

Latinoenebay



Carlos Sipán Fernández

100 Recetas Para Café

Cómo Prepararlo Fácilmente

Recetas Para Preparar Café



Recetas Para Cafetería



Latinoenebay

Copyright Carlos Sipán Fernández

Latinoenebay Mercadolibre y Kotear.Pe



2010

100 Recetas Originales – Cafetería

<http://listado.mercadolibre.com.pe/> CustId 44600124 DisplayType G



Latinoenebay - MercadoLibre

Secretos, Recetas y Arte del café



Introducción...

Una leyenda, conocida por musulmanes y cristianos, habla de que en una ocasión en que el Profeta Muhammad (swas) estaba enfermo, el ángel Gabriel le devolvió la salud y la fuerza viril, ofreciéndole una bebida negra como la gran Piedra Negra que hay en La Meca.

Como esta leyenda corren otras muchas que subrayan la importancia que se le ha atribuido al café a lo largo de la historia humana.

Lo que parece cierto es que el café se empezó a consumir en las altiplanicies de Abisinia, donde crecía en forma silvestre su modalidad llamada Arábica.

De Etiopía pasó a Arabia y a la India, probablemente a través de peregrinos musulmanes que viajaban a La Meca, ya que las rutas de peregrinación fueron al mismo tiempo, durante siglos, grandes rutas comerciales.

Pero los grandes propagadores del café fueron los holandeses, que explotaron grandes plantaciones del mismo en sus colonias de Ceilán e Indonesia.

Ellos fueron los importadores del cafeto y quienes lo aclimataron en los jardines botánicos de Amsterdam, Paris y Londres, desde donde pasó a la Guayana holandesa, al Brasil, a Centroamérica y a otros muchos países. Gracias a lo cual en tres siglos esta infusión ha pasado de ser casi desconocida a convertirse en una bebida universal que Bach, Balzac, Beethoven, Goldoni, Napoleón, Rossini, Voltaire y otros muchos personajes de la historia han consumido en grandes cantidades y elogiado.



Su Origen



Las plantas de Café son originarias de la antigua ETIOPIA en la República de Yemen.

Es fácil confundirse con el origen verdadero del café, ya que antiguas leyendas sobre el cultivo y la costumbre de tomar café provienen de Arabia.

Uno de los más antiguos escritos que hace referencia al café es llamado \"The Success of Coffee\" (El éxito del café), escrito por un sensible hombre originario de la Mecca llamado Abu-Bek a principios del S.XV y fue traducido al Francés en 1699 por Antoine de Gaillard, el mismo que tradujo \"Thousand and One Arabian Nights\" (Las mil y una noches).

La más fuerte y aceptada de las leyendas acerca del descubrimiento del café y la bebida del café es la que hace referencia a un pastor llamado Kaldi. La leyenda dice que Kaldi se dió cuenta del extraño comportamiento de sus cabras después de que habían comido la fruta y las hojas de cierto arbusto. Las cabras estaban saltando alrededor muy excitadas y llenas de energía. El arbusto del que Kaldi pensó que sus cabras habían comido las frutas tenía como frutas parecidas a las cerezas. Entonces Kaldi decidió probar las hojas del arbusto y un rato después se sintió lleno de energía.

Kaldi después llevó algunos frutos y ramas de ese arbusto a un monasterio. Allí le contó al Abad la historia de las cabras y de como se había sentido después de haber comido las hojas. El Abad decidió cocinar las ramas y las cerezas ; el resultado fue una bebida muy amarga que él tiró de inmediato al fuego. Cuando las cerezas cayeron en las brazas empezaron a hervir, las arvejas verdes que tenían en su interior produjeron un delicioso aroma que hicieron que el Abad pensara en hacer una bebida basada en el café tostado, y es así como la bebida del café nace.

Dispersión del Consumo y Cultivo

Los Arabes fueron los primeros en descubrir las virtudes y las posibilidades económicas del café. Esto fue porque desarrollaron todo el proceso de cultivo y procesamiento del café y lo guardaron como un secreto. Los Arabes también trataron de evitar la extradición de cualquier semilla de café.

El café comenzó a conquistar territorio en el mundo como la bebida favorita en Europa, y llegó a Italia en 1645 cortesía de el comerciante Veneciano Pietro Della Valle. Inglaterra comenzó a tomar café en 1650 gracias a el comerciante Daniel Edwards, quien fue el primero que abrió un establecimiento de venta de café en Inglaterra y en Europa.

Otro autor, H.J.E. Jacob, afirma que el café como bebida en Europa comienza en Vienna con la invasión por parte de Turkish bajo el comando de Kara-Mustafa. Jacob además da crédito a un héroe de la época, Josef Koltschitzky, por abrir el primer "Cafe" en Septiembre 12 de 1683 en el centro de la ciudad de Vienna.

El café llegó a Francia a través de el Puerto de Marcella. En 1660 algunos comerciantes de ese puerto quienes sabían del café , sus atributos y efectos por sus viajes alrededor del mundo, decidieron llevar unos cuantos sacos desde Egipto y por 1661 la primera tienda de café fue abierta en Marcella.

La historia señala a Soliman Aga, el embajador de Persia en Paris durante el reinado de Luis XIV, como el primero en introducir el café en la Monarquía y la alta sociedad Francesa.

La primera tienda de café en Paris fue abierta al público en 1672 por Pascal Armeniano a lo largo de la tradicional avenida Saint German. Un Siciliano de nombre Procopio abrió una tienda similar cerca, donde se reunían alrededor del exquisito sabor del café, muchos de los mejores ejemplares de la sociedad Parisina. En 1689 Procopio trasladó su tienda de café a un lugar cerca al Teatro de la Comedia Francés donde prosperó y posteriormente finalizó cuando ya era conocido en todo Paris.



El efecto

Mucha gente cree que el sabor y el aroma están en la cafeína pero no es así. El café tiene un 12% de cafeína (menos que el té) y el sabor se lo dan los azúcares y aceites naturales de cada grano. Igualmente, el término exacto para descafeinado debería ser cafeína reducida, porque se puede sacar el 99% de ella.

Irónicamente a la creencia popular, el expreso tiene menos cafeína que el de filtro, porque el agua pasa por los molinillos mas lentamente (de 15 a 22 segundos) que por el tradicional filtro.



Sugerencias para disfrutar el café:

- * Preparar el café con agua mineral a temperatura entre 85 y 96 grados, si hierve esperar a que se enfríe.
- * Si muele los granos, utilícelos de inmediato. Moler aproximadamente 20 g. por cada taza a servir.
- * Un buen expreso se puede juzgar por el color acaramelado de la espuma en su superficie.
- * No hervir jamás el café.
- * Si tiene que calentarlo, hágalo a baño maría.
- * Si utiliza filtros de papel, humedecer el café con agua fría antes de verter el agua caliente.
- * Nunca lo sirva en vasos de plástico o metal, ya que estos alteran el sabor original.
- * Utilizar tazas chicas de loza, porcelana, vidrio o barro. Es mejor tomar una segunda taza que una grande y fría. (sin desmerecer las sabrosas variantes de

frappuccinos y mokaccinos).

* El compañero ideal: Chocolate amargo, realza el sabor.



BEBIDAS


1. Batido de Café



Ingredientes : para 8 personas

- 1 litro de leche
- 1 tubito de vainillina
- 2 copas de licor de naranja
- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de azúcar
- 4 cubitos de hielo

Preparación :

- Disolver el azúcar en la leche hirviendo y añadir la vainillina.
- Dejar enfriar e introducir en la nevera.
- En la batidora verter la leche, muy fría, el licor de naranja y cuatro cubitos de hielo.
- Una vez bien batido, verter en copas alargadas y espolvorear por encima el café soluble.
-  subir


2. Batido de Plátanos al Café



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 2 plátanos maduros
- 400 ml de leche
- Azúcar y canela en polvo

Preparación :

- Preparar un café medio largo.
 - Repartir en 4 copas altas.
 - Batir los plátanos con la leche y azucarar a voluntad.
 - Verter el batido en las 4 copas, encima del café.
 - Espolvorear con la canela.
 -  subir
-


3. Café Americano



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
 - 3/4 de litro de agua
-

Preparación :

- Se trata de un café largo que se toma a todas horas, incluso en las comidas y, generalmente, sin endulzar.
 -  subir
-


4. Café Antillano



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 cucharadas de licor de caña
- 1 pizca de canela en polvo

Preparación :

- Preparar un café exprés, corto.
 - En caliente, poner una pizca de canela.
 - Añadir el licor de caña.
 - Endulzar a voluntad.
 -  subir
-


5. Café Calipso



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 cucharaditas de melaza
- 4 copas de Bacardí

Preparación :

- Preparar un café fuerte para 4 personas.
 - Poner una cucharadita de melaza en cada tacita y una copita de Bacardí.
 - Verter el café muy caliente.
 -  subir
-

6. Café Canelado




Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- Una pizca de canela en polvo

- 2 ramitas de canela

Preparación :

- Preparar un café exprés.
 - Añadir en caliente una pizca de canela.
 - Servir con media ramita de canela en cada taza.
 -  subir
-


7. Café al Caramelo



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 cucharadas soperas de caramelo líquido
- 4 cucharadas soperas de crema de leche

Preparación :

- Preparar un café largo y verter el caramelo.
 - Verter en cuatro tazas, muy caliente.
 - Poner por encima la crema de leche.
 -  subir
-

8. Café Caraqueño




Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 1 cucharada de cacao molido

- 4 cucharaditas de melaza
- 4 cucharaditas de Curaçao

Preparación :

- Mezclar el café con el polvo de cacao.
 - Con esa mezcla preparar el café.
 - Poner en cada taza una cucharadita de melaza y otra de Curaçao.
 - Mezclar y verter el café muy caliente.
 -  subir
-


Café Capuchino



Ingredientes : para 8 personas

- 6 cucharadas soperas de café molido
- 1 litro de leche
- canela en polvo, o bien piel de naranja rallada

