



Erlenbacher te ayuda a preparar un postre de 'campeonato' para el Mundial de Brasil

20-05-2014

Queda un mes escaso para la celebración del Mundial de Fútbol de Brasil y Erlenbacher aporta una 'dulce' idea para ganarse a toda la afición de antemano; un verdadero postre de campeonato basado en su 'Plancha de mango con crème-fraîche'.

Erlenbacher ha desarrollado, junto con el *maître* **Andreas Scholz** del lujoso Hotel Esperanto (Fulda, Alemania), una sugerencia genial para un acabado delicioso, fresco y exótico. El punto de partida es su afrutada 'Plancha de mango con crème-fraîche', a la que se le han añadido trocitos de mango con una fina capa de *crème fraîche* sobre una base de bizcocho. La plancha de 19,5 x 29 cm se suministra precortada en 24 porciones para catering (4,9 x 4,8 cm cada una), cada caja contiene 6 planchas.

Para la puesta en escena al estilo brasileño se juntan dos trozos cuadrados de tarta sobre finos cuadrados de kiwi y se espolvorean con pistachos picados. Después se decora el plato con dados de mango y kiwi cortados en distintos tamaños y algunos arándanos. De esta manera se crea, con muy poco esfuerzo, un plato de postre llamativo con los colores de la bandera brasileña. Para completar el ambiente futbolero, se puede añadir un pequeño balón de fútbol de chocolate blanco.

Otro consejo es colocar una bola de helado de kiwi de fabricación propia ya que tiene un efecto refrescante muy grato en verano y hace de este trozo de tarta un postre ideal. La receta del helado afrutado de kiwi y todo la elaboración completa del postre se puede solicitar a Erlenbacher Backwaren gmbh.

www.erlenbacher.de/es