



'Tarta de canela y levadura con salsa de turrón', la propuesta de Erlenbacher para el invierno

11-11-2020

Los maestros pasteleros de la firma Erlenbacher Backwaren de pastelería congelada, proponen para los fríos días de invierno una 'Tarta de canela y levadura' acompañada de cítricos agridulces y una salsa cremosa de turrón; un viaje de placer lleno de sorpresas, protagonizado por una de las tartas básicas del catálogo de la marca alemana.

La 'Tarta de canela y levadura' de Erlenbacher es un esponjoso bizcocho de levadura cubierto con glaseado especiado de canela y espolvoreado con azúcar *glass*. La plancha está precortada en tres bandas para decidir el tamaño de cada porción según las necesidades. Junto con una afrutada ensalada de cítricos y una salsa cremosa de turrón, esta especialidad se convierte en un sugerente 'país de las maravillas' invernal (*Winter wonderland*). Una modesta lista de ingredientes, una elaboración fácil... y un viaje de placer para los comensales.

Receta 'Winter wonderland'

Ingredientes (para 4 porciones):

- 4 Porciones de la 'Tarta de canela y levadura', de Erlenbacher.
- 2 Limas ecológicas.
- 2 Pomelos rosa.
- 2 Naranjas.
- 4 Cucharadas de azúcar.
- 1 Anís estrellado.
- 1 Cucharada de almidón.
- 200g Nata para montar.
- 1 Cucharada de cacao en polvo (sin azúcar).
- 100g Turrón de avellanas cortable.
- 1 Pizca de sal.

2 Cucharadas de avellanas picadas.
Licor Grand Manier.

Preparación:

Para la ensalada de cítricos, lavar las limas ecológicas con agua caliente, secarlas y luego rallar finamente la cáscara. Pelar todos los cítricos para que la piel blanca se elimine completamente. Luego separar en gajos los cítricos o cortarlos en rodajas finas. Recoger el jugo. Luego exprimir las pieles y recoger también el jugo.

Caramelizar las cuatro cucharadas de azúcar en una sartén hasta que se doren y agregar el jugo de los cítricos. Añadir el anís estrellado, ponerlo a fuego lento hasta que el caramelo se haya disuelto. Añadir el almidón y dos cucharadas de agua hasta que esté suave y dejarlo hervir a fuego lento durante un minuto. Añadir la cáscara de lima y los gajos de cítricos y dejar que se enfríe.

Para la salsa de turrón, mezclar la nata con el cacao en polvo y llevar a ebullición. Primero cortar el turrón en pequeños cubos y luego mezclarlo con la nata caliente. Sazonar al gusto con sal y licor Grand Marnier. Emplatar la 'Tarta de canela y levadura' junto con la ensalada de cítricos y la salsa de turrón y decorar con avellanas picadas. La salsa de turrón se puede servir fría o caliente.

Recordemos que en la elaboración de las especialidades de la firma, solo se emplean aromas naturales, un 12% menos de azúcar que otros productos comparables y no contienen colorantes ni aceite de palma.

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

Noticias Relacionadas

- Erlenbacher repite éxito en los Superior Taste Award con su 'Tarta de caramelo a la sal'
- Nuevas tartas 'Fresh' de Erlenbacher: pastelería gourmet congelada, en blister individual
- Erlenbacher reduce el contenido de azúcar y grasas en casi 200 de sus especialidades
- Erlenbacher completa su línea más healthy con dos nuevas tartas de la gama 'PlacerPlus'