Preparación :

- Preparar el café utilizando leche en vez de agua.
 - Servir añadiendo canela en polvo o raspadura de piel de naranja.
 - Endulzar a voluntad.
 -  subir
-

Café al Coñac




Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copas de Martell, Napoleón o

Courvoisier

- 4 terrones de azúcar

Preparación :

- Preparar un café exprés, corto.
 - Tomar 4 tazas y verter una copita de coñac en cada una.
 - Poner en una cucharita un terrón de azúcar, mojarla en el coñac y prender fuego.
 - Introducir el terrón, poco a poco, en el coñac de la tacita hasta que prenda del todo.
 - Dejar arder unos cinco minutos.
 - Verter el café muy caliente.
 -  subir
-


Café curaçao



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copitas de curaçao
- 1 naranja mediana
- 4 cucharadas de melaza

Preparación :

- Preparar un café largo y endulzar con la melaza.
 - Partir la naranja en rodajas.
 - Escoger las 4 mas regulares y colocar una en cada taza.
 - Verter el curaçao.
 - Verter el café muy caliente.
 -  subir
-


Café "Champs Elisées"



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 4 cucharadas de Parfait Amour
- 8 cucharadas de nata montada
- 4 cucharaditas de jarabe de grosella
- 4 cucharaditas de azúcar

Preparación :

- Preparar un café expés medio largo.
- Repartirlo en 4 tazas.
- Colocar, repartida, la nata montada.
- Verter el licor por encima.
- Verter el jarabe de grosella.
- Espolvorear con el azúcar.
-  subir

Café "Château"




Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copitas de licor de cerezas
- 4 cucharaditas de crema Chantilly

Preparación :

- Preparar un café fuerte para 4 tacitas.
- Poner el licor en las tazas y verter el café muy caliente.

- Verter por encima de cada taza una cucharadita de crema.
 -  subir
-


Café al chocolate



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 2 cucharaditas de cacao en polvo (soluble)
- canela

Preparación :

- Mezclar el café con el cacao.
 - Proceder a confeccionar un café normal.
 - Después de servir, aromatizar con una pizca de canela.
 - Endulzar a voluntad.
 -  subir
-


Café danés



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 4 cucharadas de Kumel
- 8 cucharadas de crema de leche
- 1 yema de huevo

Preparación :

- Batir la crema de leche con la yema y el kumel.
 - Repartir la mezcla en 4 tazas.
 - Verter el café muy caliente.
 - Endulzar a voluntad.
 -  subir
-


Café "du matin"



Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 3/4 de litro de leche completa
- azúcar

Preparación :

- Preparar un café largo.
 - Repartir en 4 bols o tazas grandes.
 - Hervir la leche hasta que saque espuma.
 - Verter la leche por encima del café, procurando que caiga espuma en cada taza o bol.
 - Endulzar a voluntad.
 -  subir
-

Café escocés




Ingredientes : para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 8 cucharaditas de azúcar

- 3/4 de litro de agua
- 200 g de crema de leche
- 4 copitas de whisky

Preparación :

- Preparar un café exprés largo.
- En 4 vasos previamente calentados, poner dos cucharadas de azúcar y el whisky (1 copita por vaso).
- Verter el café muy caliente y remover.
- Colocar encima la crema de leche, procurando que este muy fría.
-  subir

18. Café flambeado




Ingredientes : para 6 personas

- 1/4 de litro de aguardiente de caña
- 1/4 de litro de ron negro
- 1/4 de litro de coñac
- 1/4 de litro de café (puro, sin azúcar, caliente)
- 25 a 30 terrones de azúcar
- 1 bastoncillo de canela
- la piel de medio limón

Preparación :

- En el centro de una cazuela mediana de barro poner los terrones de azúcar.
- Verter la caña, el ron y el coñac.
- Introducir la canela y la piel del limón.
- Prender fuego al azúcar embebido de alcohol y dejar arder durante diez minutos, removiendo suavemente con una cuchara.
- Cuando las llamas decrecen en intensidad, verter en la cazuela el café ya preparado, remover un poco más y servir con el cucharón, en tazas

- de café.
-  subir

Café indiano




CAFÉ INDIANO

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 4 cucharadas de melaza
- 4 cucharadas de ron
- 1 cucharadita rasa de maizena
- 4 cucharadas de leche de coco

Preparación :

- Preparar un café largo y endulzado con la melaza.
- Verter el ron.
- Desleir la maizena con la leche de coco y cocer hasta que espese.
- Repartir la crema en cuatro tazas y verter por encima el café caliente.
-  subir

Café irlandés



CAFÉ IRLANDÉS


Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 8 cucharaditas de azúcar

- 3/4 de litro de agua
- 200 g de nata montada
- 4 copitas de whisky

Preparación :

- Preparar un café exprés largo.
- En 4 vasos previamente calentados, poner dos cucharadas de azúcar y el whisky (1 copita por vaso).
- Verter el café muy caliente y remover.
- Colocar encima la nata montada, procurando que esté muy fría.
- Beber "filtrado" con los labios, de modo que se tome la mezcla café-whisky a través de la nata.
-  subir

Café al jengibre



CAFÉ AL JENGIBRE

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 1 pizca de jengibre
- 4 cucharaditas de miel
- 4 cucharaditas de nata

Preparación :

- Mezclar el café con el jengibre y preparar un café corto.
- Poner en las tazas miel.
- Verter el café y decorar con la nata.

-  subir

Café madame




CAFÉ MADAME

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 4 cucharadas de Marie Brizard
- 4 cucharadas colmadas de nata
- 4 cucharaditas de azúcar

Preparación :

- Preparar un café muy corto.
- Repartirlo en 4 tazas.
- Colocar encima la nata montada.
- Esparcir el azúcar.
- Verter por encima el Marie Brizard.
-  subir

Café a la miel



CAFÉ A LA MIEL


Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 2 ramitas de canela

- miel

Preparación :

- Preparar un café normal.
 - Poner 2 cucharaditas de miel en cada vaso y media ramita de canela.
 - Verter el café muy caliente.
 -  subir
-

Café napolitano




CAFÉ NAPOLITANO

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 2 yemas de huevo
- 4 cucharadas de crema de leche
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 1/2 tubito de vainillina

Preparación :

- Trabajar las yemas y el azúcar hasta hacer una pasta, añadiendo la vainillina.
- Preparar un café muy corto.
- Repartir la pasta preparada en las cuatro tazas, procurando que quede bien repartida.
- Verter el café caliente.
- Colocar por encima la crema de leche fría.
-  subir

Café a la rusa




CAFÉ A LA RUSA

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 huevos
- 1 naranja
- 1/2 limón
- 2 manzanas
- 3 plátanos
- 1 y 1/2 vaso de café exprés
- 1/2 taza de azúcar
- 1 copa de ron

Preparación :

- Se pasarán por la licuadora los 4 huevos sin cáscara, la naranja, el limón, los plátanos, las manzanas y el café exprés. Se hará funcionar la licuadora a velocidad media durante 1 minuto.
- En el último momento, antes de retirar el contenido de la licuadora, añadiremos el azúcar y el ron, y lo serviremos.
-  subir

Café "Saint Cyr"




CAFÉ << SAINT CYR >>

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 4 cucharadas de cointreau
- 4 cucharadas de nata montada
- 4 cucharadas de helado de vainilla

Preparación :

- Preparar un café fuerte para 4 tazas y dejar enfriar.
 - Poner en cuatro copas altas el helado de vainilla y encima la nata montada.
 - Verter el cointreau por encima.
 - Rellenar con el café frío.
 -  subir
-

Café a la soda




CAFÉ A LA SODA

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- Soda

Preparación :

- Preparar un café expés.
- Repartirlo en cuatro vasos altos.
- Azucarar.
- Verter la soda, poco a poco, pues se emulsiona formando una gruesa capa de espuma.
-  subir

Café a la vainilla




CAFÉ A LA VAINILLA

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 varillas de vainilla
- 3/4 de litro de agua

Preparación :

- En un cazo al fuego, hacer hervir el agua junto con dos varitas de vainilla, unos 10 minutos.
- Dejar destemplan el agua y quitar las varitas de vainilla.
- Preparar con este agua un café largo muy caliente.
- Verter en las tazas.
- Partir por la mitad las dos restantes varitas de vainilla y poner un trozo en cada taza.
- Endulzar a voluntad.
-  subir

Café veneciano



CAFÉ VENECIANO

Para 4 personas


Ingredientes :

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 yemas de huevo



- 4 cucharaditas de azúcar
- 4 cucharaditas de grappa

Preparación :

- Preparar un café exprés.
- Batir las yemas y el azúcar. Añadir el licor y el café.
- Remover y poner al baño María, hasta obtener una crema fina y espumosa.
- Repartir bien caliente en 4 tazas.
-  [subir](#)

Café vienés al huevo




CAFÉ VIENÉS AL HUEVO

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada sopera de kirsch
- 4 cucharaditas de azúcar

Preparación :

- Batir las yemas de huevo con el azúcar y el kirsch individualmente en cada taza.
 - Verter por encima el café caliente.
 - Revolver.
 -  [subir](#)
-

Cóctel de Café




CÓCTEL DE CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copas de cointreau
- 1 yema de huevo
- 2 copas de whisky

Preparación :

- Mezclar en coctelera la yema de huevo, el cointreau y el whisky.
- Preparar un café expés para 4 personas.
- Verter el café, bien caliente, en la coctelera. Revolver y servir.
-  subir

"Grog" de Café



<<GROG>> DE CAFÉ


Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 cucharadas de crema de leche
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- 50 g de mantequilla
- 1 copita de ron blanco
- corteza de naranja
- corteza de limón
- nuez moscada en polvo

- 2 clavos de especias
- canela

Preparación :

