

El Café en la repostería

Del café destacaríamos cuatro aspectos principales: aroma, textura, gusto y color.

El aroma, en elaboraciones en caliente, desprende una sensación muy atrayente y nos produce el deseo de degustarlo, por ejemplo en cremas, salsas, biscuits, etc.

Por su textura, en grano o molido, el café puede servir para decorar postres de plato, acabados de repostería, detalles de decoración en helados o semifríos. Según necesidades, se puede disponer tanto en polvo fino como grueso, dando unos matices de naturaleza muy interesantes.

El gusto es el punto de más aplicación, tanto en frío como en caliente. En frío: helados, sorbetes, semifríos o mousse con trufas o chocolate. En caliente: cremas, salsas, turrone, mazapanes, biscuits e infusiones. El café puede también aplicarse en el relleno de bombones, elaboración de caramelos, pastas secas y fondat.

El color es un capítulo importante, pues permite potenciar las elaboraciones, con el característico color natural propio del café. El uso del café y la dosificación en su justa medida, puede dar magníficos resultados y al contrario, una inadecuada dosificación en cualquiera de los procesos, puede comportar no obtener los resultados deseados.

Abraham Martínez i Pérez

El Café y la Gastronomía



Enumeramos algunas de las elaboraciones pasteleras en que interviene el café como protagonista:

Pasteles y dulces

Mousse blanco de café y chocolate, con salsa de naranja, Zucotto, Tiramisu, el postre de Treviso, Parnassienne de mousse de chocolate, Zabaglione, Soufflé de café, Mousse de café, "Parfait" al café, Queso blanco al café...

Turrone

Praliné de café, Trufado al café

Turrón casero

Para quien se sienta perdido fuera de la época navideña, aquí sigue una receta artesana: se pone al baño María una taza de café, media de agua, una y media de azúcar, tres cuartos de miel, cuatro claras de huevo y una pizca de sal, batiéndose todo hasta obtener una consistencia cremosa. Se retira del fuego, se le añaden tres cucharadas de extracto de vainilla y se continúa batiendo hasta que el turrón está en su punto.

Caramelos

Son conocidos y apreciados desde tiempo inmemorial los clásicos caramelos de café con leche, tan buenos y dulces, como propensos a pegarse obstinadamente a las muelas. Hoy en día, con el boom del café, se están introduciendo otras clases de caramelos a base de todas las variedades de este producto, tales como: café expreso, café sólo, cappuccinos, duros, blandos, con y sin azúcar, de tamaño standard o mini...

Caramelos caseros de café con leche

No podemos resistirnos a la tentación de sugerir una fácil receta de éxito asegurado. Se ponen a hervir 250 g. de azúcar, 125 g. de mantequilla y una copa de vino blanco, durante diez minutos. Transcurrido este tiempo se añade una taza de café o dos, según nuestro gusto y una taza de nata fresca y se continúa cociendo, mezclando continuamente hasta que tenga una buena consistencia. Se vierte en una superficie plana frotada con aceite de almendras y se corta a cuadros.

