



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

INSPIRATIONEN FÜR IHR KAFFEEGESCHÄFT.



AUSGABE 2024

THE PERFECT MATCH KAFFEE &



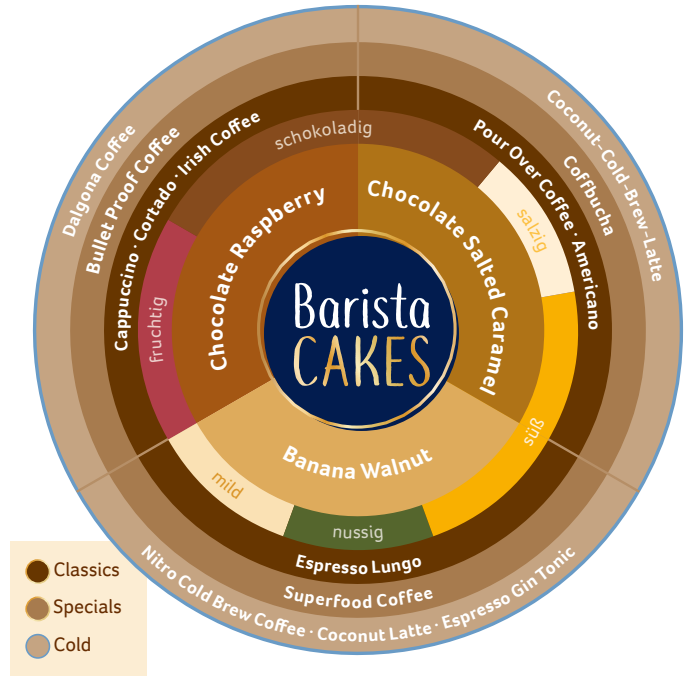
Kaffee setzt sich aus über 800 Aromen zusammen. Die Zubereitung eines Kaffees ist entscheidend wie stark diese wahrgenommen werden. Jede Kaffeespezialität hat sein eigenes Aromenprofil. Und dieses sollte durch den perfekten Begleiter unterstützt werden. Deshalb haben wir zusammen mit einem Barista drei Kuchen zum Thema Kaffee entwickelt. Die Aromen unserer **Barista CAKES** sind perfekt auf die verschiedenen Kaffeespezialitäten abgestimmt.



Auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen die neuesten **Kaffee-Trendgetränke** vor.

Im **Aromen Wheel** zeigen wir Ihnen die perfekten Kuchen- und Kaffee-Kombinationen.

- Dalgona Coffee
- Superfood Coffee
- Coffbucha
- Bullet Proof Coffee
- Nitro Cold Brew Coffee
- Coconut-Cold-Brew-Latte
- Coconut Latte
- Espresso Gin Tonic



BANANA WALNUT CAKE



Unserem nussigen Bananenbrot können wohl nur die Wenigsten widerstehen. Spätestens beim saftigen Boden aus Bananenpüree und Walnüssen auf knusprigem Hafer-Crunch fallen selbst die Willensstärksten. Die luftige, schneeweiße Haube aus cremigem Hafer-Drink und die Krone aus gehackten Pistazienkernen machen es aber auch nicht gerade leichter, oder? **Ohne Palmöl.**

8110126

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | Stück/Karton |
|---------|-------------------|-----------------|-----------|--------------|
| 980 g | ø 24 x ca. 4,0 cm | ca. 82 g | 12 | 4 |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.

*Produkte mit diesem Symbol lassen sich schnell in der Mikrowelle oder im Ofen zubereiten.



CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE



Sie lieben Karamell? Dann sind Sie hier richtig! Erstmals verwöhnen wir Sie noch mit einem Buttermürbeteig mit feinem Kakao. Aber dann geht's an die Füllung aus cremigsalziger Karamell-Creme, saftigem Brownie und Caramel-Knusperbällchen! Jetzt noch feiner Puderzucker und Schokoladenhobel on top – und schon haben wir ihn fertig, diesen sündhaft leckeren Genuss!

