



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Tartas crujientes y de intenso sabor a chocolate, especialidades Erlenbacher para este invierno

Tartas crujientes y de intenso sabor a chocolate, especialidades Erlenbacher para este invierno

Lunes, 28 de noviembre 2016

La tarta de chocolate es el producto estrella y la verdadera pasión de la alemana Erlenbacher de pastelería congelada. Con la gama más variada de esta especialidad, la firma destaca para este invierno las creaciones crujientes y las tartas con el más intenso sabor a chocolate: la 'Tout au Chocolat', 'Chocolate Crunch Cake' y 'Plancha Crujiente de Chocolate y Naranja'. Las tres variedades sobresalen por su aspecto llamativo y sus diferentes texturas.

"Las tartas de chocolate son nuestros productos más vendidos en la época de invierno", explica **Babette Schmidt**, directora de marketing internacional de Erlenbacher Backwaren GmbH.

– **'Tout au Chocolat'**. Elaborada con dos capas oscuras de *muffin* y rellena de chocolate fundente, perfeccionada con una capa de crema de cacao. Este pastel de Erlenbacher no solo convenció a un jurado profesional internacional (tres estrellas en el *Superior Taste Award* en Bruselas, 2014), sino es un 'imprescindible' para todos los amantes del chocolate.

– **'Chocolate Crunch Cake'**. Una base de bizcocho oscuro con una capa crujiente de crema de *nougat*, láminas de barquillo y avellanas picadas. Por encima hay una crema clara y un relleno de crema de chocolate refinado con nata montada y queso fresco. El toque especial es el recubrimiento de daditos de bizcocho, crema al cacao y avellanas desmenuzadas en trozos grandes.

– **'Plancha Crujiente de Chocolate y Naranja'**. La naranja muestra su lado más dulce. Sobre una base crujiente con trocitos de naranja confitada reposa una ligera y fundente crema de cacao. Encima, entre dos capas de *muffin* de chocolate-naranja hay una fresca y afrutada crema de naranja con preparado de naranja. Todo ello cubierto con una deliciosa crema de cacao hace de esta creación una crujiente tentación.

Como en todos los pasteles, tartas y postres *premium* de Erlenbacher, en estas tres especialidades solo se emplean los mejores ingredientes frescos. No contienen aditivos que se deben declarar y solo contienen productos naturales como aromas naturales y colores naturales derivados de alimentos. "Esta calidad se nota en el sabor", según palabras de Babette Schmidt. Además Erlenbacher prescinde de conservantes y ácidos grasos 'trans'.

www.erlenbacher.de/es