- Preparar un café largo y mezclar el ron. Conservar muy caliente, tapado, junto con la canela.
 - Preparar una pasta con la mantequilla, el azúcar, la nuez moscada y el clavo machacado.
 - Repartir en las tazas añadiendo piel de naranja y de limón.
 - Verter por encima el café, muy caliente y cubrir con la crema de leche.
 -  [subir](#)
-

Mochachino




MOCHACHINO

Para 8 personas

Ingredientes :

- 8 tazas de café muy cargado
- 16 cucharadas de nata
- 4 copitas de grappa
- 100 g de azúcar glass

Preparación :

- Colocar en copas altas 2 cucharadas de nata en cada una de ellas.
 - Encima de la nata el azúcar glass y la grappa.
 - Añadir el café muy caliente.
 -  [subir](#)
-

Mont Blanch




MONT-BLANC

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 300 g de nata líquida
- 75 g de azúcar glass
- 1 copita de cointreau

Preparación :

- Preparar un café fuerte y dejar enfriar.
- Mezclar la nata con el azúcar y el cointreau.
- En una cubitera del congelador, helar la nata.
- Repartir el café en copas o tazas grandes y verter por encima la nata triturada.
-  [subir](#)

35. Ponche de Café




PONCHE DE CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 2 ramitas de canela
- 1 corteza de naranja
- 4 copitas de ron

Preparación :

- Preparar 4 tazas de café cortas.
- Verter en una cacerola de barro a fuego lento.
- Hechar la canela y la corteza de naranja.
- Aparte, calentar el ron y verterlo por encima del café.
- Flambear.
-  subir

POSTRES

Alsaciana al Café



ALSACIANA AL CAFÉ


Para 6 personas

Ingredientes :

- 250 g de harina
- 6 yemas de huevo
- 200 g de azúcar molido
- 1 huevo
- 200 g de mantequilla
- 200 g de ciruelas pasas
- 1 vaso de ron
- 3 cucharaditas de café soluble
- 1 tubito de vainilla
- raspadura de limón
- 1 cucharadita de levadura

Preparación :

- Mezclar las yemas con el azúcar, hasta que se forme una mezcla homogénea y suave.
- Ablandar la mantequilla y añadir el café. Mezclar.
- Verter la mantequilla en las yemas y revolver hasta homogeneizar la mezcla. Echar la vainillina y el limón.
- Quitar los huesos de las ciruelas abiertas, tenerlas en remojo con el ron 4 ó 5 horas.
- Trocear las ciruelas y verterlas en la mezcla, añadiendo medio vaso de ron.
- Mezclar, poco a poco, la harina y la levadura con la mezcla de huevos y mantequilla, hasta conseguir una masa homogénea que no se pegue a las manos, para lo cual, si es preciso, se le añadirá más harina.

- Dejar reposar la masa, envuelta en un paño, por espacio de 25 minutos.
- En un molde hondo, untado previamente con mantequilla y espolvoreado con harina, verter la masa.
- Cocer a horno fuerte y cuando empiece a subir, pintarlo con una mezcla de huevo batido con algo de azúcar y cubrir con papel de aluminio.
- Pinchar para saber si esta hecho.
-  subir

Bavarois al Café



BAVAROIS AL CAFÉ


Para 6 personas

Ingredientes :

- 1/2 litro de leche
- 6 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 2 cucharadas soperas de café soluble
- 200 g de crema de leche
- 30 g de azúcar glass o pasado por el molinillo
- 1 vaina de vainilla
- 3 hojas de cola de pescado
- 1 cucharada rasa de maizena

Preparación :

- Separar una tacita de leche en la que desleiremos la maizena; y el resto lo pondremos a hervir junto con la vainilla.
- Batir el azúcar y las yemas de huevo, incorporar el café soluble y la leche poco a poco y a continuación las hojas de cola de pescado que habremos remojado en agua fría.

- Poner la perola al fuego y, sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullicion. Retirar del fuego dejar enfriar.
- Una vez fuera del fuego, pasar por un tamiz a una cacerola y no dejar de remover hasta que empiece a cuajar. En este punto incorporar la crema de leche montada.
- Verter en un molde para bizcocho borracho.
- Dejar que cuaje.
- Servir espolvoreado de azúcar glass.
-  [subir](#)

Brioche Rellenos de Chantilly al Café




BRIOCHES RELLENOS DE CHANTILLY AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 brioche
- 1/2 litro de nata montada
- 75 g de azúcar glass o pasado por el molinillo
- 1/2 tubito de vainillina
- 4 cucharaditas de café soluble

Preparación :

- Mezclar la nata con el café, el azúcar y la vainillina.
 - Cortar los brioche por la mitad, longitudinalmente.
 - Rellenar con la crema chantilly confeccionada.
 - Servir.
 -  [subir](#)
-

Buñuelos de Viento al Café




BUÑUELOS DE VIENTO AL CAFÉ

Para 6 personas

Ingredientes :

- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de harina
- 100 g de azúcar glass
- 5 huevos
- 100 g de mantequilla
- 250 g de agua
- 1 corteza de limón
- 1 pizca de sal
- aceite, a poder ser de pepita de uva

Preparación :

- En una cacerola, verter el agua, la mantequilla, la sal, la corteza de limón y el café soluble. Llevar la ebullición.
- Echar la harina de golpe, removiendo con la espátula, hasta que quede una pasta que se desprenda de las paredes.
- Retirar del fuego y mezclar los huevos de uno en uno. Una vez bien mezclado, está listo para freír.
- En una sartén al fuego, con mucho aceite, freír las bolitas de pasta, que no serán mayores que una avellana.
- Dejar que se hinchen hasta que estén doradas.
- Dejarlas escurrir sobre papel absorbente y espolvorearlas con el azúcar.
-  [subir](#)

Caprichos al Café




CAPRICHOS AL CAFÉ

Para varias personas

Ingredientes :

- 1 plancha de bizcocho de :1cm de grueso
- por 40 cm de largo y 30 cm de ancho
- 200 g de confitura de albaricoque
- 1/2 litro de crema de café
- 100 g de nueces peladas
- 100 g de nata montada
- 20 g de azúcar glass
- una pizca de vainilla

Preparación :

- Cortar la plancha de bizcocho por la mitad y rellenar la parte inferior con la confitura.
- Colocar encima la parte superior de bizcocho.
- Cubrir con la crema de café y dejar secar.
- Una vez seca, partir en 12 trozos y colocar una nuez pelada en su centro.
- Mezclar la nata montada con el azúcar glass y la vainilla. Con una manga de boquilla rizada, trazar un círculo de nata alrededor de las nueces.
- Servir en bandeja.
-  [subir](#)

Crema al Café con chocolate




CREMA AL CAFÉ CON CHOCOLATE

Para 4 personas

Ingredientes :

- 3/4 litro de leche
- 9 yemas de huevo
- 300 g de azúcar
- 4 cucharaditas de café
- 1 ramita de vainilla
- 4 pastillas de chocolate fondant
- una piel de limón
- 1 cucharadita de mantequilla

Preparación :

- Hervir la leche con la vainilla y la piel de limón.
- Mezclar las yemas, el azúcar, el café y trabajarlo bien con una espátula.
- Verter la leche hirviendo, después de haber sacado la ramita de vainilla y la piel de limón, y remover a fuego muy lento.
- Antes de hervir, sacar del fuego y dejar enfriar, repartida en cuatro recipientes o con uno solo.
- En un pequeño cazo, al fuego, fundir el chocolate junto con la mantequilla y adornar los recipientes.
-  [subir](#)

Crema de castañas al Café



CREMA DE CASTAÑAS AL CAFÉ


Para 8 personas

Ingredientes :

- 300 g de castañas
- 1/2 litro de leche
- 350 g de azúcar

- 1 palito de vainilla
- 8 yemas de huevo
- 4 cucharaditas de café soluble

Preparación :

- Hervir la leche y agregar el azúcar y la vainilla. Tapar la cacerola y dejar mazerar unos quince minutos fuera del fuego.
- En otra cacerola se vaten las yemas de huevo y se deslíen con la leche ya fría. Después se pasa dos veces por el tamiz y se reserva.
- Después de quitarle su cáscara exterior, se escaldan las castañas y se les quita la segunda piel.
- Se ponen a cocer, a fuego lento, hasta que estén blandas. Se escurren y se pasan por un tamiz.
- El puré resultante se mezcla con los huevos batidos, la leche y el café soluble.
- Una vez mezclado todo se pone al fuego, sin llegar a hervir, hasta que se espese. Es preciso no dejar de remover.
- Una vez haya espesado, se vierte en una fuente hasta que se enfríe.
- Se sirve fría.
-  [subir](#)

Crema espumosa de Café




CREMA ESPUMOSA DE CAFÉ

Para 8 personas

Ingredientes :

- 1/2 litro de café muy fuerte
- 300 g de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 8 claras de huevo montadas

Preparación :

- Mezclar el azúcar con las yemas de huevo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
 - Verter , poco a poco, el café muy caliente, removiendo continuamente.
 - Calentar suavemente la mezcla, removiendo sin cesar y cuando empiece a espesar, retirar del fuego, y verter en una fuente honda, volviendo a remover hasta que esté tibia.
 - En este momento añadirle las claras montadas, removiendo muy suavemente.
 - Dejar enfriar y servir.
 -  [subir](#)
-

Crêpes al Café



CRÊPES AL CAFÉ


Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de harina
- 1/4 de kilo de nata azucarada
- 1/4 de litro de leche
- 4 huevos
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 copita de ron
- mantequilla

Preparación :

- En un bol, mezclar la harina, el azúcar, los huevos, la leche, el ron y 2 cucharaditas de café soluble.

