

Hoy cocina...

IES Matarraña de Valderrobles (Teruel)



El restaurante "Chapeau", gestionado por los alumnos del IES Matarraña de Valderrobles (Teruel) ha dedicado varios ciclos a la cocina del café. Haciendo uso de distintos orígenes, atendiendo a su tueste y variedades, los alumnos trabajan recetas dulces y saladas que hacen la delicia de los clientes que llegan al aula práctica de este centro educativo turolense.

La receta que presentamos, "Buñuelos rellenos de café sobre sopa de chocolate blanco", ha formado parte de uno de los varios menús dedicados al café. Se trata de una propuesta de Nicolás Martínez e Inés Caldú, alumnos de segundo curso del CFGM en cocina y gastronomía que pone en valor el café de Colombia.



Buñuelos rellenos de café sobre sopa de chocolate blanco

Preparación:

Para la sopa de chocolate

Hervir la nata y verter sobre el chocolate previamente troceado. Enfriar y reservar.

Para la Pasta Choux

Poner en un cazo el agua, la sal y la mantequilla. Cuando empiece a hervir, incorporar de golpe la harina y trabajar la mezcla hasta que se separe de las paredes del cazo.

Sacar la masa del fuego e ir añadiendo los huevos, de uno en uno, hasta conseguir una pasta elástica.

Escudillar con una cucharilla sobre el aceite muy caliente, formando pequeñas bolitas. Freír y escurrir sobre papel absorbente.

Rellenar con una crema pastelera de café, con la ayuda de una manga provista de boquilla rizada.

Para la Crema de café de Colombia

Por un lado hervir la leche, la nata y el café, y por otro lado mezclar las yemas y la maicena. Elaborar como una crema pastelera normal.

Ingredientes:

Para la Sopa de Chocolate

- 300 ml de nata 35% MG
- 150 gr. de cobertura de chocolate blanco

Para la Pasta Choux de los buñuelos

- 500 ml de leche
- 10 gr. de sal
- 200 gr. de mantequilla
- 300 gr. de harina floja
- 10 huevos

Para la Crema de café de Colombia

- 600 ml de leche
- 200 ml de nata líquida
- 200 ml de café de Colombia
- 6 yemas
- 90 gr. de maicena

Calendario Ferias

XANTAR

Salón Gallego de Gastronomía y Turismo Ourense

Del 6 al 10 de marzo

www.xantar.org

ALIMENTARIA CASTILLA Y LEÓN

Salón de la Alimentación Valladolid

Del 12 al 14 de marzo

www.feriavalladolid.com/alimentaria/

NATURAL&ORGANICS SHOW

Exhibición de productos orgánicos de calidad • Londres

Del 7 al 8 de Abril

www.naturalproducts.co.uk/

SALÓN GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas Gourmets Madrid

Del 8 al 11 de abril

www.gourmets.net

CAFFÈ CULTURE

Salón del Café • Londres

Del 15 al 16 de mayo

www.caffecultureshow.com

NRA SHOW 2013

Salón Internacional del equipamiento para hostelería • Chicago

Del 18 al 21 de mayo

show.restaurant.org

TUTTOFOOD

Salón Intern. de la Alimentación • Milán

Del 19 al 22 de mayo

www.tuttofood.it

FISPAL CAFÉ

Feria Internacional de Productos y Servicios para la Alimentación Sao Paulo (Brasil)

Del 25 al 28 de junio

www.informagroup.com.br

AVEX

Salón internacional del vending Birmingham (Inglaterra)

Del 11 al 13 de junio

www.avexshow.co.uk