Navidades con aroma a café

El café sólo, pero también combinado con otros productos o presentado como ingrediente principal de deliciosos licores resulta una excelente opción para las largas sobremesas navideñas

Desde hace tiempo el café ha dejado de ser simplemente una bebida que se bebe caliente y sola y se está incorporando al recetario de cocteles, platos y postres. En muchos casos lo hace como tal, es decir como producto ´"puro", pero no son pocas las fórmulas que contemplan licores, cremas y esencias de café, ofreciendo de este modo una opción de degustación de este producto. En los meses de más frío y en especial para las fechas navideñas propensas a largas sobremesas, estas bebidas, como los licores, ganan protagonismo.

El Reglamento de la Comunidad Europea define "licor" como la bebida obtenida por aromatización y edulcoración de alcohol etílico, de un destilado o de uno o diversos espirituosos. Los licores, que antiguamente fueron utilizados por los apotecarios, difieren de los aguardientes por su mayor o menor contenido en azúcar. También se pueden clasificar de acuerdo con el número de substancias aromáticas y saborizantes que intervengan en su elaboración. En cualquier caso, todos resultan una atractiva y sugerente forma de finalizar una comida y un excelente ingrediente para preparaciones culinarias, de repostería y coctelería.

Actualmente la gama de licores del mercado es muy amplia, sobre todo en lo que se refiere a los aromatizados y de frutas y otros productos agrícolas como el café.

La mayoría de los licores con café son originarios de países productores de café, aunque en nuestro país también se elaboran algunos. La sobremesa de las fiestas navideñas es un excelente momento en el que degustar algunos de estos licores, que también resultan ideales en la preparación de bebidas, postres y otras recetas culinarias con café.

Kahula

El Kahula es uno de los licores mejicanos por excelencia. Elaborado a base de café y hierbas. Se caracteriza por su color marrón oscuro, su cuerpo bastante más denso que la mayoría de otros licores y su sabor dulzón a café tostado con matices que recuerdan a la vainilla y al chocolate. El Kahula sólo contiene un 26% Vol. de alcohol. Este, además, es muy poco perceptible, no solamente por su cantidad, sino sobre todo por el alto nivel de dulzor de esta bebida.

Según aseguran algunos productores mejicanos de Kahula, esta bebida se creó con el fin de promover el uso y consumo de algunos de los mejores granos mejicanos de Caracolillo y Plancheuela. A escala internacional, hay expertos que incluyen el Kahula en un exclusivo grupo de licores, Baileys, Amaretto di Saromo, Frangélico y Licor 43, considerados por algunos como los mejores.

El porcentaje medio de alcohol en los licores de café ronda el 25% Vol.

En cuanto a sus formas de consumo, el Kahula, además de resultar un excelente acompañamiento para el café, en un vaso independiente con hielo o bien mezclado en la misma taza de la infusión, es utilizado en numerosos combinados de coctelería. Es muy habitual mezclarlo con leche, vodka, amaretto, Baileys... y, también, en preparaciones culinarias, sobre todo de pastelería. Un buen ejemplo son algunas recetas de tiramisú, brownies, tortas, helados...

El Kapali es otro licor mejicano, de características muy similares al Kahula.

Tía María

El mejor espirituoso jamaicano. Este licor se elabora a partir de los selectos granos de blue mountain producidos en esta isla. El café es mezclado con alcohol de primera calidad, azúcar y vainilla. Como el resto de bebidas de su género se puede beber sola o bien ser utilizada en un gran número de preparaciones culinarias y de repostería. Tía María es en Gran Bretaña el licor de café más popular. 26.5% Vol.

Kamora

Es otro de los licores mejicanos más populares, preparado a base de granos frescos de café arábica. Menos dulce que otros espirituosos, se combina

perfectamente con cualquier licor, gracias, sobre todo, a su pronunciado sabor a café. Algunas de las empresas productoras de Kamora comercializan esta bebida bajo el slogan de "el licor de los Mayas". 26.5% Vol.

