

# Hoy cocina...



## Ingredientes:

- 2 cl. de café espresso
- 1 sobrecito de café soluble
- 150 gr. de chocolate negro
- 125 gr. de mantequilla
- 75 gr. de harina
- 4 huevos
- 80 gr. de azúcar
- 1 cucharada de levadura en polvo

## Bocados dulces y salados

La irrupción de las nuevas tecnologías ha revolucionado el mundo de la repostería y no lo decimos sólo por los nuevos equipos que ofrece el mercado, sino también por el uso y provecho que profesionales y aficionados a esta disciplina hacen, por ejemplo, de internet. El listado de webs y blogs en la red especializados en esta materia es larguísimo. Su oferta es muy amplia y casi nos atrevemos a afirmar que cualquier receta que uno busque la puede encontrar.

En esta ocasión, la receta que proponemos es de uno de los blogs de repostería más cuidados y con más seguidores de nuestro país, "Bocados dulces y salados". La excelencia de las recetas, así como las fotografías que las acompañan, son una tentación para los sentidos.

## Bizcocho de chocolate y café

### Preparación:

En un recipiente calentamos y fundimos el chocolate con el café espresso y el soluble. Añadimos a continuación la mantequilla a punto de pomada, y lo mezclamos todo bien hasta conseguir una crema sin grumos.

Con una batidora mezclamos los huevos con el azúcar hasta que esponjen bien. Cuando lo hayamos conseguido lo añadimos al chocolate con café y reservamos. Seguimos la preparación del bizcocho mezclando la harina con la levadura, primero, y a continuación con la mezcla que habíamos reservado.

Con la masa ya a punto, untamos con mantequilla un molde y lo espolvoreamos con harina para evitar que se pegue el bizcocho. Vertimos en él la masa y metemos en el horno a 160° durante 30 minutos.

Este bizcocho se puede servir acompañado de crema chatilly, una salsa de frutas o bien abrirla y rellenarla con un puré de frutas tipo fresas, por ejemplo.

# Calendario Ferias

## SPECIALITY & FINE FOOD FAIRS

Londres (Inglaterra)

**Del 8 al 10 de Septiembre**

[www.specialityandfinefoodfairs.co.uk](http://www.specialityandfinefoodfairs.co.uk)

## GÄSTE

Salón Internacional de Hostelería, Restauración y Catering

Leipzig (Alemania)

**Del 15 al 17 de Septiembre**

[www.leipziger-messe.de](http://www.leipziger-messe.de)

## EQUIP'HOTEL 2013

Paris (Francia)

**Del 16 al 20 de Septiembre**

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

## SALÓN DEL GOURMETS 2014

Madrid

**Del 10 al 13 de Marzo**

[www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)

## INTERNORGA

Feria de Hostelería y Restauración

Hamburgo (Alemania)

**Del 14 al 19 de Marzo**

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

## ALIMENTARIA

Barcelona

**Del 31 de Marzo al 3 de Abril**

[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)

## LONDON COFFEE FESTIVAL

Londres (Inglaterra)

**Del 3 al 6 de Abril**

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

## CAFFÈ CULTURE

Salón de la torrefacción y cafeterías

Londres (Inglaterra)

**Del 14 al 15 de Mayo**

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

## NRA SHOW 2014

Feria de Restauración y Hostelería

Chicago (EUA)

**Del 17 al 20 de Mayo**

[www.show.restaurant.org](http://www.show.restaurant.org)

## FISPAL CAFÉ

Feria Internacional del Café

Brasil

**Del 24 al 27 de Junio**

[www.informagroup.com.br](http://www.informagroup.com.br)

## HOSTELCO

Barcelona

**Del 20 al 23 de Octubre**

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

## TRIESTESPRESSO EXPO

Salón del Café Espresso

Trieste (Italia)

**Del 23 al 25 de Octubre**

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