

# Hoy cocina...



## Martín Berasategui

Aprovechando los últimos coletazos del verano, el reconocido chef Martín Berasategui nos propone un excelente postre con café. Berasategui le da una vuelta a la receta del clásico Tiramisú y nos reta a prepararlo con granizado de café y mousse de mascarpone y servirlo en taza o vaso.

### Tiramisú con granizado de café y mousse de mascarpone

#### Preparación:

Lo primero que deberemos preparar es el granizado. Para ello dispondremos la gelatina en un cazo con agua fría y la dejaremos allí un rato. Hervir los 100 g de agua en otro cazo y cuando rompa la ebullición añadiremos el azúcar, removiendo bien hasta que se disuelva. Escurriremos la hoja de gelatina y la añadiremos al cazo con agua y azúcar. Damos unas cuantas vueltas y ya con el fuego más bajo, añadimos el resto de ingredientes del granizado, el café espresso y el licor de café. Una vez todo bien mezclado, dispondremos el líquido resultante en una bandeja plana. Reposar durante toda la noche en el congelador.

**Mousse de Mascarpone.** Empezaremos montando las yemas de huevo con el azúcar hasta que adquiera la mezcla una textura sedosa. A continuación montamos la nata. A media operación añadimos el Mascarpone y la mezcla de las yemas y batimos lentamente durante 4/5 minutos hasta que el conjunto adquiera consistencia de mousse. Montamos las yemas de huevo con el azúcar. Mediomontamos la nata.

**Bizcochos soletilla.** A la nata semimontada se le añade el mascarpone y las yemas previamente montadas con el azúcar y batimos lentamente durante 4/5 min. hasta que adquiera consistencia de mousse.

En una taza metemos una cucharada del mousse. Empapamos el bizcocho en el café y lo ponemos sobre el mousse. Meter en la nevera. Sacamos el granizado de café del congelador y lo rascamos con un tenedor para crear pequeñas escamas que se convertirán en el granizado. Lo pasamos a otro envase y aguantamos la escama en el congelador.

15 minutos antes remantamos el tiramisú con las escamas de granizado de café y decoramos con una dos hojas de menta.



#### Ingredientes:

##### Para el granizado de café:

- 500 g de café espresso
- 50 g de licor de café
- 60 g de azúcar
- 100 g de agua
- 1 hoja de gelatina

##### Para la Mousse de Mascarpone:

- 250 g de azúcar
- 150 g yemas de huevo
- 500 g de mascarpone
- 500 g de nata
- Café líquido

##### Resto de ingredientes:

- Café extractado
- Bizcochos soletillas
- Agua fría

# Calendario Ferias

## BIOCULTURA BILBAO 2015

Feria internacional de productos ecológicos y consumo responsable

Bilbao

**Del 2 al 4 de Octubre**

[www.biocultura.org/bilbao/informacion](http://www.biocultura.org/bilbao/informacion)

## MOSCOW COFFEE & TEA EXPO

Moscú (Rusia)

**Del 5 al 8 de Octubre**

[www.expocoffeetea.ru/en](http://www.expocoffeetea.ru/en)

## BBB 2015 EUROPEAN FINE FOOD MAASTRICH

Maastricht (Holanda)

**Del 5 al 7 de Octubre**

[www.bbbmaastricht.nl](http://www.bbbmaastricht.nl)

## FERIA ENDULZA SEVILLA 2015

Sevilla

**Del 16 al 18 de Octubre**

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

## SIA GUEST 2015 RIMINI

Salón Internacional de Hostelería

Rimini (Italia)

**Del 8 al 10 de Octubre**

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

## ANUGA 2015

Feria de Alimentación y Bebidas

Colonia (Alemania)

**Del 10 al 14 de octubre**

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

## EXPOESPECIALES CAFÉ DE COLOMBIA

Bogotá (Colombia)

**Del 15 al 18 de Octubre**

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

## ATLANTA FOODSERVICE EXPO 2015

Atlanta (Estados Unidos)

**Del 19 al 20 de Octubre**

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

## HOST 2015

Salón internacional de la hostelería

profesional

Milán (Italia)

**Del 23 al 27 de octubre**

[www.host.fieramilano.it/es](http://www.host.fieramilano.it/es)

## COFFEE FEST PORTLAND

Salón internacional de la hostelería

profesional

Portland (Estados Unidos)

**Del 23 al 25 de Octubre**

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