

# Hoy cocina... Mey Hofmann



Reconocida por la Guía Michelin, a lo largo de sus años de experiencia, la chef Mey Hofmann se ha ganado el reconocimiento del mundo culinario internacional. Tal y como afirma Ferrán Adrià en el prólogo del libro Hofmann dedicado al mundo dulce: "En el entorno de la alta gastronomía española, el nombre de Mey Hofmann solo puede inspirar respeto y admiración (...) sobre todo por su gran amor por todo lo que hace". Este

amor la ha llevado a convertirse en una gran investigadora del producto, y en este empeño, el café ha sido objeto de su interés hasta el punto que tanto ella como su equipo trabajan desde hace tiempo en su uso en la cocina y la pastelería. En su carta siempre hay una receta con café, los alumnos de su escuela reciben formación específica sobre este producto y en su pastelería las propuestas con café nunca faltan.

### Risotto de setas con escamorza, demi glasé de carne y ligero perfume de café

Esta receta requiere de cierto tiempo para su elaboración resultando excepcional en el plato. Destaca la maestría con la que su autora ha conseguido integrar el café en el conjunto.

#### Sofrito

300 g. de escalonia a láminas  
1 diente de ajo aplastado  
Laurel  
Mantequilla

Poner a rehogar la escalonia y el ajo con la mantequilla a fuego lento, hasta caramelizar. Reservar.

#### Salsa al aroma de café

1 l. de fondo de ternera  
25 g. granos de café arábica  
5 g. pimienta de Jamaica  
Canela en rama

Juntar todos los ingredientes en frío, cocer por espacio de una hora, colar y reducir hasta obtener sabor y textura de salsa. Reservar.

#### Aceite al perfume de café

20 g. granos de café arábica  
0,15 l. de aceite de oliva virgen

Tostar los granos de café. Por otro lado, calentar el aceite hasta los 600° C y verterlo en un recipiente. Seguidamente, añadir el café tostado y dejar infundir durante 3 horas para así aromatizar el aceite.



#### Acabado

320 g. de arroz arborio  
4 c.s. de sofrito  
1 l. de fondo de ave  
120 g. de escamorza  
240 g. de ceps frescos  
8 c.s. de salsa  
Aceite de café

Anacar el arroz con un poco de mantequilla. Añadir el sofrito, anacar y mojar con el fondo de ave. Cocer el arroz con la técnica risotto. Mientras, saltear los ceps, rallar la escamorza y, cuando el arroz esté reposando, ligarlo con el aceite al perfume de café, añadir la escamorza y trabajar el arroz. Servir el arroz en plato soperero con la salsa a su alrededor y los ceps encima.

## Tiramisú

Quizás uno de los postres más clásicos y deliciosos con café. Mey Hofmann nos invita a probar la receta que utilizan en su restaurante y en su pastelería.

### Melindros

3 claras de huevo  
3 yemas de huevo  
90 g. de azúcar  
90 g. de harina

Montar las claras a punto de nieve añadir el azúcar, mezclar ligeramente las yemas y con mucha suavidad la harina. Cocer en plancha a 180° C 15 min. (espolvorear 2 veces con azúcar glasé antes de cocer).

### Crema de mascarpone

500 g. de mascarpone  
5 yemas  
120 g. de azúcar

Blanquear las yemas con el azúcar. Cocer al baño maría hasta que empiece a cuajar ligeramente, enfriar y añadir el mascarpone con suavidad.



### Jarabe

100 g. de azúcar  
100 g. de agua  
200 g. de café espresso  
15 g. de amaretto

Hervir el agua con el azúcar. Enfriar, añadir el café y el amaretto.

### Acabado

En aros de 6 cm. poner una capa de bizcocho emborrachado, crema de mascarpone, bizcocho, crema de mascarpone, enfriar y espolvorear con cacao.