Los licores de café son típicos de los países productores, aunque en Galicia y en Canarias se producen dos muy apreciados

Licor de café gallego

Siguiendo las más estrictas normas de la elaboración tradicional gallega de licores y orujos, en esta comunidad del noroeste de España se produce, desde tiempo inmemorial, uno de los pocos licores de café españoles. Esta bebida presenta en el paladar nítidas notas de café bien tostado con matices de cacao y ciertos apuntes a licor de avellana.

El licor de café gallego es dulce a la entrada, suave en el paso y tras ingerirlo deja un marcado retrogusto a café y ciertos frutos secos. 26% Vol.

Licor de Tazacorte

El municipio de Tazacorte (La Palma-Islas Canarias) es reconocido por su licor de café. Este se elabora a partir de la maceración de café molido en aguardiente de caña, azúcar y agua.

Este proceso dura casi 10 días, dando como resultado un espirituoso de fuerte sabor y aroma a café. 25% Vol.

Crema de café colombiano

La crema colombiana de café es un licor con una gran aceptación a escala internacional, utilizado, sobre todo, como digestivo para después de las comidas.

Esta crema se elabora con el más puro y selecto café colombiano mezclado con alcohol extrapuro. El resultado es un licor suave y dulce de 28.5% Vol. Estas características lo convierten, a menudo, en substituto del azúcar en el café y en ingrediente indispensable para algunas preparaciones de repostería colombia¬na. Es muy frecuente, también, el uso de esta crema en la elaboración de helados y combinados.

La botella es una de las características más notables de esta bebida. Se trata de un vidrio color ámbar, con un elegan¬te y sobrio diseño.

Licor casero de café

Otra buena opción es preparar nuestro propio licor. Este es un proceso bastante largo, al final del cual experimentaremos, seguro, un gran placer y satisfacción al probar el resultado.

Como pasa con todas las elaboraciones caseras, existen diversas fórmulas de preparación. A continuación detallamos una de las más populares, para la cual necesitaremos medio litro de alcohol de licor, quinientos gramos de azúcar en polvo, cincuenta gramos de café y cinco o seis almendras amargas.

Empezaremos la elaboración colocando en una sartén el café y las almendras amargas y dejaremos que se cuezan, a fuego no muy fuerte, durante cinco minutos. Transcurrido este tiempo, y cuando la mezcla esté fría, la trituraremos, la introduciremos en un tarro, junto al alcohol y la dejare-

Recetas para Navidad

Ponche de Café

En los recetarios de cocktails y bebidas se pueden encontrar varias recetas para preparar el ponche de café. Cualquiera de ellas, servida bien caliente, resulta perfecta para acompañar los dulces navideños

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 4 huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- 4 expresos
- 3 cucharaditas de esencia de vainilla
- 3/4 de tacita de brandy o aguardiente
- 1 bastoncito de canela en rama
- 2 o 3 clavos de olor
- Café instantáneo
- Una pizca de nuez moscada

Preparación:

Se coloca la leche en un cazo y se pone a calentar con el brandy o el aguardiente. Después de unos minutos, se añade la canela en rama, clavos de olor y cuatro o cinco cucharadas de café instantáneo, según el gusto. Remover todo con una cuchara de madera y dejar que se caliente bien. Cuando empiece a hervir, apagar el fuego y servir enseguida, en el caso de haber utilizado brandy. Si lo que se ha añadido a la leche es aguardiente, dejar reposar durante unos minutos el ponche con el cazo tapado.

Cuando este a temperatura ambiente, llenar una botella con esta bebida y ponerla a enfriar, aunque no mucho.

Resulta excelente como acompañamiento para el Panetone, galletas de Navidad, roscas y postres dulces.

Cappuccino de Navidad

Ingredientes:

- 110 ml. de ponche de huevo
- 2 expresos
- 15 ml. de Sambuca
- 15 ml. de licor de huevo
- Nata montada
- Canela o nuez moscada

Preparación:

Batir el ponche de huevo hasta que doble su volumen y llenar con él, tres cuartas partes del vaso. Preparar un expreso y verterlo apoyado en una de las paredes del vaso. Hacer lo mismo con los licores. Colocar la nata montada sobre la bebida y espolvorear encima un poco de canela o nuez moscada.

