

# Hoy cocina...



El café es un producto muy versátil en la cocina, que nos puede servir tanto como ingrediente de salsas, como de postres y platos. El buen comportamiento de este producto en los fogones nos permite, además, crear aderezos con él ideales para dar una nota de sabor a todo tipo de platos. En pastelería y repostería el uso de café para diferentes preparaciones asegura un sabor e incluso un aroma diferenciado para nuestras recetas. Una de las preparaciones básicas en este sentido es el almíbar de café, ideal para empapar, por ejemplo, bizcochos y otras propuestas esponjosas, tipo madalenas.

## Almíbar de café

### Ingredientes

- 180 g de azúcar
- 250 ml de café
- 1 rama de canela



### Preparación tradicional:

Dispondremos el azúcar, el café y la canela en un cazo y dejamos que todo hierva durante aproximadamente 10 minutos. De tanto en tanto daremos algunas vueltas con una cuchara de madera, vigilando que no se pegue en el fondo del cazo. El resultado debe ser un almíbar bastante clarito (hebra floja).

Transcurridos los 10 minutos retiramos el cazo y dejamos enfriar la mezcla que irá tomando más consistencia a medida que se enfría.



### Preparación en Thermomix:

Con el vaso muy limpio, ponemos todos los ingredientes en su interior y programamos 100 minutos de trabajo a temperatura Varoma y velocidad 2. Debemos conseguir la misma consistencia que en el caso del cazo, es decir, un almíbar bastante clarito.

Con el almíbar ya frío, empapamos la tarta, la cual podremos decorar luego si es nuestra intención.

El almíbar es una preparación que aguanta mucho tiempo en el frigorífico, lo cual nos permite preparar cantidades más o menos grandes en espera de necesitarlas.

# Calendario Ferias

## VENDIBÉRICA

Feria Internacional del Vending  
Madrid

**Del 15 al 17 de Abril**

[http://www.ifema.es/vendiberica\\_01](http://www.ifema.es/vendiberica_01)

## INTER SICOP

Salón Internacional de Panadería,  
Confitería e Industrias Afines  
Madrid

**Del 13 al 16 de Abril**

[http://www.ifema.es/intersicop\\_01/](http://www.ifema.es/intersicop_01/)

## XXIX SALÓN GOURMETS

Salón de productos delicatessen  
Madrid

**Del 13 al 16 de Abril**

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

## COFFEE FEST

Latte Art Tokyo

**Del 15 al 17 de Abril**

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

## TUTTO FOOD

Salón bienal de la alimentación,  
de la bollería, del producto biológico,  
de las bebidas y de los productos  
de marca

Milán (Italia)

**Del 3 al 6 de Mayo**

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

## ALIMENTARIA DE CASTILLA Y LEÓN

El 5 de Mayo acoge el VIII Campeonato  
de Baristas de Castilla León  
Valladolid

**Del 5 al 7 de Mayo**

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

## CAFFÈ CULTURE 2015

Londres (Inglaterra)

**Del 13 al 14 Mayo 2015**

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

## THE AMSTERDAM COFFEE FESTIVAL

Amsterdam (Holanda)

**Del 15 al 17 de Mayo**

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

## NRA SHOW 2015

Salón del equipamiento hostelero  
Chicago (Estados Unidos)

**Del 16 al 19 de Mayo**

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

## DUBLIN COFFEE&TEA FESTIVAL

Salón del equipamiento hostelero  
Dublin (Irlanda)

**Del 11 al 13 de Septiembre**

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