

El Café y la Gastronomía

El Café, como solista o acompañante, tiene un lugar destacado en el concierto gastronómico. Aparte de su presencia destacada en forma de humeante taza en una agradable sobremesa, puede prestar una eficaz contribución a la repostería, a los aperitivos y en aspectos menos divulgados de la elaboración de sofisticados platos culinarios.

El Café en la mesa

Del aperitivo hasta el postre, un menú completo

Aunque la imagen que tenemos todos del "Café", obviamente, es la de la taza humeante, y el momento de tomarlo se asocia al desayuno o después de un almuerzo o cena, lo cierto es que el café sirve a todas horas y para todos los momentos.

Hace ya muchos años, el mundo de la coctelería descubrió las posibilidades del café en sus combinados. Hay muchos cócteles que incluyen el café entre sus ingredientes: Morgan (con café, Coca Cola y ron), Moonshine (café, ron y licor Galliano), Lulú la Belle (café, licor de mandarina y coñac), Viuda Negra (café, brandy y licor de café), Café de Marsella (café, brandy y Cointreau), Midas (café, licor de café, Campari, licor de naranja y Curaçao azul), Gorki (café, vodka y licor de plátano) o el mundialmente famoso Irish Coffee (café, whisky irlandés y nata fresca), son algunos ejemplos de la clara importancia que el café tiene para la coctelería.

Pero el café también se sienta a la mesa. Sus especiales características le permiten "ligar" perfectamente con distintos elementos para conformar platos exquisitos. Un amplio abanico de posibilidades que va desde el aperitivo a los postres, gracias a sus valores gustativos. En Italia, por ejemplo, hay recetas clásicas en las que el café le da a la pasta un sabor especial, como los "macarrones al corsario negro" y la "pasta asciuta al café". También el

café interviene en un tipo de arroz, el "risotto a la carioca" y puede darle un aire distinto al pollo en un plato llamado "pollo del Emir". En la India, el "arroz al café" es un plato muy apreciado. Los ingleses saben valorar el "roastbeef en salsa marrón", al que una taza de café fuerte otorga una especial distinción. En la barbacoa, de la que son tan amigos los norteamericanos, una taza de café da a la carne un gusto excepcional.

Y si hablamos de postres, la relación es interminable. Tal vez el más popular sea el "tiramisu", que desde Italia ha conquistado todo el mundo gracias a la gran aceptación que la cocina transalpina tiene en todas partes. Pero en Brasil le pueden servir unos "plátanos a la brasileña" (hechos al horno y con media taza de café muy fuerte) o una "panocha do Brasil", elaborada con azúcar de caña, café fuerte, miel, mantequilla y nueces de Brasil. En la isla de Barbados le sorprenderán con un pudding en el que el café interviene junto a la leche, huevos, pan rallado, azúcar, sal, ron y mantequilla fundida. En las Indias Occidentales (Bahamas y Antillas británicas) le ofrecerán un "Coffee Westindia", con nuez moscada, piel de naranja, canela, ron blanco, azúcar y nata. Los mejicanos llaman "tortilla azteca" a un postre original que tiene tres capas superpuestas y que lleva, con el café, azúcar, yemas de huevo, pulpa de higos chumbos, medio limón y melindros secos. En Israel, el "pastel de miel" (café, harina, mantequilla, pasas de Corinto, huevos, miel, piel de limón, levadura, canela, clavo molido, sal y almendras) es muy apreciado.

Con estos ejemplos podemos darnos cuenta de que es posible elaborar un menú completo en el que siempre esté presente el café, como aperitivo, primer y segundo plato, postre y, por supuesto, junto a la copa y el puro final.

Podemos ver que el café tiene una gran importancia en el mundo de la gastronomía. Desde luego, muy superior a la que uno puede imaginarse mientras saborea una taza de humeante café, apoyado en la barra del bar o sentado tranquilamente en una terraza.

