



Los mejores consejos para emplatar y decorar las tartas de la firma alemana Erlenbacher

16-05-2017

La calidad de la pastelería congelada de Erlenbacher puede verse multiplicada siguiendo los consejos de emplatado y decoración que ofrece **Andreas Scholz**, el jefe de cocina de esta firma alemana. Trucos fáciles, consejos prácticos y acabados creativos que subrayarán lo mejor de las tartas de la marca.

Jugosas frutas rojas, un trozo de la 'Plancha Crujiente de Frambuesa-Arándano' decorado con una bola de helado de albahaca, y encima de una espiral de puré de frambuesa, es la tentación perfecta para un postre. **Andreas Scholz**, jefe de cocina del Hotel Esperanto de Fulda (Alemania) ha ideado un truco muy original para la puesta en escena de esta tarta: la espiral de frambuesa se aplica con la ayuda de un tocadiscos. No es el clásico utensilio de cocina, pero según su experiencia tiene una gran ventaja, *"el tocadiscos gira uniformemente en círculo. De esta manera, es muy fácil dibujar la espiral en el plato"*.

Como cocinero profesional Scholz también conoce una alternativa más rápida, *"en vez de la espiral se puede colocar un poco de puré de frutas en el plato, colocar encima la mitad de la 'Plancha Crujiente de Frambuesa-Arándano' y decorar con frutas y una mariposa de chocolate ya preparada. Así el plato de postre necesita muy pocos minutos de preparación"*. Las planchas crujientes de Erlenbacher combinan distintas texturas para conseguir percepciones sensoriales inesperadas. El secreto de la alta cocina está en la presentación.

En una serie de vídeo colgados en el canal de You Tube de la firma, Andreas Scholz muestra como poner en práctica estos acabados de la tarta de frambuesa ya rándanos, pero también de la 'Plancha Crujiente de Chocolate y Naranja' (que se transforma en un postre espectacular con rodajas de naranja bañadas en sangría, crumble de nueces y un helado de campari y naranja) y la 'Plancha Crujiente y Cremosa de Nueces' (que se combina a la perfección con gelatinas de frambuesa y macarrones de fresa).

Aquí podéis ver los vídeos:

En la página web de Erlenbacher se pueden descargar en formato .pdf todos los consejos de acabados del jefe de cocina, las indicaciones cuantitativas de los ingredientes y el cálculo de costes para 24 porciones.

<https://www.erlenbacher.de/es/servicio/consejos-de-decoracion>