- En una sartén antiadherente puesta al fuego, fundir una nuez de mantequilla.
- Verter 3 cucharadas de mezcla y remover la sartén, para que la mezcla cubra totalmente el fondo.
- Dorar la crêpe por ambos lados.
- Colocar las crêpes en una fuente previamente calentada.
- Preparar una crema con 2 cucharaditas de café soluble, mezcladas con la nata.
- Servir las crêpes acompañadas de la crema.
-  [subir](#)

Croquetas de Sta. Teresa al Café



CROQUETAS DE Sta. TERESA AL CAFÉ

Para 4 personas


Ingredientes :

- 16 rebanadas de barra de pan
- del llamado francés, de 1 cm de grosor
- 1/2 litro de leche
- 2 huevos
- 6 cucharaditas de café soluble
- azúcar glass o pasado por el molinillo
- aceite, a poder ser de pepita de uva

Preparación :

- Colocar en una fuente las rebanadas de pan.
- Mezclar en frío, la leche y el café soluble, y mojar las rebanadas de pan.
- Batir los huevos.
- En una sartén al fuego, se fríen con aceite las rebanadas de pan mojadas con la mezcla del café y la leche, previamente pasadas por el

huevo batido.

- Una vez doraditas, se colocan en una fuente, espolvoreándolas con el azúcar glass y un poco de canela.
-  [subir](#)

Chantilly al Café




CHANTILLY AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 400 g de nata fresca bien montada
- 100 g de azúcar glass
- cucharaditas de café soluble
- la raspadura de una naranja

Preparación :

- Montar la nata, si no está bien montada.
- Añadir el café, el azúcar glass y la raspadura de naranja.
- Servir frío, no helado.
-  [subir](#)

Charlota de Café



CHARLOTA DE CAFÉ


Para 6 personas

Ingredientes :

- 150 g de azúcar

- vainillina (una cucharadita)
- 1/2 litro de leche
- 6 yemas de huevo
- 2 cucharadas soperas de café soluble
- 10 bizcochos desmigados
- 3 hojas de gelatina
- 500 g de nata montada
- 50 g de azúcar glass

Preparación :

- Hervir la leche con la vainilla en una perola.
- Batir el azúcar y las yemas de huevo, e incorporar, poco a poco, la leche y las hojas de cola de pescado, previamente lavadas en agua fría.
- Poner la perola al fuego y, sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Antes de que solidifique, incorporar la nata y el café soluble.
- Mezclar.
- Cubrir el fondo de un molde de charlota con los bizcochos desmigados y verter la mezcla en su interior.
- Espolvorear con azúcar glass.
- Dejar reposar de un día para el otro.
-  [subir](#)

Charlota de plátanos al Café



CHARLOTA DE PLÁTANOS AL CAFÉ


Para 4 personas

Ingredientes :

- 3 cucharadas de café soluble
- 15 bizcochos
- 400 g de azúcar

- 8 yemas de huevo
- 3/4 litro de leche
- 3 hojas de cola de pescado
- 1 vaso de nata montada
- 1 vaina de vainilla
- 4 plátanos maduros

Preparación :

- Hervir la leche con la vainilla en una perola.
- Batir el azúcar y las yemas de huevo, e incorporar, poco a poco, la leche y las hojas de cola de pescado, previamente lavadas en agua fría.
- Poner la perola al fuego y sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Antes de que se solidifique, incorporar la nata, el café soluble y los plátanos chafados.
- Mezclar.
- En una flanera apropiada a la cantidad, colocar un fondo de bizcochos en forma de estrella, y recubrir las paredes con otros tantos bizcochos, procurando que la parte azucarada toque la pared de la flanera.
- Una vez recubierta de bizcochos la flanera, verter la crema preparada. Es conveniente que estas dos operaciones se tengan preparadas antes de terminar la crema, pues en caso contrario ésta podría solidificarse dificultando su vertido en la flanera.
- Servir, una vez se ha solidificado.
-  [subir](#)

Charlota turca al Café




CHARLOTA TURCA AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 3 cucharadas de café soluble
- galletas de coco, alargadas y redondas,
- suficientes para forrar el molde de charlota
- 400 g de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 3/4 de litro de leche
- 3 hojas de cola de pescado
- 1 vaso de nata
- vainillina
- 200 g de frutas confitadas troceadas

Preparación :

- Hervir la leche con la vainilla en una perola.
- Batir el azúcar y las yemas de huevo, e incorporar, poco a poco, la leche y las hojas de cola de pescado, previamente lavadas en agua fría.
- Poner la perola al fuego y sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Antes de que se solidifique, echar el café, la nata, las frutas confitadas y mezclar.
- Forrar el molde con las galletas de coco de la misma forma que si fueran bizcochos.
- Verter la pasta y dejar que solidifique.
- Servir frío.
-  [subir](#)

Flan al Café



FLAN AL CAFÉ


Para 4 personas

Ingredientes :

- 200 g de azúcar
- 1 cucharadita de vainillina

- 2 cucharaditas de café soluble
- 1/2 litro de leche
- 4 huevos enteros
- 2 yemas de huevo
- 1 corteza de limón
- 1 ramita de canela

Preparación :

- En un cazo pequeño, cocer 60 g de azúcar y una cucharada sopera de agua y remover hasta que coja un bonito color marrón claro.
- Repartir en el fondo de un molde de 1 litro.
- Cocer 1/2 litro de leche con la canela y la corteza de limón.
- En una cacerola se baten los 4 huevos enteros y las dos yemas, con 140 g de azúcar, la vainillina y el café soluble.
- Mezclar con la leche hirviendo, batir bien y colar.
- Verter en el molde preparado de antemano y meter al baño María en el horno, sin que el agua llegue a hervir , durante 45-60 minutos.
- Ya cuajado, retirar del horno y dejar enfriar.
- Desmoldar y servir.
-  [subir](#)

Huesos de Santo al Café



HUESOS DE SANTO AL CAFÉ


Para 4 personas

Ingredientes :

- 16 barquillos gruesos
- 2 cucharaditas de café soluble
- 100 g de azúcar
- 10 yemas de huevo
- 1 cucharada sopera de chocolate en polvo

- 1 dl de agua

Preparación :

- Batir las yemas, añadiéndoles el café y el chocolate.
- Poner en un cazo al fuego el azúcar y el agua, haciéndolo cocer hasta obtener un jarabe espeso, a punto de bola blanda.
- Mezclar, poco a poco, con las yemas batidas, el chocolate y el café, y cuajarlo todo a fuego lento, removiendo continuamente, pues puede quemarse muy fácilmente.
- Cuando esté espeso, sin dejar de remover a intervalos, se deja enfriar.
- Una vez frío, se rellenan los barquillos con la pasta.
-  subir

Lionesas alargadas con crema de Café




LIONESAS ALARGADAS CON CREMA DE CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de harina
- 100 g de azúcar glass
- 5 huevos
- 100 g de mantequilla
- 250 g de agua
- 1 corteza de limón
- 1 pizca de sal
- 2 tazas de crema de café (según receta nº 36)

Preparación :

- En una cacerola, verter el agua, la mantequilla, la sal, la corteza de limón y el café soluble. Llevar a ebullición.
 - Echar la harina de golpe removiendo con la espátula, hasta que quede una pasta algo dura que se desprenda de las paredes de la cacerola.
 - Retirar del fuego y mezclar los huevos de uno en uno. Una vez bien mezclado está lista para usar.
 - Con esta pasta, puesta en boquilla rizada, se marcan trozos de unos 4 centímetros de grueso por 10 de largo, sobre una plancha plana, de horno, untada con mantequilla.
 - Se espolvorearán con un poco de azúcar en polvo normal. Después se coloca la plancha en horno regular y se dejan cocer.
 - Una vez cocidos, se cortan longitudinalmente y se dejan enfriar, luego se rellenan con la crema de café.
 - Se sirven espolvoreados de azúcar glass.
 -  [subir](#)
-

Manzanas al Café



MANZANAS AL CAFÉ


Para 8 personas

Ingredientes :

- 8 manzanas grandes
- 1 taza de café muy fuerte
- 1 copa de coñac
- 75 g de azúcar
- 1 pizca de vainilla en polvo

Preparación :

- Limpiar las manzanas, sacarles el corazón con un saca-corazones y colocarlas en una fuente plana para horno.

- Disolver el azúcar en la taza de café, muy caliente, añadiendo la vainilla y el coñac.
 - Con esta solución, llenar los huecos de las manzanas y cocer a horno medio hasta que estén hechas.
 - Servir frío o templado.
 -  [subir](#)
-

Merengues al Café




MERENGUE AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 175 g de azúcar
- un poco más de medio vaso de agua
- 1 palito de vainilla
- 8 claras de huevo
- 2 cucharaditas de café soluble

Preparación :

- En un cazo poner 175 g de azúcar mezclado con el café, la vainilla y el agua.
 - Dejar cocer hasta adquirir el punto de bola.
 - Verter poco a poco y sin dejar de batir sobre las claras, que ya estarán a punto de nieve.
 - Dar otras dos vueltas con el batidor, una vez que todo el azúcar esté vertido.
 -  [subir](#)
-

Moka 1857



MOKA 1857

Ingredientes para la torta:

- 8 huevos
- 250 g de azúcar
- 250 g de harina
- 1 cucharadita de azúcar avainillado
- 2 cucharaditas de levadura
- mantequilla
- harina


Ingredientes para la crema:

- 2 tacitas de café fuerte
- 100 g de azúcar
- 4 yemas
- 200 g de mantequilla
- 1 pellizco de sal
- adornar con azúcar glass

Preparación :

- Separar las yemas de las claras y montar éstas junto con el pellizco de sal a punto de nieve dura.
- Incorporar el azúcar, mezclando siempre con cuidado para que no se bajen las claras.
- Añadir las yemas previamente batidas con el azúcar avainillado. A continuación la harina junto la levadura.
- Una vez esté la pasta bien homogénea traspasarla a un molde previamente engrasado y espolvoreado de harina.
- Cocer la tarta a horno suave durante 45 minutos aproximadamente. Comprobar que esta en su punto clavándole un cuchillo. Ha de salir limpio.
- Mientras, preparar la crema mezclando las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Añadir el café, mezclar y cocer a fuego suave hasta que espese.
- Fuera del fuego y cuando ya esté tibia, añadir la mantequilla cortada a

trocitos. Batir bien hasta conseguir una crema fina.

