

# Hoy cocina...



## Iker Erazukin

Iker Erazukin es un joven pero afamado chef que desde hace ya tiempo ha incorporado el café en su recetario habitual. Durante la pasada edición de Hostelco, dirigió para Fórum Café un interesante showcooking en el que demostró las grandes posibilidades del café como ingrediente en la cocina. Para la ocasión, Erazukin preparó deliciosos platos de arroz, setas, moluscos y dulces, todos con el café como protagonista.

Actualmente, tras dirigir varios restaurantes en el País Vasco y Cataluña, compagina su actividad de asesoramiento a empresas relacionadas con la gastronomía, grupos hosteleros, restaurantes, etc., con la codirección del portal gastronómico [www.delicooks.com](http://www.delicooks.com), donde las recetas con café son habituales.

## Copa de café

### Preparación:

**Para la gelatina:** Empezamos mezclando el azúcar con el café caliente, para incorporar seguidamente la gelatina y dejar reposar en un lugar fresco durante un par de horas y reservar, luego, en la nevera.

**Para la espuma de nata:** Introduciremos, la nata, el azúcar y la ralladura de limón en el sifón y agitaremos bien. Reservaremos también en la nevera, recordando añadir en el momento de uso, las cargas.

### Montaje:

Antes de iniciar el montaje y presentación de la copa, sacaremos del congelador el helado y dejaremos que se ablande unos minutos. Cuando lo tengamos a punto, lo batiremos con unas varillas de cocina y lo introduciremos en una manga pastelera.

Rellenaremos a continuación la base de 4 copas con el helado. Encima dispondremos una generosa cantidad de gelatina de café. Para hacerlo, deberemos cortar antes la gelatina en cubitos lo más similares de tamaño posible.

Finalizaremos el montaje de la copa con una capa de espuma de nata.

### Ingredientes (unas 6 piezas):

#### Para la gelatina:

- 500 ml café espresso
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 hojas de gelatina

#### Para la espuma de nata:

- 500 ml nata líquida
- 75 g de azúcar
- La ralladura de un limón

#### Otros:

- 500 ml helado de café

# Calendario Ferias

## CAMPEONATO MUNDIAL DE BARISTAS

Rimini (Italia)

**Del 10 al 12 de junio**

[www.worldbaristachampionship.com](http://www.worldbaristachampionship.com)

## SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR 2014

Londres (Inglaterra)

**Del 7 al 9 de septiembre**

[www.specialityandfinefoodfairs.co.uk](http://www.specialityandfinefoodfairs.co.uk)

## COTECA

Feria del Café, Té y Cacao

Hamburgo (Alemania)

**Del 24 al 26 de septiembre**

[www.coteca-hamburg.com](http://www.coteca-hamburg.com)

## CANADIAN COFFEE TEA SHOW

Toronto (Canadá)

**Del 28 al 29 de septiembre**

[www.coffeeteashow](http://www.coffeeteashow)

## SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

San Sebastián

**Del 6 al 10 de octubre**

[www.sansebastiangastronomika.com/es/](http://www.sansebastiangastronomika.com/es/)

## ANUGA

Feria de Alimentación y Bebidas

Colonia (Alemania)

**Del 10 al 14 de octubre**

[www.anuga.com](http://www.anuga.com)

## ATLANTA FOODSERVICE EXPO

Salón de la industria para la hostelería y la restauración

Atlanta (Estados Unidos)

**Del 12 al 14 de octubre**

[www.atlantafoodserviceexpo.com](http://www.atlantafoodserviceexpo.com)

## SIAL 2014

Feria de la industria alimentaria

Paris (Francia)

**Del 19 al 23 de octubre**

[www.sial.fr](http://www.sial.fr)

## FINAL IX CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS FÓRUM CAFE

Hostelco, Barcelona

**20 y 21 de octubre**

[www.forumdelcafe.com](http://www.forumdelcafe.com)

## HOSTELCO

Barcelona

**Del 20 al 23 de octubre**

[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

## TRIESTE ESPRESSO EXPO

Trieste (Italia)

**Del 23 al 25 de octubre**

[www.triestespresso.it](http://www.triestespresso.it)