

Degustación de cafés

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azúcar rubio por la decoración:

Crema brûlée al café

Leche: 40 cc

Cafe Instantaneo: 1 cda.

Crema de leche: 250 cc

Azúcar rubio por la decoración:

Yemas: 5 Unidades

Granos de café: 6 Unidades

Azucar rubio: 40 grs.

Crumble de café

Azucar: 50 grs.

Manteca fría en cubos: 90 g

Harina: 130 grs.

Esencia de café: 10 cc

Helado de café

Leche: 400 cc

Azucar: 140 grs.

Crema de leche: 100 cc

Glucosa: 30 grs.

Manteca: 30 g

Yemas: 5 Unidades

Leche en polvo: 50 g

Granos de café: 50 g

Soufflé caliente al café

Azucar: 160 grs.

Esencia de café: 30 cc

Manteca:

Azucar impalpable:

Yemas: 5 Unidades

Claras: 4 Unidades

Azucar:

Varios

Figuras de praliné:

Preparación de la Receta

Crema brulée al café

- En una olla caliente coloque la *crema*, la leche, los granos de *café* y el *café* instantáneo y cocine a fuego lento.
- Cuando se caliente apague el fuego, tape y reserve durante dos horas hasta lograr una infusión.
- Aparte bata las yemas junto con el azúcar.
- Caliente levemente la infusión de *crema* y añada las yemas batiendo hasta integrar.
- Pase la mezcla por un colador y coloque en pequeños moldes individuales tipo cazuelas.
- Cocine a baño maría en horno tapado con papel aluminio con algunos agujeros en la superficie a 120° durante 30 minutos aproximadamente.
- Retire del horno, cubra con azúcar y con un soplete quemé la base y caramelize.

Helado de café

- En una olla caliente coloque la *crema*, la leche, los granos de *café* y cocine a fuego lento.
- Cuando se caliente apague el fuego, tape y reserve durante dos horas hasta lograr una infusión.
- Vuelva al fuego y añada la leche en polvo, la *manteca*, la mitad del azúcar, la glucosa, bata bien y caliente levemente. Retire del fuego.
- Aparte bata las yemas con el resto del azúcar.
- Mezcle ambas preparaciones y vuelva al fuego batiendo. Cocine hasta que nape la cuchara (a 80°/82°)
- En un bowl a baño maría invertido, coloque la preparación a enfriar.
- Cubra con papel film y lleve a refrigerar durante 24hs.
- Retire y coloque en la máquina de helados.

Soufflé caliente al café

- En una batidora haga una merengue francés bien firme con las claras y el azúcar.
- Bata las yemas junto con la esencia de *café*.
- Mezcle suavemente las dos preparaciones y coloque en moldes enmantecados y azucarados .
- Coloque los moldes sobre una placa y cocine en horno a 200 °C durante unos 8 minutos aproximadamente.
- Retire, espolvoree con azúcar impalpable y sirva rápidamente .

Crumble de café

- Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle hasta formar una mezcla arenosa.
- Coloque sobre una placa y cocine en horno a 160 °C durante 15 minutos.

Presentación

- En un plato de degustación coloque cada uno de los postres y decore con formas hechas con *praliné*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/degustacion-de-cafes>