8110131

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | Stück/Karton |
|---------|-------------------|-----------------|-----------|--------------|
| 1.000 g | ø 24 x ca. 4,0 cm | ca. 83 g | 12 | 4 |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.



CHOCOLATE RASPBERRY CAKE



Herrlich himbeerig, schokoladig, strahlend schön – so sieht echter Gaumenschmaus aus! Unseren Kakao-Mürbeteig füllen wir mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme und gönnen uns eine frische Himbeer-Fruchtzubereitung mit knackigen Schokoladenstücken obendrauf. Die Krone dieser Backschöpfung: ganze Himbeeren und klarer Guss.



8110122

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | Stück/Karton |
|---------|-------------------|-----------------|-----------|--------------|
| 1.200 g | ø 24 x ca. 4,0 cm | ca. 100 g | 12 | 4 |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden.



Dalgona Coffee



Dalgona Coffee oder auch geschlagener Kaffee ist ein Trendgetränk aus dem asiatischen Raum. Für den Dalgona Coffee werden in gleicher Menge Instantkaffee, Zucker und heißes Wasser geschlagen, bis sich ein flauschiger Kaffeeschaum bildet. Der wird traditionell auf Milch gegeben. Tipp: Umrühren nicht vergessen, da der Kaffeeschaum sehr intensiv im Geschmack ist.

Superfood Coffee



Superfood ist vielen heute ein Begriff. Dies sind Lebensmittel, die durch ihre besonderen Inhaltsstoffe unsere Körper mit jeder Menge Nährstoffen und Vitaminen versorgen. Ganz egal ob Maca, Lucuma, Kurkuma oder Kokosöl in Kombination mit Kaffee ist man nicht nur wach, sondern auch vital gestärkt.

Coffbucha



Etwas experimentierfreudig, aber dennoch ein klasse Muntermacher. Kaffee trifft auf Kombucha und es entsteht fermentierter Kaffee. Das Trendgetränk vereint die Vorteile aus beiden. Koffein zum Wachwerden und Kombucha zum Anregen des Stoffwechsels und aktivieren des Immunsystems.

Bullet Proof Coffee



Hinter Bullet Proof Coffee verbirgt sich ein Filterkaffee, der mit jeweils ein bis zwei Esslöffeln Butter und Kokosöl angereichert wird. Durch seinen hohen Kaloriengehalt ist er ein guter Energielieferant und bei Kaffeetrinkern, die sich vorwiegend ketogen (wenig Kohlenhydrate, viel Fett) ernähren, äußerst beliebt.

Nitro Cold Brew Coffee



Cold Brew Coffee wird über mehrere Stunden in kaltem Wasser extrahiert. So verliert der Kaffee seine Säure und Bitterstoffe. Beim Nitro Cold Brew wird der extrahierte Kaffee noch mit Stickstoff versetzt. So entsteht ein neues Mundgefühl und ist angenehm zu trinken.

Coconut-Cold-Brew-Latte



Das erfrischende Getränk hilft an heißen Tagen, einen kühlen Kopf zu bewahren. Zudem ist der kühle Drink auch noch vegan und schmeckt super lecker. Wortwörtlich wird hier kalter Kaffee mit Kondensmilch oder Mandelmilch auf Eiswürfeln serviert.

Coconut Latte



Der Coconut Latte, eisgekühlt das perfekte Sommergetränk. Einfach gebrühten Kaffee abkühlen lassen. Währenddessen Kokosmilch und etwas Mandelmilch aufschäumen und anschließend zusammen auf Eiswürfel gießen. Zum Süßen etwas Agavendicksaft oder Zucker dazugeben.