José María Campos





El Café y la Gastronomía

Formas tradicionales de tomar el Café



Sólo Café

Café Expreso

En España, es la forma más difundida de tomar un café fuera del hogar y ya empiezan a difundirse las pequeñas máquinas domésticas con este sistema. A su alrededor se han ido imponiendo diversas variantes adaptadas a nuestros gustos, procedentes la mayoría de ellas de la vecina Italia, cuna de esta manera de elaborar café.

Corto o largo

Es la forma tradicional de un expreso, diferenciado sólo en la menor o mayor dosificación de agua en la taza. El volumen habitual acostumbra a oscilar entre 30 y 50 c.c., bastante más que el breve *ristretto* italiano. En el caso italiano, se busca el placer casi instantáneo de un par de rápidos sorbos, como un carburante intelectual en una pausa del horario laboral. En dosis más largas, un café ofrece el moroso paladear e incita a la tertulia o al comentario amigable.

Con o sin azúcar/edulcorante

Depende del gusto a que uno esté habituado, pero hay que tener en cuenta que hay cafés suaves que no es preciso azucarar si queremos apreciar sus cualidades y otros más amargos a los que no les sobra una pizca de azúcar, sobre todo en el caso tan frecuente en nuestro país de usar café torrefacto mezclado con el natural. El café torrefacto es el resultado de añadir un máximo del 15% de azúcares o similares al café natural en el momento de su tostado, dando lugar a un café de color muy oscuro y de amargo sabor.



Descafeinado

Se elabora a partir de café descafeinado, al que se le ha extraído toda su cafeína, uno de sus principales componentes. La cafeína es el origen de cierta amargura en el café y un elemento estimulante que a partir de cierta cantidad – tres o cuatro cafés al día, según naturalezas – puede producir insomnio. Tengamos en cuenta que el mayor efecto estimulante del café se produce a partir de las cuatro horas de su ingestión. El café descafeinado se ofrece tostado en grano o molido y también es muy corriente encontrarlo en forma soluble en dosis individuales. De ahí la distinción del *descafeinado “de máquina”* o *“de sobre”*.

Café Romano

Es un expreso servido con una pequeña porción de limón o unas pocas gotas de limón.

Café turco

Es una infusión preparada con café molido muy finamente, de una consistencia harinosa. La infusión se prepara hirviendo el café junto con el azúcar necesario. Se aconseja 100 c.c de agua, una cuchara de café y una de azúcar por persona. Se deja hervir tres veces y luego se echan unas gotas de agua fría para que el poso se deposite en el fondo del recipiente. Se sirve directamente en tazas, sin filtrar, con lo que al beber se ingiere algo del café en polvo. En la taza quedará una pequeña cantidad de poso formando complicados dibujos a través de los cuales y de su interpretación hay una arraigada creencia en Oriente de poder adivinar el futuro.



Café y leche

Cortado

Es un café con un poco de leche y constituye una forma muy extendida de tomar el café rebajando el amargor de alguna de sus variedades o del mezclado con torrefacto. La leche se acostumbra a añadir bien caliente, aunque hay quien la pide fría y puede ser entera o descremada. Ha querido la costumbre en nuestro país, que el cortado se sirva normalmente en un vaso de cristal en lugar de la usual taza de café. No creemos que esta sea la mejor manera, por dos motivos principales: uno, es que el cristal no es el mejor material para retener el calor de la bebida y otro es que los vasos de este material, por no tener asa, tienen la incomodidad de abrasar los dedos en el primer sorbo y ser una tentación para que el camarero agarre delicada y poco higiénicamente el vaso por el mismo borde para no quemarse.

Café con leche

O más propiamente dicho, leche con café. En una generosa taza de leche, se vierte un café, con o sin azúcar, al gusto. Es una bebida adecuada para el desayuno o la merienda, con unas connotaciones más alimenticias que gastronómicas. Acompañado de una pasta recién hecha, un café con leche caliente en invierno puede devolvernos el sentido de la vida.

Cappuccino

Calentemos leche en el vaporizador de la máquina expreso, con lo que adquirirá una consistencia cremosa y añadámosla encima de un café expreso largo. Se sirve en una taza mediana y se espolvorea con cacao. Hay quien substituye el cacao por vainilla. En ambos casos es una recomendación para golosos, a tener en cuenta en una pausa a media tarde.