- Dividir la tarta en tres pisos y cubrir con crema. Reconponer y cubrirla con el resto adornando con el azúcar granulado.
-  [subir](#)

Natillas al Café




NATILLAS AL CAFÉ

Ingredientes :

- 3/4 de litro de leche
- 12 yemas de huevo
- 400 g de azúcar
- 4 cucharadas soperas colmadas de maizena
- 1 tronquito de de canela
- 1 tronquito de vainilla
- 4 cucharaditas de café soluble
- 12 galletas de las de helado, triangulares

Preparación :

- Hervir la leche con la canela y la vainilla.
- En una cazuela mezclar las yemas, el azúcar, la maizena y el café. Mezclar bien con la espátula.
- Verter la leche hirviendo y poner al fuego, removiendo constantemente. Cuando la crema se pegue a la espátula, que sera cuando rompa a hervir, sacar del fuego y pasarla por un colador en una fuente algo honda.
- Cuando esté fría, se guarnece colocando las galletas alrededor de la fuente.
-  [subir](#)

Pastel de bizcochos al Café




PASTEL DE BIZCOCHOS AL CAFÉ

Para 6 personas

Ingredientes :

- 1/2 litro de café muy fuerte
- 500 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 30 bizcochos desmigados
- 50 g de chocolate en polvo

Preparación :

- Calentar la mantequilla para que se ablande, sin que se llegue a fundir.
- Mezclar bien el azúcar con la mantequilla hasta conseguir una pasta homogénea. Añadir el café.
- Añadir los bizcochos desmigados y hacer una pasta.
- Verter la pasta en un molde untado con mantequilla.
- Cocer a horno medio hasta que se ponga duro. Enfriar.
- Desmoldar y espolvorear por encima con el polvo de chocolate.
- Servir frío.
-  [subir](#)

Pastel de castañas al Café




PASTEL DE CASTAÑAS AL CAFÉ

Para 8 personas

Ingredientes :

- 600 g de castañas
- 4 huevos
- 50 g de almendras crudas machacadas
- 150 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 150 g de bizcochos
- 4 cucharaditas de café soluble

Preparación :

- Después de quitarles su cáscara exterior, se escaldan las castañas y se les quita la segunda piel.
- Se ponen a cocer, a fuego lento, hasta que estén blandas. Se escurren y se pasan por un tamiz.
- El puré resultante se mezcla con las yemas de huevo, las almendras, el café, el azúcar y la mantequilla, añadiéndole los bizcochos machacados.
- Se baten las claras a punto de nieve, añadiéndolas a la mezcla, removiendo suavemente.
- Seguidamente se vierte en un molde previamente untado de mantequilla y se cuece a horno medio durante una hora.
- Servir frío.
-  [subir](#)

Pastel de galletas con Café y chocolate




PASTEL DE GALLETAS CON CAFÉ Y CHOCOLATE

Para 4 personas

Ingredientes :

- 32 galletas cuadradas o rectangulares
- 1/2 litro de café muy fuerte
- 100 g de mantequilla
- 20 g de crema de leche
- 1/2 tubito de vainillina
- 50 g de azúcar
- 4 pastillas de chocolate
- 50 g de almendras tostadas y troceadas

Preparación :

- Preparar un café muy fuerte (1/2 litro).
- En una fuente plana, ir colocando las galletas, previamente mojadas muy levemente en el café, en forma de cuadrado de 2 x 4 galletas.
- Una vez heche la primera capa, untarlas por encima con la mantequilla, batida con la crema de leche, azúcar y vainilla, formando una pequeña capa.
- Seguir haciendo capas hasta agotar las 32 galletas, dejando de untar la última capa de galletas.
- Fundir el chocolate y untar con él la capa superior de galletas.
- Esparcir por encima las almendras troceadas.
- servir frío.
-  [subir](#)

Pastel de manzanas al Café



PASTEL DE MANZANA AL CAFÉ


Para 6 personas

Ingredientes :

- 150 g de miga de pan blanco
- 150 g de azúcar
- 3 huevos

- 3 cucharaditas de café soluble
- 10 g de mantequilla
- raspaduras de 1 limón
- 4 manzanas
- azúcar glass y canela

Preparación :

- Remojar la miga en un poco de leche sin que chorree y verterla en una cacerola con el azúcar, las yemas de los huevos batidos, la mantequilla fundida, las raspaduras de limón y el café.
- Mezclar bien y después incorporar las claras a punto de nieve fuerte, revolviendo suavemente.
- Pelar las manzanas, quitarles el corazón y cortar a láminas finas.
- Untar un molde liso con mantequilla y, en el fondo, colocar un disco de papel de barba también untado.
- Espolvorear el molde untado, con pan rallado.
- Colocar una capa de manzanas en el fondo y por encima una de pasta, y así sucesivamente, de forma que quede una última capa de pasta.
- colocar el molde al baño María en el horno, hasta que esté cocido.
- Desmoldar y espolvorear con el azúcar glass, mezclado con canela.
- Puede servirse caliente o frío.
-  [subir](#)

Pastel de naranja al Café



PASTEL DE NARANJA AL CAFÉ


Para 8 personas

Ingredientes :

- 1/2 kg de naranjas confitadas
- 4 cucharaditas de café soluble
- 150 g de bizcochos

- 100 g de azúcar
- 6 huevos
- 20 g de mantequilla
- ralladura de 1/2 limón

Preparación :

- En una fuente se mezclan las naranjas bien trituradas, 2 cucharaditas de café soluble, los bizcochos triturados, el azúcar, la raspadura del limón, las yemas de huevo y la mantequilla derretida.
- Con todo ello, se forma una masa bien mezclada y cuando esté hecha, se añaden las claras montadas a punto de nieve, revolviéndolo todo muy suavemente.
- Preparar un molde para horno, forrado con papel de barba untado con mantequilla y verter en él la pasta, bien nivelada.
- Cocer al baño María en el horno, y una vez cocido, volcar en una fuente y esparcir por encima el resto del café.
- Servir frío o caliente.
-  [subir](#)

Pastel de queso al Café con castañas




PASTEL DE QUESO AL CAFÉ CON CASTAÑAS

Para 6 personas

Ingredientes :

- 1 queso tierno de unos 18 cm de diámetro
- 4 cucharaditas de café soluble
- 400 g de mermelada de castañas
- 25 g de azúcar glass

Preparación :

- Dividir el queso en cuatro rodajas iguales, horizontalmente, procurando que no se rompan.
- Espolvorear con una cucharadita de café la rodaja que ha quedado en el plato, o sea la última. Cubrir con una capa de mermelada.
- Colocar otra rodaja encima y proseguir del mismo modo excepto con la última. De este modo quedará un pastel de cuatro partes de queso y tres de mermelada.
- Mezclar la última cucharadita de café con el azúcar glass y espolvorear por encima del pastel.
-  [subir](#)

Pastelitos de Café a la menta



PASTELITOS DE CAFÉ A LA MENTA

Para 6 personas


Ingredientes para la pasta:

- 250 g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 taza de coco rallado
- 4 cucharadas soperas de melaza
- 180 g de mantequilla

Ingredientes para la crema de café y menta:

- 300 g de azúcar glass o pasado por el molinillo
- 50 g de mantequilla
- 3 cucharadas soperas de leche
- 1 cucharadita de esencia de menta
- 2 cucharaditas de café soluble

Preparación :

- En un bol, se mezclan el azúcar, la mantequilla, la leche, la menta y el café, hasta conseguir una pasta homogénea.
- Se mezclan la harina, la levadura, el coco, la melaza y la mantequilla fundida.
- Bien mezclado, se pone en un molde cuadrado, plano, aplastándolo bien.
- Cocer al horno, a temperatura media, durante 20 minutos. Desmoldar.
- Antes de que esté frío, verter por encima la crema confeccionada, repartiéndola bien.
- Dejar enfriar y cortar a cuadraditos.
-  [subir](#)

Pastelitos rellenos de crema de Café



PASTELITOS RELLENOS DE CREMA DE CAFÉ

Para 8 personas


Ingredientes :

- 8 yemas de huevo
- 50 g de azúcar glass
- 8 cucharadas soperas de café molido
- 50 g de azúcar
- 400 g de mantequilla
- 64 galletas maría

Preparación :

- Con el café preparado y el azúcar, preparar un jarabe a punto de hebra.
- En un cazo aporcelanado, batir las yemas de huevo y el azúcar glass.
- Colocar el cazo al baño maría, a no más de 50 ° y añadir, poco a poco, y sin parar de remover, el jarabe de café.
- Cuando se haya logrado una crema fina apartar del fuego y seguir

batiendo hasta que esté tibia.

- Una vez tibia verter la crema en una tarrina donde se habrá aplastado la mantequilla y trabajar la mezcla hasta obtener una pasta fina y homogénea.
- Con esta pasta se untan las galletas de una capa bastante regular y se cubren con otra galleta.
- Se sirven frías.
-  [subir](#)

Peras al Café



PERAS AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 peras grandes
- 1 vaso de leche
- 100 g de azúcar
- 2 cucharaditas de café soluble
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 2 yemas de huevo
- 1 limón
- 1 copita de ron

Preparación :

- Pelar las peras y cocerlas con un poco de agua, la mitad del azúcar y el zumo de limón. Escurrir.
- Mezclar la leche con el café soluble, el resto del azúcar y harina de maíz disuelta con un poco de agua fría. Cocer, removiendo hasta que la crema se espese.
- Fuera del fuego, añadir las yemas batidas y el ron. Dejar enfriar y verter sobre las peras colocadas en una fuente honda.

