

COCINA

El CETT, Campus internacional de formación y transferencia de conocimiento en turismo, hotelería y gastronomía es uno de los centros de nuestro país con una trayectoria más larga en cuanto a formación de café se refiere. Adscrito a la Universidad de Barcelona, los alumnos de las diferentes disciplinas que se imparten en el CETT reciben formación general y también puntual sobre el café y los aspectos de la bebida que mejor encajan en el perfil de su futura profesión: preparación, servicio, cocina,... Como muestra de esta atención con el café, el centro organizó hace unas semanas un concurso interno de platos de cocina con café. Las tres recetas ganadoras son las que publicamos a continuación.

RECETAS

CAFÉ CHOCOLATE, PLÁTANO Y TOFFEE

AUTORA: NURIA CORBI

MOUSSE DE CAFÉ Y CHOCOLATE

- 125 G LECHE
- 10 G CAFÉ SOLUBLE
- 35 G AZÚCAR
- 1,5 HOJA DE GELATINA
- 60 G CHOCOLATE NEGRO
- 100 G NATA

Infusionar la leche con el café, añadir las el azúcar y las hojas de gelatina hidratadas. Añadir esta mezcla sobre el chocolate. Una vez bien mezclado mezclar con la nata semi-montada. Poner en molde y congelar



CANDI DE CAFÉ Y RON

- 108 AZÚCAR
- 50 G CAFÉ EXPRESSO
- 25 G RON

Calentar el azúcar con el café hasta 109°-110°. Añadir el ron y reposar tapa-

do durante 10 min. Traspasar la mezcla de un recipiente a otro unas cinco veces. Preparar moldes con Maicena y añadir la mezcla a este molde. Dejar reposar en una estufa a 40° durante 12 horas

HELADO DE PLÁTANO

- 1000 G PULPA DE PLÁTANO
- 285 G LECHE
- 140 G AGUA
- 140 G PROCREMA
- 130 G AZÚCAR
- 70 G DEXTROSA

Triturar todos los ingredientes, dejar reposar 24h y mantecar.

SABLE DE MOSCO VADO

- 200 G HARINA FLOJA.
- 150 G AZÚCAR MOSCO VADO.
- 160 G MANTEQUILLA.
- 40 G ALMENDRA EN POLVO.
- 30 G HUEVO.
- 50 G YEMA.

Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Dejar reposar y estirar entre dos papeles de horno con la ayuda de un rodillo. Cocinar en horno a 200°.

GELATINA DE CAFÉ

- 100 ML AGUA
- 50GR CAFÉ
- 4GR /L KAPPA

Disolver el café en el agua, después añadir la kappa y disolver. En caliente y con la ayuda de un palillo bañar la mousse con forma de esfera.

EMPLATADO

Con todos los elementos a punto, procedemos a emplatando y servir.

CURRY LATTE

AUTORES: OLIVER ALFONSO Y CLAUDIA GOZZI

INFUSIÓN CAFÉ

- 300 ML AGUA FRÍA
- 125 GR CAFÉ TOSTADO EN GRANO (MINAS GERAIS SUR BRASIL)

Disponer en agua fría los granos de café tostado y dejar infusionar durante 3 días. Pasado este tiempo colar y desechar los granos de café.

AGUA DE MEJILLÓN

- 1 KG MEJILLONES
- PIMIENTA NEGRA EN GRANO
- LAUREL
- ACEITE DE OLIVA

Lavar los mejillones e introducir en bolsas de vacío con un chorro de aceite de oliva, granos de pimienta negra y una hoja de laurel. Cocer en horno a vapor a 100°C durante 10 minutos. Sacar de la bolsa, colar el líquido y reservar. Extraer lo mejillones de su concha y reservar.

ESPUMA DE CAFÉ

- 200 ML AGUA DE MEJILLONES
- 35 GR ALBÚMINA

Mezclar los 300 ml de agua de mejillón con 200 ml de infusión de café y diluir la albúmina en la mezcla. Reposar preferiblemente 24h antes de utilizar. Colar, disponer en sifón y reservar.

GELATINA DE MANZANA

- 200 ML JUGO DE MANZANA (GRANNY SMITH)
- 100 ML AGUA DE MEJILLONES
- 5 UDS. COLAS DE PESCADO

Poner una a una las 5 hojas de gelatina cola de pescado en agua fría y hielo e hidratar. Mezclar los 100 ml sobrantes de infusión de café con el jugo de manzana y calentar hasta 50°C aprox. Extraer el agua de las colas de pescado, añadir a la mezcla y con ayuda de unas varillas disolverlas bien. Disponer la cantidad deseada al vaso donde queramos presentar la elaboración y dejar gelificar en frío.

CURRY

- 50 GR CILANTRO
- 30 GR ALBAHACA TAILANDESA
- 1 UDS. TALLO CITRONELA
- 2 UDS. CHILE VERDE