

## El Café y la Gastronomía

¡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. Mézclense bien y sírvase bien frío.

### Cóctel de Café

Para seis personas, se mezclan en una coctelera seis copas de Cointreau, tres copas de güisquí 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.