- Servir.
-  [subir](#)

Plátanos cariocos al Café




PLÁTANOS CARIOCOS AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 plátanos grandes y duros
- 50 g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 50 g de azúcar
- 1 huevo batido
- 3 cucharadas soperas de leche
- 2 cucharadas soperas de mantequilla fundida

Preparación :

- Mezclar la harina, la levadura, la sal y el azúcar.
 - Mezclar el huevo batido, la leche y la mantequilla fundida.
 - Mezclar las dos preparaciones, que deben quedar como una pasta bastante espesa. En caso de que no quede bastante espesa, añadir algo más de harina.
 - Cortar los plátanos, longitudinalmente por la mitad.
 - En una sartén al fuego, con bastante aceite, freír los trozos de plátano rebozados con la pasta preparada hasta que queden bien dorados.
 - Colocarlos en una fuente, y recubrirlos con la crema de café.
 - Servir frío.
 -  [subir](#)
-

Plum-cake al Café




PLUM-CAKE AL CAFÉ

Para 6 personas

Ingredientes :

- 150 g de harina
- 150 g de azúcar
- 150 g de mantequilla
- 4 huevos
- 125 g de pasas de corinto
- 1 copita de ron
- corteza de limón rallada
- 2 cucharadas soperas rasas de café soluble
- 1 cucharadita de levadura
- 200 g de guindas confitadas

Preparación :

- Trabajar la mantequilla y el azúcar hasta que la pasta esté cremosa.
 - Después, uno a uno, se mezclan los huevos con la pasta anterior, añadiendo la levadura.
 - Verter, poco a poco, la harina tamizada, el café soluble, el ron, las pasas y la raspadura de limón.
 - Forrar un molde trapezoidal con papel de barba engrasado con mantequilla y verter la pasta en su interior.
 - Distribuir por encima las guindas cortadas por la mitad.
 - Colocar en el horno caliente durante unos 30 minutos.
 - Se sabe si está en su punto cuando al introducir un cuchillo puntiagudo éste sale limpio.
 - Quitar el papel y servir frío.
 -  subir
-

Plum-cake al Café con chocolate




PLUM-CAKE AL CAFÉ CON CHOCOLATE

Para 6 personas

Ingredientes :

- 3 pastillas de chocolate raspadas o en polvo
- 150 g de azúcar
- 150 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 4 huevos
- 125 g de pasas de corinto
- 1 copita de ron
- corteza de limón rallada
- 2 cucharadas soperas rasas de café soluble
- 1 cucharadita de levadura en polvo

Preparación :

- Trabajar la mantequilla y el azúcar hasta que la pasta esté cremosa.
- Después, uno a uno, se mezclan los huevos con la pasta anterior, añadiendo la levadura.
- Verter, poco a poco, la harina tamizada, el café soluble disuelto en el ron, las pasas, las raspaduras de limón y el chocolate.
- Forrar un molde de cake con papel de barba engrasado con mantequilla y verter la pasta en su interior.
- Colocar en el horno caliente durante unos 45 minutos.
- Se sabe si está en su punto cuando, al introducir un cuchillo puntiagudo, éste sale limpio.
- Quitar el papel y servir frío.
-  [subir](#)

Pudding de pan con Café y chocolate



PUDDING DE PAN CON CAFÉ Y CHOCOLATE

Para 6 personas

Ingredientes :

- 1 taza de nata montada
- 50 g de pasas de Málaga
- 15 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de café soluble
- 1 tronco de vainilla
- 100 g de chocolate
- 1/2 litro de leche
- 25 g de pan tostado
- 175 g de azúcar
- 4 huevos

Preparación :

- Poner las pasas en remojo con agua caliente, quitarles las pepitas y trincharlas.
- Cocer la leche con la vainilla.
- Tostar al horno varias rebanadas de pan sin corteza, del día anterior. Deben cortarse muy finas.
- Rallar unos 80 g de chocolate y añadir a la leche hirviendo, una vez quitada la rama de vainilla. Remover y retirar del fuego.
- En una cacerola batir los huevos, el azúcar y el café, añadiendo después la leche chocolateada, removiendo bien.
- Forrar un molde liso con papel de barba untado con mantequilla.
- Colocar capas de rebanadas de pan y de pasas trinchadas, alternativamente, hasta tres veces, teniendo cuidado de que la última sea de pan.
- Verter la preparación efectuada con leche, chocolate, huevos, azúcar y café, y meter en el horno caliente de 25 a 30 minutos.
- Colocar el postre en una fuente, quitando la hoja de papel.
- Guarnecer por encima, una vez frío, con la nata montada, y adornar con el resto del chocolate rallado.

-  [subir](#)
-

Soufflé de Café




SOUFFLÉ DE CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 1/4 de litro de claras de huevo
- 100 g de crema casera (al huevo)
- 3 cucharadas soperas de café soluble
- 20 g de azúcar

Preparación :

- Montar las claras a punto de nieve y añadir el azúcar.
 - Mezclar un poco de clara a la crema casera junto con el café soluble e incorporar a las claras, revolviendo muy suavemente.
 - Untar un molde de soufflé con mantequilla, espolvoreándolo después con azúcar.
 - Verter la mezcla en su interior y cocer a horno fuerte (200º) entre 15 y 20 minutos.
 -  [subir](#)
-

Tarta de Café



TARTA DE CAFÉ

Para 4 personas


Ingredientes para el bizcocho:

- 3 huevos
- 100 g de harina
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de postre de levadura

Crema de Café:

- 4 cucharadas de café molido
- 500 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 2 yemas de huevo

Preparación :

- Preparar un bizcocho en un molde redondo.
- Dejarlo cocer al horno unos 40 minutos.
- Dejarlo enfriar y partir por la mitad horizontalmente.
- Preparar una crema de la siguiente forma :
- -Preparar un café expés con una sola tacita de agua.
- -Mezclar las dos yemas con el café ya frío.
- -Batir la mantequilla con el azúcar a punto de crema y agregarla a la mezcla de huevo y café, batiéndola con energía.
- Con esta crema, cubrir la parte inferior del bizcocho, con un grosor de 1 cm.
- Tapar con la otra mitad del bizcocho y cubrirlo con más crema. Alisar y adornar con nata montada si gusta.
-  [subir](#)

Tarta de Café con almendras




TARTA DE CAFÉ CON ALMENDRAS

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 huevos
- 125 g de azúcar
- 125 g de harina
- 1 cucharadita de café soluble
- 1 tubito de vainillina
- raspaduras de medio limón
- 1 copita de ron
- 100 g de almendras tostadas
- 25 g de mantequilla cortada en dados
- 100 g de chocolate

Preparación :

- En un perol, mezclar los huevos batidos con el azúcar, el café, la vainillina, la raspadura de limón y el ron.
- Una vez bien mezclado, añadir la harina, poco a poco; mezclar.
- En un molde untado con mantequilla, verter la mezcla y cocer a horno suave.
- Desmoldar y cubrir por encima con el chocolate fundido al baño maría junto con la mantequilla.
- Espolvorear con las almendras tostadas partidas en pedazos grandes.
- Servir.
-  [subir](#)

Tarta de crema al Café



TARTA DE CREMA AL CAFÉ

Para 6 personas

Ingredientes para la pasta:


- 200 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 4 yemas de huevo

- 1 pizca de sal

Ingredientes para la crema:

- 150 g de almendras molidas
- 75 g de mantequilla
- 3 huevos
- 225 g de azúcar
- 1 cucharadita de café soluble
- 1 copita de kirsch

Preparación :

- Preparar la pasta y, después de trabajarla, dejarla en reposo envuelta en una servilleta unos 20 minutos.
- Estirar con un rodillo y forrar un molde de tarta pinchando el fondo con un tenedor.
- Separar las yemas y batirlas con el azúcar, hasta obtener una mezcla homogénea y suave; añadir el café soluble, la mantequilla, las almendras y el kirsch, y seguir batiendo hasta conseguir una crema fina.
- Incorporar las claras a punto de nieve y remover.
- Rellenar el molde y cocer a horno suave durante 20 minutos.
- Servir fría.
-  [subir](#)

Tarta napolitana al Café



TARTA NAPOLITANA AL CAFÉ

Ingredientes crema :

- 225 g de azúcar
- 150 g de almendras molidas
- 75 g de mantequilla
- 3 huevos

- 1 cucharadita de café soluble
- 1 copita de grappa


Ingredientes pasta :

- 200 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 5 g de sal

Preparación pasta :

- Mezclar los ingredientes de la pasta, trabajarla bien y dejarla reposar de 15 a 20 minutos envuelta en una servilleta.
- Forrar un molde de tarta previamente engrasado con mantequilla. Una vez forrado, pinchar el fondo con un tenedor.
- Colocar al horno caliente y cocer a temperatura media durante 30 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar.