Cappuccino vienés

En Viena suele tomarse añadiendo a un expreso bien largo, leche y nata batida, con polvo o finas hebras de chocolate coronando la bebida.

Cappuccino Triestino

Es el cappuccino favorito en el Norte de Italia. La base es un café expreso corto al que se le añade la leche calentada al vapor hasta colmar la taza.



Café

Café y licor

Carajillo o Perfumado

Añadamos un golpe de licor a un buen café y obtendremos una bebida digestiva de rara perfección. No conviene abusar del licor, bajo pena de enmascarar los aromas del café. Son muchos los licores que se pueden mezclar con el café, en nuestro país son frecuentes los carajillos de coñac, ron, anís y orujo, sin excluir ningún invento particular.

Café Royal

Semejante al carajillo. El licor, normalmente coñac, se vierte en una cuchara con azúcar y se le prende fuego. Al apagarse por haber consumido el alcohol, se vierte sobre el café, al que confiere un agradable sabor añejo, sin apenas graduación alcohólica.

“Cremat” (quemado)

Nada mejor para acompañar una cantada de habaneras, en Cataluña y Levante, que un buen “cremat”. Se prepara en una cazuela de barro, donde, para ocho personas, se echa una botella de ron, 50 gramos de azúcar de caña, un poco de canela, una docena de granos de café tostado y la piel de medio limón. Se prende el líquido con una cerilla y se remueve constantemente hasta que pierda un tercio de su volumen, momento en el que también habrá perdido el grado alcohólico hasta alcanzar unos niveles más livianos. Para apagarlo, se le tira una buena dosis de café.

“Queimada” (quemada)

Es la versión gallega del “cremat”, donde el ron es substituido por el orujo.

Grog

Recomendado en casos de resfriado o simplemente para entonarse después de un paseo invernal. Es fácil de preparar a nivel individual: se mezcla una taza de café, una pequeña ración de ron, una rodaja de limón y 10 gr. de azúcar o miel. Se calienta y se sirve en una taza grande. Si queremos rizar el rizo, se puede añadir una punta de coñac caliente y servir ardiendo.

Cubanito

Llenar el fondo de una copa larga con chocolate deshecho y añadirle una taza de aromático café arábica. Posteriormente agregar una copa de ron previamente quemado y espolvorear el conjunto con cacao en polvo. Puede añadirse azúcar según el gusto.

Café irlandés o “Irish coffee”

Son muchas las maneras de preparar esta bebida, tan apropiada para ambientes invernales. La básica consiste en mezclar en un vaso largo, una parte de whisky con cuatro o más de café y azúcar de caña. Se corona con crema de leche batida, o con nata. No podemos sustraernos a la tentación de describir una variante sumamente estética. Se calienta whisky con azúcar de caña, hasta que pierda la mayor parte del alcohol. Este whisky formará el primer cuarto de un vaso largo al que se le añadirá café en dos cuartas partes, cuidando de no mezclar los dos componentes cosa que lograremos al verter suavemente el café sobre una cucharilla doblada. El último cuarto del vaso será de crema de leche bien espumosa y fría, formando una capa superior sin mezclarse con el resto. Da tanto placer la contemplación de la bebida con sus tres niveles y colores bien diferenciados, como su lento paladeo entremezclando los tres gustos a voluntad.

Café antillano

Misma preparación que el café irlandés, pero substituyendo el whisky por ron añejo.

Café francés

Se calienta Grand Marnier con azúcar y se quema. Se vierte en un vaso largo, se le añade un café aromático y después se corona con dos dedos de nata montada. Se culmina espolvoreando cacao en polvo.



Café

Café frío

Café helado

Es una bebida muy refrescante y estimulante, si bien los aromas quedan escondidos por la baja temperatura. Es un refresco muy apreciado en Italia y se prepara simplemente haciendo cafés expresos largos, azucarándolos ligeramente y guardándolos en el frigorífico.