Decorar si se desea la bebida con dos cañitas, una roja y otra verde o con canela en rama.

Servir inmediatamente.

mos macerar durante quince días. Cuando abramos el pote, colaremos su interior a través de un paño frío. Añadiremos seguidamente un cuarto de litro de agua fría, que habremos hervido previamente durante cinco minutos y en la que habremos disuelto completamente el azúcar. Guardar el líquido resultante en una botella para su servicio.

Esencia de café

Para aromatizar preparaciones culinarias, ya sean dulces o saladas, la esencia de café resulta una solución con grandes posibilidades. Esta preparación es una oportunidad única para trasladar el fascinante aroma de café al plato.

Para conseguir la esencia de café bastan unos cuantos granos de buena calidad y agua. Cogemos, por ejemplo, 250 gramos de café, lo molemos bien fino y lo dividimos en dos partes iguales. Mientras, ponemos 2,5 dl de agua a calentar. Cuando esté a punto de hervir, le añadimos la mitad del café molido, apartamos seguidamente el cazo del fuego y lo tapamos. Cuando la infusión esté completamente fría, la filtramos. El líquido obtenido lo traspasamos al depósito de agua de una cafetera de filtro y preparamos un café con el resto del grano.

El resultado es un café extra fuerte perfecto para ser utilizado como esencia. Debe usarse con moderación en las recetas. El sobrante se puede conservar en un frasco hermético en la nevera.

Glasé de café

Otro procedimiento culinario que nos permite introducir el café en nuestra cocina, y muy especialmente en estas fechas navideñas, es el glasé, una preparación a base de azúcar, muy usual en pastelería.

Se trata de la capa fi na que cubre algunos pasteles y que les otorga un acabado brillante y lustroso. Además de café, el glasé permite una gran paleta de gustos y para su preparación se pueden utilizar desde licores a zumos de frutas, pasando por determinadas bebidas espirituosas.

Su preparación es muy sencilla y solo requiere calentar a baño maría una mezcla de café instantáneo (1 cucharada), azúcar (150 gramos) y agua (1 cucharada sopera).

El café en la cocina actúa como un potenciador natural de sabores de carnes y pescados

El glasé estará a punto cuando adquiera la consistencia de la mayonesa. Para asegurarse que se ha conseguido la textura ideal se puede apoyar la parte convexa de una cuchara sobre la mezcla y levantarla de golpe. Si se forma un pico que no se baja, el glasé estará acabado y a punto de colocarse sobre el pastel. Para ello es conveniente ayudarse de una espátula y no dejar enfriarse demasiado la preparación.

Cocina Molecular y café

Actualmente, uno de los movimientos culinarios más vanguardistas a nivel mundial es la denominada Cocina Molecular.

Se conoce así, al conjunto de nuevas técnicas que derivan de la aplicación en los fogones de conocimientos científicos -químicos y físicos-, en principio extraños al mundo de los alimentos, y que dan lugar a nuevas recetas. El café, como no podía ser de otra forma, no ha quedado al margen de este movimiento y algunos cocineros diestros en estas nuevas técnicas ya han presentado algunas creaciones con este producto.

Debemos destacar, por ejemplo, el caviar de café: unas bolitas de aspecto similar al de las huevas convencionales pero que esconden en su interior todo el sabor del café. Para su elaboración, se mezcla café líquido con alginato de calcio, una sustancia común en la industria alimentaria, cuya importancia viene dada por su propiedad hidrocoloide, es decir, su capacidad de hidratarse en agua caliente o fría para formar soluciones viscosas, dispersiones o geles.

Los alginatos son únicos en cuanto a sus propiedades como espesantes, estabilizantes, gelificantes y formadoras de películas y buena muestra de ello es el resultado de la mezcla propuesta: pequeñas bolitas de café con una capa exterior sólida y un interior líquido.