Preparación crema :

- Separar las yemas de las claras.
- Mezclar las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Añadir el café soluble, la mantequilla batida, las almendras y la grappa.
- Seguir batiendo hasta homogeneizar la mezcla.
- Añadir las claras batidas a punto de nieve y revolver suavemente.
- Verter toda la mezcla en el interior de la tarta y cocer a horno suave 20 minutos.
- servir fría.
-  [subir](#)

Tarta con naranja al Café



TARTA CON NARANJA AL CAFÉ

Para 4 personas


Ingredientes :

- 250 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 5 g de sal
- 2 huevos
- 1 cucharadita de levadura
- 50 g de azúcar

Ingredientes para la crema :

- 1 naranja
- 200 g de mermelada de naranja
- 200 g de crema de café (tal com se explica en la tarta de café)

Preparación :

- Mezclar los ingredientes de la masa y dejar reposar envuelta durante una hora en el refrigerador.
- A continuación, extender la masa y forrar el molde con ella, previamente untado con mantequilla y espolvoreado de harina.
- Cocer en el horno unos 25 minutos hasta que esté dorada.
- En un cazo, mezclar la mermelada y la crema de café.
- Una vez desmoldada la pasta ya cocida y de haberla dejado enfriar, rellenarla con la mezcla anterior.
- Decorar con rodajas de naranja.
-  [subir](#)

Tarta niçoise al Café con chocolate




TARTA NIÇOISE AL CAFÉ CON CHOCOLATE

Para 4 personas

Ingredientes :

- 1/2 litro de leche
- 6 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 3 cucharadas soperas de café molido fino
- 20 bizcochos
- 4 hojas de gelatina
- 500 g de nata
- 1 tubito de vainillina
- 50 g de azúcar glass o pasado por el molinillo
- 50 g de chocolate rallado

Preparación de la crema :

- Hervir la leche con la vainilla en una perola, añadirle el café y dejar tapado en infusión mientras se preparan los demás ingredientes.
- Batir el azúcar con las yemas de huevo, incorporar las hojas de cola de pescado previamente lavadas con agua fría y la leche poco a poco mezclando bien.
- Poner al fuego, removiendo constantemente sin llegar a ebullición. Retirar y colar en una fuente.
- Una vez fría, mezclar, poco a poco, la nata montada.
- En un molde a propósito se echan 1o bizcochos desmigados, finos, e inmediatamente una capa del preparado anterior. Luego, otra capa de bizcocho desmigado y, por último, el resto del preparado.
- Dejar solidificar y después verter en una fuente espolvoreando por encima con el chocolate mezclado con el azúcar glass.
-  [subir](#)

Tarta de queso y miel al Café




TARTA DE QUESO Y MIEL AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 3 cucharaditas de café soluble
- 250 g de requesón
- 2 yogures naturales
- 2 huevos
- 150 g de harina
- 1/2 tubito de vainillina
- 3 cucharadas soperas de miel
- 1 cucharadita de levadura

Preparación :

- Mezclar las yemas de los huevos con la miel hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Añadir el café y los yogures y mezclar.
- Añadir la levadura, el requesón chafado y, poco a poco, la harina y la vainillina. Remover.
- Untar un molde desmontable con mantequilla y verter la pasta.
- Cocer a horno caliente hasta que, al pinchar con un cuchillo, éste salga seco.
-  [subir](#)

Tronco a la crema de Café



TRONCO A LA CREMA DE CAFÉ


Para 4 personas

Ingredientes :

- 8 yemas de huevo

- 125 g de azúcar
- 50 g de almendras crudas molidas
- 50 g de almendras tostadas molidas
- (tener cuidado de que no formen una pasta)
- 125 g de harina
- 8 claras de huevo bien montadas
- azúcar glass
- crema de café (según : Tarta de Café nº 36)

Preparación :

- Mezclar las yemas con el azúcar.
- Incorporar las almendras y la harina. Mezclar.
- Poco a poco, echar las claras removiendo suavemente.
- En una plancha grande forrada de papel de barba untado con mantequilla, extender la pasta uniformemente y cocer a horno fuerte.
- Volcar el bizcocho sobre un paño espolvoreado de azúcar glass y enrollarlo. Dejar enfriar.
- Una vez frío, extender sobre la superficie la crema de café según (nº 36) y enrollar.
- Cortar las puntas para igualarlo y espolvorear con azúcar glass.
-  subir

HELADOS

Café Escarchado




CAFÉ ESCARCHADO

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 200 g de azúcar
- 4 cucharadas de nata

Preparación :

- Preparar un café expés corto y añadirle el azúcar, removiendo hasta que esté disuelto.
- Verter en el recipiente de cubitos del congelador y dejar helar.
- Revolver la preparación completamente para romper los cristales volver al congelador.
- Repetir esta operación dos veces más y guardar hasta el momento de servir.
- Verter en cuatro copas grandes y adornar con la nata.
-  [subir](#)

Café Espumoso Helado




CAFÉ ESPUMOSO HELADO

Para 4 personas

Ingredientes :

- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de café soluble
- 200 g de nata montada
- granos de café para decorar

Preparación :

- Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas.
- Cuécelo al baño María, sin dejar de batir hasta que espese. Añade el café soluble, remuévelo, déjalo enfriar y agrega la nata.
- Monta las claras a punto de nieve fuerte e incorpóralas a la mezcla anterior, procurando que no se bajen.
- Repártelo en copas de cristal y déjalo en el congelador una hora y media como mínimo.
- Retíralo unos 20 m. antes de servirlo y decóralo con la nata y granos de café.
-  [subir](#)

Corona de Helado al Café




CORONA DE HELADO AL CAFÉ

Ingredientes :

- 1/2 litro de helado de chocolate
- 1/2 litro de helado de vainilla
- 4 cucharaditas de café soluble

- 200 g de nata montada

Preparación :

- Verter en pequeñas compoteras individuales una capa de helado de chocolate.
- Verter por encima una de vainilla.
- Adornar en forma de corona con la nata montada.
- Espolvorear el café en el centro de la compotera.
-  [subir](#)

Cubitos de Café




CUBITOS DE CAFÉ

Ingredientes :

- 2 vasos de café bien fuerte
- 4 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de cacao soluble

Preparación :

- Mezclar todos los ingredientes cuando el café esté todavía caliente.
- Dejar enfriar y verter en una cubitera.
- Una vez helado servir acompañando la leche bien fría.
-  [subir](#)

Granizado de Café




GRANIZADO DE CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 8 cucharaditas de azúcar

Preparación :

- Hacer un café largo y dejarlo enfriar.
- Verter en una bandeja de cubitos y helar en el congelador.
- Revolver la preparación completamente para romper los cristales y volver al congelador.
- Repetir esta operación dos veces más y guardar hasta el momento de servir.
- Verter en copas y servir.
-  [subir](#)

Helado de Café



HELADO DE CAFÉ


Para 4 personas

Ingredientes :

- 3/4 de litro de leche
- 9 yemas
- 300 g de azúcar
- 4 cucharaditas de café soluble

- 1 ramita de vainilla

Preparación :

- Cocer la leche junto con la vainilla y dejar reposar unos minutos para que se perfume.
- Mientras, mezclar las yemas con el azúcar y el café soluble.
- Añadir la leche y batir para que se mezclen bien todos los ingredientes.
- Cocer lentamente removiendo con una cochara de madera hasta que espese. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Pasar por un colador y ponerlo en una bandeja para hielo o en un molde. Tapar con papel de aluminio y dejar congelar durante 30 minutos.
- Revolver la preparación completamente para romper los cristales y volver al congelador.
- Repetir esta operación dos veces más y guardar hasta el momento de servir.
-  [subir](#)

Helado de Café y chocolate




HELADO DE CAFÉ Y CHOCOLATE

Para 4 personas

Ingredientes :

- 3/4 de litro de helado de chocolate
- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de nata montada

Preparación :

- Mezclar el helado con el café.
- Verter en copas y adornar con nata montada.
- Helar.
-  [subir](#)

Helado de Café imperial




HELADO DE CAFÉ IMPERIAL

Para 4 personas

Ingredientes :

- 1/2 litro de crema de café, helada en sorbetera
- 1/2 litro de helado de vainilla
- 200 g de nata montada
- 4 cucharaditas de ron

Preparación :

- En copas grandes, repartir en el fondo el helado de vainilla.
- Repartir encima la crema de café helada.
- Adornar con la nata y verter una cucharadita de ron por encima.
-  [subir](#)

Helado de Café al Kumel




HELADO DE CAFÉ AL KUMEL

Para 4 personas

Ingredientes :

- 3/4 de litro de crema de café, helada en sorbetera
- 200 g de nata montada
- 4 cucharaditas de azúcar glass
- 4 copitas de kumel

Preparación :

- Verter y repartir el helado de café en 4 copas.
- Colocar encima del helado la nata montada.
- Espolvorear con azúcar glass y verter el kumel por encima.
-  [subir](#)

Helado de castañas al Café




HELADO DE CASTAÑAS AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 1/2 litro de helado de vainilla
- 1/2 kilo de castañas
- 100 g de azúcar
- 4 cucharaditas de café soluble
- 4 cucharadas de nata

Preparación :

- Pelar las castañas y hervirlas en un cazo con medio litro de agua y el azúcar hasta casi reducir el agua.
- Chafar las castañas y añadir el café. Enfriar en el refrigerador.
- Mezclar, una vez frías, las castañas con el helado.
- Verter en un recipiente y volver a helar 30 minutos. Volver a batir y servir con una cucharada de nata por encima.
-  [subir](#)

Helado de crema de Café



HELADO DE CREMA DE CAFÉ


Para 4 personas

Ingredientes :

- 6 cucharaditas de café soluble
- 3 tacitas de agua
- 4 cucharaditas de leche en polvo
- 50 g de azúcar
- 300 g de helado de vainilla
- 300 g de nata montada
- canela en polvo

Preparación :

- Disolver en el agua hirviendo el café, la leche y el azúcar.
- Dejar enfriar en la nevera 3 ó 4 horas.
- Poner el helado en una fuente honda y ablandarlo, mezclándolo con la preparación de café.
- Una vez bien unido, mezclar la mitad de la nata montada.
- Adornar alrededor con nata montada espolvoreada de canela.