Café batido con hielo

Se prepara en una coctelera añadiendo hielo picado, café y azúcar. Servirlo en un vaso largo. Es mucho mejor que verter simplemente café en un vaso con cubitos de hielo, pues así es imposible tener una concentración constante de la bebida a lo largo de la consumición.

Granizado de café

Esencialmente es un café flojo, azucarado, y suave, helado, con una consistencia cremosa, servido en vaso largo y con paja para sorber. Por su difícil elaboración artesana, es elaborado habitualmente con máquinas granizadoras.

Estas son quizás, las formas más habituales de preparar un café, pero hay un sinfín de variaciones sobre esos temas cambiando licores, añadiendo leche, crema o nata, mezclándolo con chocolate o especias, con toques de naranja o limón... La imaginación del buen profesional no tiene límites. No obstante, la bebida reina continua siendo la pequeña taza humeante de café sólo - sea expreso, sea filtrado - de cuerpo mórvido y pleno de sabores, exhalando lenta y suavemente la amplia gama de sus escondidos aromas.





El Café en la cocina

El Café liga perfectamente con muchos ingredientes culinarios y permite elaborar o realzar platos exquisitos. Habitualmente, basta una taza de café fuerte y aromático para cuatro raciones. En el plato, el gusto de café no se notará de forma directa, salvo para quien tenga un paladar privilegiado, pero le dará un fino aroma, un gusto viril, y añadirá cuerpo y color a las salsas.



Algunas salsas

Salsa agridulce

Una taza de café con una cucharada de maicena, salsa de tomate y piña a trocitos, todo bien salpimentado. Se junta con pimientos verdes y tomates en pedacitos, bien sofritos y dorados. Es una salsa que acompaña muy bien a unos langostinos hervidos al dente.

Salsa de café y limón

Se mezcla un café bien concentrado con dos tazas de crema agria y dos cucharadas de jugo de limón, junto con media taza de azúcar glasé y la misma cantidad de aceite de oliva.

Salsa de nata y café

Se derriten al baño María tres cucharadas de mantequilla, una taza de café y el jugo de dos naranjas. Cuando está frío se añaden, al tiempo que se bate, tres huevos batidos, tres cucharadas de azúcar, una de sal y el jugo de un limón. Finalmente se añade una taza de nata batida. Es un acompañamiento perfecto a una macedonia de frutas o una ensalada.

Salsa de arándanos

Se baten tres yemas, dos cucharaditas de azúcar y arándanos al gusto, hasta que se forme una crema compacta. Se calienta después a fuego muy lento y se le añaden dos tazas de café fuerte, batiendo siempre hasta obtener una crema espesa.

Steack a la barbacoa

Poner a hervir una taza de café, 2 cucharaditas de salsa Worcester, otras dos de mostaza, la misma cantidad de jugo de limón y añadir unas gotas de Tabasco. Verter esta salsa sobre los filetes de buey, asados al punto deseado. Un poco de arroz blanco puede servir de acompañamiento.

Pasta asciutta al café

Dorar una cebolla a trocitos y un diente de ajo. Añadir carne picada, salsa de tomate, tomate concentrado y una taza de café. Sofreír esta mezcla, añadiendo champiñones, hierbabuena y una pizca de sal. Se vierte esta salsa sobre unos spaghetti cocidos y se espolvorea con parmesano.

Roastbeef en salsa marrón

Preparar una salsa con una taza de café, tres de agua, una cebolla picada y salpimentar generosamente. Colocar el roastbeef en un recipiente grande, espolvorearlo con harina y rehogarlo con aceite de oliva. Añadir la salsa, tapar el recipiente y dejarlo cocer a fuego lento hasta un máximo de dos horas, girando la pieza de vez en cuando para una cocción uniforme.



