



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Erlenbacher se suma a la tendencia de mezclar sabores dulces con salados en la pastelería

Erlenbacher se suma a la tendencia de mezclar sabores dulces con salados en la pastelería

Jueves, 04 de enero 2018

¿Un pastel de mazapán tiene que tener siempre un sabor dulce? No tiene por qué y Erlenbacher lo demuestra sumándose a la nueva tendencia *swavory*. La firma alemana nos sugiere la receta 'Pastel de mazapán con crocanti en costra de sal', un espectacular postre de invierno con un toque salado, basado en el tradicional pastel de mazapán.

Max Faber, cocinero profesional y demostrador de la firma de pastelería congelada Erlenbacher, corrobora con su creación 'Pastel de mazapán con crocanti en costra de sal', que dulce y salado pueden llegar a congeniar perfectamente. Con poco esfuerzo, Faber convierte un tradicional pastel de mazapán dulce en un postre de invierno con un toque salado, muy en la línea del *swavory* (*sweet* - dulce- + *savory* -sabroso-).

El 'Pastel de Mazapán' es un clásico de la firma alemana, con su base de pasta brisa, sus dos capas de *muffin*, extra de mazapán y nata de nueces. Con su decoración de rosetas de nata y rayas oscuras, además de almendras picadas en los bordes, es un pastel perfecto para cualquier época del año.

Faber le da un vuelco acompañándolo de una compota de calabaza y manzana con anís estrellado, canela y clavo, que le aporta color y un toque festivo. Un toque de grosellas rojas 'nevadas' con una fina capa de azúcar glas completan el ambiente de invierno.

La parte 'swavory' la ponen los trocitos de crocanti de almendra salada, que aportan un contraste interesante a la dulzura del pastel.

Receta completa del 'Pastel de mazapán con crocanti en costra de sal'

– Ingredientes para la compota especiada de calabaza y manzana (para doce raciones):

- 150 g de calabaza (variedad Hokkaido).
- 150 g de manzanas (Granny Smith).
- 40 g de azúcar.
- 400 ml de zumo de manzana claro + 2 cucharadas más.
- 1 cucharada de almidón.
- 2 ramitas de canela.
- 1 anís estrellado.
- 1 clavo.
- 1-2 cucharadas de zumo de limón.
- 1 cucharada de miel.

– Preparación:

- Limpiar, lavar y pelar la calabaza y cortarla en dados pequeños.
- Lavar y pelar las manzanas y cortar en daditos finos.
- Caramelizar el azúcar con dos cucharadas de agua en una olla a fuego medio, hasta que se quede dorado.
- Agregar el zumo de manzana.
- Añadir las ramitas de canela, el anís estrellado y el clavo.
- Añadir los dados de calabaza y manzana.
- Hervir a fuego lento durante unos 4 minutos.
- Mientras tanto, mezclar dos cucharadas de zumo de manzana con el almidón, revolver en el líquido y llevar a ebullición. Dejar cocinar unos dos minutos a fuego lento y retirar del fuego.
- Sazonar con un poco de zumo de limón y miel y dejar enfriar.
- Retirar las especias antes de emplatar.

– Ingredientes para el crocanti de almendra salada:

- 100 g de almendras peladas.
- 60 g de azúcar.
- 1 cucharada de escamas de sal marina.
- 20 g de mantequilla.

– Preparación:

- Dorar las almendras en una sartén sin aceite, sacarlas y ponerlas en un plato.
- Introducir el azúcar en la sartén y caramelizarlo.
- Añadir las almendras y mezclarlas.
- Incorporar la mantequilla y colocar en un pliego de papel vegetal.
- Cubrir con otro pliego de papel vegetal y extender con un rodillo hasta obtener una capa fina.
- Espolvorear con la sal marina y extender de nuevo.
- Después de enfriar, romper el crocanti en trozos pequeños.

– Ingredientes para las grosellas rojas azucaradas:

- 200 g de grosellas rojas.
- 4-5 cucharadas de azúcar extrafino.

– Preparación y presentación final:

- Seleccionar, lavar y secar con cuidado las grosellas rojas.
- Separar en pequeñas panículas, remover en el azúcar y poner en el plato.
- Cortar el pastel de mazapán descongelado en doce porciones iguales. Disponer una porción en cada plato.
- Emplatar un poco de compota de calabaza.
- Decorar el pastel y la compota con las grosellas azucaradas y el crocanti.

La tradición tiene mucha importancia en Erlenbacher, especialmente en lo que se refiere a la elaboración de pasteles, tartas y postres. Por eso, en todos los productos se emplean exclusivamente ingredientes de alta calidad y aromas naturales. Los aditivos que deben ser declarados, colorantes o conservantes no se encuentran en ninguna receta.

El 'Pastel de mazapán' se comercializa para descongelar y consumir, sin precortar, con un diámetro de 28 cm y 2.255 g de peso. De cada tarta salen 16 porciones.

Para estar al día de todas las novedades y propuestas puedes [suscribirte a la newsletter de la firma](#).

www.erlenbacher.de/es

Noticias Relacionadas

- [La alemana Erlenbacher lanza tres nuevas especialidades de merengue y frutas](#)
- [Nuevas tartas de almendra de la alemana Erlenbacher, elaboradas sin aceite de palma](#)
- [Los mejores consejos para emplatar y decorar las tartas de la firma alemana Erlenbacher](#)
- [Sin gluten, veganas y de grano entero, tres nuevas especialidades de tartas Erlenbacher](#)