



## Ideas Erlenbacher: postre de invierno con plancha de nueces, té matcha e higos borrachos

31-01-2019

En la época más fría del año siempre apetece algo dulce. Por ello, Erlenbacher nos sugiere una receta con efecto sorpresa, poniendo en escena ingredientes extraordinarios de forma creativa, la 'Plancha crujiente y cremosa de nueces con higos borrachos y mini bizcocho de té matcha'; una especialidad atractiva para el cliente, muy original y de preparación sencilla para la cocina.

En su línea habitual de ayuda y acompañamiento al cliente, la firma alemana de pastelería congelada, nos ofrece a continuación el paso a paso de la preparación y emplatado del postre. Lo que parece difícil se puede realizar en muy pocos pasos, gracias a la crujiente y cremosa 'Plancha de nueces' de Erlenbacher, que solo tiene que descongelarse.

### Ingredientes para 4 personas:

- 2 porciones de la crujiente y cremosa 'Plancha de nueces' de Erlenbacher.
- Para los higos borrachos:
  - 8 higos secos de Málaga.
  - 30 g de azúcar.
  - 100 ml de vino moscatel.
- Para el mini bizcocho de té matcha:
  - 1 cucharadita de té matcha molido.
  - 4 cucharadas de harina.
  - 1 ½ cucharaditas de levadura.
  - 1 cucharada de azúcar.
  - 1 sobrecito de azúcar de vainilla.
  - 2 cucharadas de aceite.

- 4 cucharadas de leche.
- 1 huevo.

- 4 cucharadas de migas tostadas (los expertos pasteleros de Erlenbacher aconsejan utilizar una mezcla crujiente casera a base de galletas con chocolate, arroz inflado, nueces y granos de cacao).
- 60g de crema de cacao y avellanas (estilo 'nocilla').
- Un poco de chocolate negro disuelto.

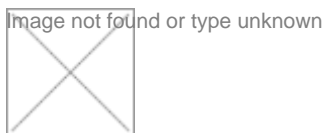
#### Preparación:

Para los higos borrachos caramelizar el azúcar, agregar el vino moscatel y después los higos. Remover hasta que se haya disuelto el caramelo por completo, hervir los higos a fuego lento durante unos cinco minutos.

Para el mini bizcocho de té matcha mezclar todos los ingredientes secos, añadir después la leche, el aceite y el huevo. Remover bien para obtener una masa bien lisa. Meter la masa en un recipiente adecuado (p.ej. una taza) e introducir durante unos 30 segundos en un microondas industrial a 1.800 W.

#### Emplatar:

- Trazar con un pincel de cocina una raya ancha de chocolate negro en un plato de borde alto. Aplicar con una cuchara la mezcla crujiente en el centro del plato.
- Cortar la plancha crujiente y cremosa de nueces de forma diagonal y colocar el triángulo de tarta con la 'punta' sobre la mezcla crujiente.
- Colocar a la izquierda y derecha de la tarta los higos calientes y el mini bizcocho de té matcha troceado.
- Aplicar la crema de cacao con una manga pastelera con boquilla estrella.



Un postre vistoso y sencillo para restauración y el catering que muestra el potencial de las tartas *premium* de Erlenbacher; especialidades fabricadas sin aditivos que deben ser declarados, sin aromas artificiales, ni colorantes, grasas o aceites hidrogenados. ¡Por un auténtico y fresco placer pastelero!

Contacta con **Erlenbacher Backwaren** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

#### Noticias Relacionadas

- La pastelería premium de Erlenbacher, ideal para triunfar en cualquier catering para eventos
- Erlenbacher presenta un cake bowl de plátano y grosella, en el Día Mundial del Veganismo
- Sin gluten, veganas y de grano entero, tres nuevas especialidades de tartas Erlenbacher
- La firma de pastelería congelada Erlenbacher gana el Grünes Band a la sostenibilidad