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



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

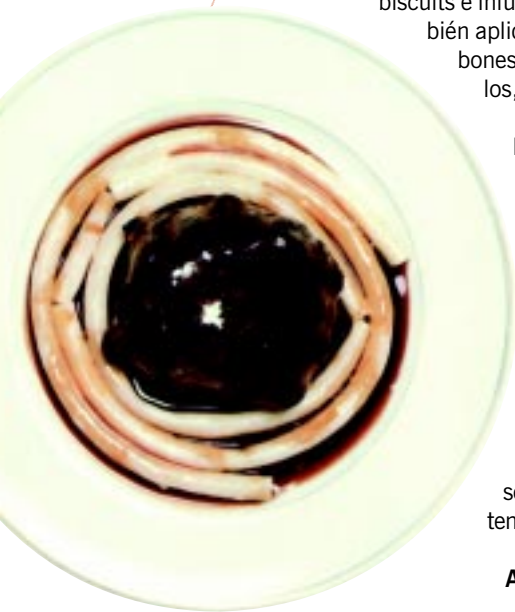
Para quien se sienta perdido fuera de la época navideña, aquí sigue una receta artesana: se pone al baño María una taza de café, media de agua, una y media de azúcar, tres cuartos de miel, cuatro claras de huevo y una pizca de sal, batiéndose todo hasta obtener una consistencia cremosa. Se retira del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



¡Me llaman Café! Soy “lo más de lo más”, caliente, frío, excitante y al punto y al tiempo elegante.

Solo o combinado, provoco deleites con mi aroma y sabor y ahora reclamo mi presencia en el mundo de la coctelería. Os hago saber que me gusta el ron y sus añadas, así como brandys y coñacs. Quiero ser mezclado, batido y remojado en vasos mezcladores, sé que gusto con hielo, el azúcar es mi amigo y me siento enamorado del sonido a coctelera.

Os permito copa larga, mediana o corta, porque soy inconfundible con mi color y mi sabor.

Soy sofisticado y exótico, soy la excusa perfecta para salir de casa, soy mañanas, tardes, noches, dueño de primaveras, otoños y veranos, soy un intruso encantador, un tímido con recursos, discusiones y consensos, soy el primero en enterarme y el último en marcharme, soy el acompañamiento perfecto de una historia de amor.

¡Un café... por favor!

Vicente Sala Gramunt

El Café en cócteles y aperitivos

El café interviene de forma destacada en ciertas fórmulas de éxito:

Combinado “Mares del Sur”

Una yema de huevo, ½ decilitro de Chartreuse, ¼ decilitro de Oporto, 1 ½ decilitros de café, 50 gramos de azúcar y dos cubitos de hielo picados. Se bate y se sirve en vasos de cóctel.

Cóctel Decano

Ingredientes para 6 personas: 8 tazas de café, 400 c.c. de zumo de naranja, 2 copas de ginebra, seis cucharadas de azúcar y hielo a voluntad. Mézclese bien y sírvase bien frío.

Cóctel de Café

Para seis personas, se mezclan en una coctelera seis copas de Cointreau, tres copas de güisqui y la yema de un huevo. Se añade un café expreso bien caliente, se mezcla y se sirve.



El azúcar y el Café

Quien añade azúcar o un edulcorante al café es porque le achaca un sabor amargo. Pero, ¿el café es amargo?

Los cafés *arábicas* apenas tienen esta característica y entre ellos hay variedades como Brasil Cerrado, Venezuela Tachira lavado fino, Etiopía Sidamo o Harrar, Papúa Nueva Guinea, que hasta pueden parecer dulzones. No así los *robustas* que en general tienen un punto de amargor, más acusado en variedades como un Sumatra Mandheling o un India monsooned calabar AA. De forma general podríamos también decir que los fuertes robustas acostumbran a pedir azúcar, no así los perfumados

arábicas. También la elaboración con el sistema expreso puede ofrecer un gusto más amargo que con el tipo de filtro.

Mención aparte, el café mezclado con *torrefacto*, que sí precisa azúcar. Su sabor amargo está causado por dos motivos principales: el primero por el gusto del azúcar quemado que da origen a este tipo de mezcla, y el segundo porque dado que el torrefacto enmascara cualquier delicado sabor, a nadie se le ocurre utilizar para su preparación cafés de categoría, por lo que se utilizan habitualmente las variedades de robustas de menor precio y calidad.