- También se puede verter en moldes individuales y servirse en platos adornados de la misma forma.
-  [subir](#)

Helado de crocanti al Café




HELADO DE CROCANTI AL CAFÉ

Para 8 personas

Ingredientes :

- 8 bolas grandes de helado de crocanti
- 200 g de nata montada muy fría
- 8 cucharaditas de café soluble
- 50 g de azúcar glass

Preparación :

- Colocar en el fondo de unas copas de helado una bola de helado de crocanti.
- Por encima, esparcir una cucharadita de café soluble, cubriendo después con la nata montada.
- Esparcir el azúcar glass por encima de la nata.
- Servir enseguida.
-  [subir](#)

Helado de nata al Café




HELADO DE NATA AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 1 litro de nata
- 5 claras de huevo
- 50 g de azúcar
- 4 cucharaditas de café soluble
- 1 copita de kirsch

Preparación :

- Montar la nata y añadir el café y el kirsch.
- Montar las claras y añadir el azúcar, mezclando bien.
- Verter las claras, poco a poco, removiéndolas en la nata.
- Poner en el molde durante 30 minutos.
- Revolver la preparación completamente para romper los cristales y volver al congelador.
- Repetir esta operación dos veces más y guardar hasta el momento de servir.
-  [subir](#)

Helado de pasas al Café



HELADO DE PASAS AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes helado :


- 3/4 de litro de leche
- 9 yemas de huevo
- 300 g de azúcar
- 100 g de pasas de corinto remojadas con cognac o brandy

- 1 ramita de vainilla

Ingredientes crema :

- 3 cucharaditas de café
- 100 g de mantequilla
- 2 huevos
- 50 g de azúcar

Preparación :

- Confeccionar el helado (según la receta nº 6 de Helados), pero en vez de incorporar el café, hacerlo con las pasas trituradas y no pasarlo por el colador.
- Mezclar las yemas de los 2 huevos con el azúcar y la mantequilla ablandada. Trabajar hasta que quede todo bien fino.
- Mezclar con las claras montadas al punto de nieve, habiendo añadido el café.
- Colocar el helado en copas grandes y cubrir con la crema de café.
-  [subir](#)

Mousse de Café



MOUSSE DE CAFÉ A LA ITALIANA


Para 4 personas

Ingredientes :

- 3 huevos
- 125 g de azúcar
- 200 g de nata montada
- 2 cucharaditas de café soluble
- 3 cucharadas de Grand Marnier

- 1 cucharadita de ralladura fina de naranja

Preparación :

- Trabaja, al baño maría, las yemas con el azúcar hasta que resulten cremosas.
- Añade el café soluble disuelto en el licor y la ralladura de naranja y mézclalo bien.
- Una vez frío incorpora cuidadosamente la nata y las claras batidas a punto de nieve fuerte.
- Repártelo en copas de cristal y déjalo en el refrigerador hasta el momento de servirlo.
-  [subir](#)

Mousse helada de Café



MOUSSE HELADA AL CAFÉ

Para 4 personas


Ingredientes :

- 400 g de nata
- 4 claras de huevo
- 4 cucharaditas de café soluble
- 4 cucharaditas de azúcar glass
- 4 cucharaditas de azúcar normal
- 1/2 tubito de vainillina

Preparación :

- Mezclar el azúcar con la nata bien montada, el café y la vainillina.
- Montar las claras a punto de nieve y mezclar, poco a poco, con la nata

montada ya preparada.

- Revolver la preparación completamente para romper los cristales y volver al congelador.
- Repetir esta operación dos veces más y guardar hasta el momento de servir.
- Repartir en copas espolvoreadas con el azúcar glass y servir.
-  [subir](#)

Mousse helada de naranja al Café



MOUSSE HELADA DE NARANJA AL CAFÉ


Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 naranjas
- 4 cucharaditas de café soluble
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 1 copita de kirsch
- 200 g de nata
- 4 claras de huevo

Preparación :

- Exprimir las naranjas y reservar la piel de dos, procurando que no les quede nada de blanco.
- Pasar por la batidora el jugo de las mismas, el azúcar, el kirsch y las pieles que hemos reservado cortadas a trocitos.
- Helar durante 30 minutos, mientras, montar la nata muy dura y las claras a punto de nieve.
- Pasar el jugo a un cuenco.
- Añadirle la nata y las claras alternando a cucharadas y mezclar.

- Volver a helar tapándolo bien y al cabo de otra media hora batir de nuevo.
- Distribuir en copas individuales y espolvorear con el café soluble.
-  [subir](#)

Mousse normanda




MOUSSE NORMANDA

Para 4 personas

Ingredientes :

- 400 g de nata montada
- 175 g de azúcar
- 50 g de almendras crudas
- 2 cucharadas de café soluble
- 1 cucharadita de vainilla en polvo

Preparación :

- Disuelve el café en 4 cucharadas de agua; añade 150 g de azúcar cuécelo, al baño María, hasta que empiece a espesar.
 - Una vez tibio, mézclalo con la nata y la vainilla, repártelo en copas y déjalas en el refrigerador.
 - En un cazo al fuego, pon el resto del azúcar y cuando empiece a fundirse, añade las almendras fileteadas; remuévelo hasta que queden caramelizadas y déjalas enfriar.
 - Sirve la <<mousse>> decorada con las almendras.
 -  [subir](#)
-

Mousse de queso y Café




MOUSSE DE QUESO Y CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 250 g de queso tierno
- 200 g de nata
- 2 cucharaditas de café soluble
- 3 cucharaditas de azúcar
- 2 claras de huevo
- 1/2 tubito de vainillina

Preparación :

- Mezclar el queso con el café, el azúcar y la vainillina.
- Batirlo bien hasta obtener una crema muy fina.
- Añadir la nata y las claras a punto de nieve muy suavemente.
- Verter en copas altas y dejarlas en el refrigerador hasta que cuajen.
- Servir.
-  [subir](#)

Sorbete de Café a la menta



SORBETE DE CAFÉ A LA MENTA

Para 4 personas


Ingredientes :

- 1/2 litro de almíbar espeso
- 75 g de azúcar
- 3 claras de huevo
- 4 copitas de licor de menta peppermint
- 4 cucharadas de café soluble
- 4 ramitas de menta tierna

Preparación :

- En una cacerola al fuego, coger el azúcar con la cuarta parte de un vaso de agua. Dejar cocer hasta el punto de bola dura.
- Montar las claras de huevo, a punto de nieve muy dura.
- Mezclar, poco a poco, el azúcar diluido con las claras, batiendo sin cesar y, al final, darle dos o tres vueltas.

Preparación Sorbete :

- Preparar almíbar espeso.
- Mezclar el peppermint, el café y, poco apoco , el merengue, y finalmente helarlo según costumbre(receta nº 6 de Helados).
- Se sirve adornado con las ramitas de menta.
-  [subir](#)

Sorbete de Café al ron



SORBETE DE CAFÉ AL RON

Para 4 personas

Ingredientes :


- 1/2 litro de almíbar espeso
- 75 g de azúcar
- 3 claras de huevo

- 4 copitas de ron
- 4 cucharaditas de café soluble
- 1 corteza de limón

Preparación merengue italiano :

- En una cacerola al fuego, coger el azúcar con la cuarta parte de un vaso de agua. Dejar cocer hasta el punto de bola dura.
- Montar las claras de huevo, a punto de nieve muy dura.
- Mezclar, poco a poco, el azúcar diluido con las claras, batiendo sin cesar y, al final, darle dos o tres vueltas.

Preparación Sorbete :

- Preparar un almíbar espeso aromatizado con el limón.
- Mezclar el ron, el café y, poco a poco , el merengue, y finalmente helarlo según costumbre(receta nº 6 de Helados).
-  [subir](#)

Sorbete de piña con Café




SORBETE DE PIÑA CON CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

- 3/4 de litro de jarabe a 20º de densidad
- 1 piña natural
- 1/4 de limón
- 6 cucharaditas de café soluble

Preparación :

- Preparar un jarabe a 20º de densidad.
- Pelar la piña y separar una cuarta parte de ella.
- En la licuadora, licuar las tres cuartas partes de la piña junto con el cuarto de limón. Colar.
- Mezclar el jarabe con la piña licuada, el café y añadir el cuarto de piña, cortado a trocitos pequeños.
- Repartir en moldes y helar.
-  [subir](#)

Frappuccino tipo Starbucks

Hola gente, acá les dejo una receta bien fácil con café instantáneo, para hacer un Frappuccino (cappuccino frío) en 5 minutos. La receta es para un vaso alto. Es similar al que se compra en Starbucks.

Hagan la prueba y comenten si les gusto.

Ingredientes:

- 2 cucharadas soperas de Café instantáneo línea cappuccino
- 120 ml. de leche (2 pocillos de café)
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- Hielo (6 cubitos grandes)
- Si tenes crema metele arriba

Preparación:

Poner todos los ingredientes en una licuadora y mezclarlos hasta que queden frozen y servirlo en un vaso alto. Si se quiere, decorar con chocolate rallado, o crema, por encima de la preparación.

Disfrútenlo! Saludos!



Web Propiedad de Este Curso de Recetas Para Preparar Café



Por Carlos Sipán Fernández – Latinoenebay

Queda Prohibida la Venta total o parcial de este **Curso e-book, manual o material** en ninguna web, ni mucho en menos en mercadolibre o Kotear.pe, ni entregarla como parte o regalo para otro producto, de un lugar que no sea:

En Mercadolibre

http://listado.mercadolibre.com.pe/CustId_44600124_DisplayType_G

O en Kotear.Pe

<http://www.kotear.pe/vendedor/Latinoenebay>

Y el vendedor que se lo venda sea **"LatinoenEbay"**

Por favor Estimado Lector, este Trabajo nos Cuesta Mucho Realizarlo .. Te Rogamos que no lo Entregues a Nadie.

Si se detecta la venta no autorizada o se detecta distribuyéndola en alguna web sin permiso se **procederá a la denuncia en mercadolibre o Kotear.**

Este producto no Puede ser redistribuido por Ningún Sitio

Si usted adquiere este producto de un sitio web o en mercadolibre que no sea:



<http://listado.mercadolibre.com.pe/ CustId 44600124 DisplayType G>

<http://www.kotear.pe/vendedor/Latinoenebay>

Y el nick del vendedor no sea "Latinoenebay"

Y su email no sea carloscael@hotmail.com

*Le ruego por favor lo denuncie al e-mail mencionado arriba, y lo denuncie a "LatinoenEbay" y le regalaré **GRATIS**, cualquier producto que Vea en mis artículos mencionados en los enlaces que se ven arriba.*

LatinoenEbay © 2010 - 2011

LatinoenEbay

Ultima Especial Edición

¡Curso Completamente Actualizado!