



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Los 'Ben's Cube Cakes' de Erlenbacher: cubos de pastel con una estabilidad de 48 horas

Los 'Ben's Cube Cakes' de Erlenbacher: cubos de pastel con una estabilidad de 48 horas

Martes, 20 de septiembre 2016

Los nuevos 'Ben's Cube Cakes' son cubos de bizcocho de diversos sabores con una extraordinaria estabilidad y una experiencia de sabor exquisita. Los nuevos *cube cakes* combinan la experiencia de más de 40 años de la firma alemana Erlenbacher, con las formas y tendencias más modernas.

Son seis tipos diferentes de cubos, inspirados en la más pura tradición pastelera americana:

1. 'Cube cake de zanahoria con encanto'. Un jugoso bizcocho mezclado con zanahorias, avellanas y especias que se funde en la lengua. Como guinda un cremoso caramelo con queso fresco y chocolate blanco.
2. 'Cube cake de chocolate celestial'. Un esponjoso bizcocho con nidos de chocolate fundente con *topping* de crema de chocolate al caramelo con mascarpone.
3. 'Cube cake de arándanos rojos y frutos secos'. Entre una capa de un delicioso y jugoso bizcocho de avellanas con almendras y otra de un bizcocho claro reposan sabrosos arándanos. Coronado por crujientes láminas de almendra.
4. 'Cube cake de chocolate diabólico'. Un bizcocho diabólicamente delicioso con suave chocolate amargo y avellanas, recubierto y coronado por un cremoso caramelo con chocolate y mascarpone.
5. 'Cube cake de manzana Florenta'. Una base de bizcocho y una pastaflora de mantequilla y nueces es la base perfecta para el relleno de jugosas manzanas. Coronado por un *topping* de Florenta (almendra caramelizada) delicioso y crujiente. Una creación afrutada y fresca con un toque especial.
6. 'Cube cake beso de limón'. Un jugoso bizcocho de limón con crema de limón y caramelo de crema de limón, queso fresco y chocolate blanco. Un verdadero placer para los amantes del limón.

Los cubos conservan su forma compacta (sin derretirse ni deshacerse) incluso sin refrigeración. Resisten durante 48 horas a temperatura ambiente. Eso los convierte en pasteles ideales para los conceptos modernos de gastronomía.

Para una presentación óptima de estos jugosos cubos de pastel, Erlenbacher ofrece una serie de artículos de servicio para fomentar las ventas, perfectamente adaptados a las necesidades de sus clientes profesionales. Bandejas y tapas de alta calidad, etiquetas y expositores para el mostrador o embalajes para llevar hacen que la presentación de 'Ben's Cube Cakes' sea todo un éxito.

Como en todos los productos *premium* de Erlenbacher, para elaborar los 'Ben's Cube Cakes' solo se emplean los mejores ingredientes frescos. No contienen aditivos que deban declararse. Los ingredientes son productos naturales como aromas naturales y colores naturales derivados de alimentos. Esto promete una calidad que se nota en el sabor. Naturalmente se prescinde de conservantes y ácidos grasos trans. ¡Por un placer pastelero fresco y auténtico!

www.erlenbacher.de/es