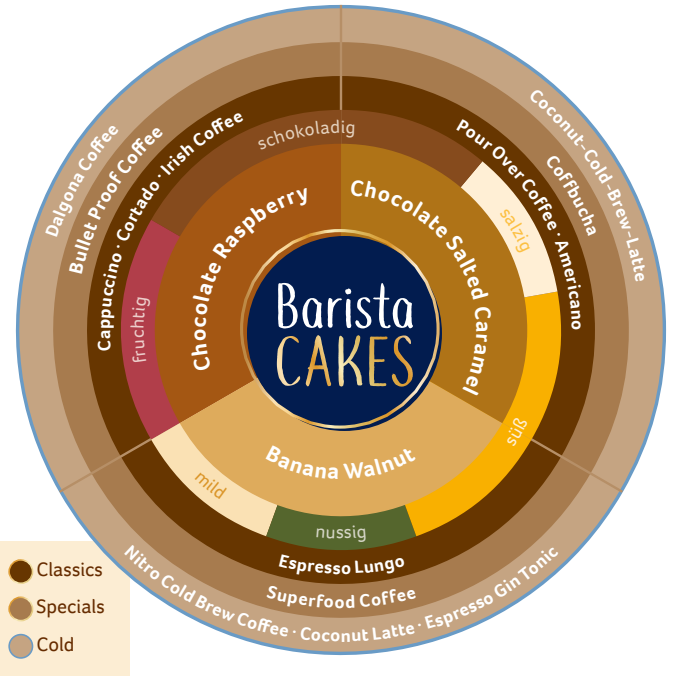
Espresso Gin Tonic



Man fülle in ein Glas einen guten Gin, gibt noch etwas Tonic Water hinzu und kippt einen Espresso darüber. Mit ein paar Eiswürfeln hat man ein perfektes Sommergetränk um den Arbeitstag ausklingen zu lassen.

Mit neuen Kaffee-Inszenierungen wecken Sie die Neugier Ihrer Gäste und profilieren sich einmal mehr als **Kaffee-Spezialist**. Dennoch sind die beliebten **Kaffee-Klassiker** von keiner Karte wegzudenken. Hier ein kleiner Überblick.

- Espresso Lungo
- Cappuccino
- Americano
- Pour Over Coffee
- Cortado
- Irish Coffee



Espresso Lungo



Der Lungo ist ein langer Espresso. Lang bezieht sich dabei auf die längere Durchlaufzeit, die dafür sorgt, dass der Lungo weniger intensiv im Geschmack ist, als ein Espresso. „Lungo“ ist das italienische Wort für „lang“.

Cappuccino



Der Cappuccino besteht zu etwa 1/3 aus Espresso, welcher als erster in die Cappuccino-Tasse kommt und zu 2/3 aus leicht aufgeschäumter, cremiger, warmer Milch. Durch diese Reihenfolge kann sich die Crema vom Espresso auf dem Milchschaum absetzen.

Americano

KLASSIKER



Wem ein einfacher Espresso zu stark ist, der sollte einen Americano probieren. Das ist meist ein doppelter Espresso mit heißem Wasser verdünnt. Ein Tipp: Am besten den Espresso auf das heiße Wasser brühen, so erhält man eine bessere Crema.

Pour Over Coffee

KLASSIKER



Manche kennen den Pour-Over-Coffee eher als den klassischen Handfilter-Kaffee. Der Begriff „Pour-Over-Coffee“ ist aus der modernen Zubereitungsweise entstanden, die den Kaffeegenuss auf ein neues Level hebt.

Cortado



Cortado ist eine spanische Kaffeespezialität, bei der zunächst ein Espresso gebrüht wird und dieser dann im gleichen Verhältnis mit heißer aufgeschäumter Milch verlängert wird. In authentischen spanischen Cafés kann sogar zwischen der Zugabe von heißer, warmer oder kalter Milch gewählt werden.

Irish Coffee



Beim Irish Coffee handelt es sich um gesüßten Kaffee mit irischem Whiskey und einer leicht geschlagenen Sahnehaube. Diese Kaffeevariation stammt aus einem Restaurant aus dem Westen Irlands. Doch er erlangte erst internationale Bekanntheit nachdem das Café „Buena Vista“ in San Francisco es dem irischen Erfinder nachmachte.



**Holen Sie sich
Ihren zusätzlichen
Umsatz und
starten Sie jetzt mit
Kaffee- und Kuchen-
Empfehlungen!**

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau
Tel: +49 (0) 6152 803-0
Fax: +49 (0) 6152 803-347

Folgen Sie uns auf:



www.erlenbacher.de
kontakt@erlenbacher.de


Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973