

Café

UNA EXPERIENCIA EXTRAORDINARIA



Miele

Café

UNA EXPERIENCIA EXTRAORDINARIA



Miele

Queridos consumidores:

El café es algo más que una simple bebida. El café es un símbolo de placer y una forma de disfrutar de la vida. El amante del café encontrará en este libro curiosidades, información y datos útiles relacionados con este “estimulante de color marrón”, desde el inicio de la historia del café pasando por su cultivo y recolección hasta deliciosas recetas. Déjese inspirar por un placer especial.



Un placer tranquilo

Nuestra vida es cada vez más ruidosa y ajetreada. ¿Dónde encontrar un oasis de paz en medio del caos? Quizás, disfrutando tranquilamente de un café. ¿Siente el sabor, las ganas de vivir que nos transmiten su calor y su reconfortante aroma?

El café forma parte de nuestra vida cotidiana: lo disfrutamos tranquilamente en reuniones de amigos, por la mañana despierta nuestro espíritu y por la tarde nos ayuda a combatir el cansancio. Ninguna otra bebida es el tema de tantas discusiones como el café, su aroma, su preparación, su olor.

Extraordinario, completo, sutilmente intenso, de inigualable suavidad, crema perfecta – estos son algunos de los adjetivos con los que describir el espresso, cappuccino o el café de las máquinas de cafés empotrables Miele. En los siguientes capítulos encontrará toda la información necesaria sobre las máquinas de cafés empotrables Miele.

En los capítulos dedicados a las recetas encontrará numerosos consejos para preparar bebidas frías y calientes a base de café y exquisitos postres con un toque especial. Pruebe un café distinto, un pequeño cambio en la rutina puede ser un estímulo para los sentidos. Siganos por los aromáticos senderos del café.

El equipo de la cocina experimental
Miele



- 2 Prólogo
- 4 Índice
- 6 El origen del café
- 8 Curiosidades en torno al café
- 10 Regiones de cultivo del café
- 12 La recolección
- 16 El tueste
- 18 Las últimas tendencias
- 20 La máquina de café
Miele – paso a paso

Dulces tentaciones

- 28 Amarettinis
- 30 Cantuccini de espresso
- 32 Trufas de espresso
- 34 Pastas crujientes
- 36 Barritas de moca
- 37 Piquitos de espresso

Pasteles de café

- 40 Cuadraditos de manzana
- 42 Delicias de hojaldre
- 44 Muffins de espresso con cobertura
- 46 Pastitas de espresso
- 48 Tarta de queso ricotta y espresso
- 50 Pastel tipo “Streusel” de espresso
- 52 Tarta de Tiramisú
- 54 Pastel de chocolate “Toscana”
- 55 Tarta “Cebra”

Postres

- 58 Crema farisea
- 60 Carlota con crema de espresso
- 61 Crema de café
- 62 Crème Brûlé "Espresso"
- 64 Parfait de moca
- 66 Mousse de café
- 67 Bananas Brasília
- 68 Crêpes de chocolate con relleno de melocotón y requesón
- 70 Crema de Stracciatella con espresso

Bebidas

- 74 Variaciones de espresso
- 76 Variaciones de cappuccino
- 78 Latte macchiato
- 80 Café "Damisela"
- 81 Chocoexpresso
- 82 Café irlandés
- 84 Café "al revés"
- 84 Mocaflip
- 85 Chocolate
- 85 Fariseo
- 86 Fariseo de Baileys
- 86 Café con helado de vainilla
- 88 Frappuccino
- 88 Frapé con especias
- 90 Café Moca
- 92 Café con licor
- 92 Cacaochino

- 94 Las recetas de la A a la Z
- 95 Pie de imprenta

El origen del café

El consumidor habitual de café no se interesa realmente por cuándo y dónde se descubrió por primera vez su bebida predilecta.

Mientras tenga ante sí una taza humeante de este brebaje aromático desplegando todo su sabor y aroma, el origen del café es lo de menos.

Para determinar cuándo fue descubierto el café, hay que remontarse muy atrás en la historia. Hoy en día, se cree con casi absoluta certeza que los orígenes del café se encuentran en Etiopía o, para ser más exactos, en Abisinia, concretamente en la provincia de Kaffa, la cual posiblemente le haya dado nombre. Desde allí viajó hasta Arabia, donde se preparó por primera vez en forma de bebida. Los árabes fueron los primeros en experimentar sus efectos estimulantes y su extraordinario sabor.

La pasión tiene un nombre

Hoy en día, todavía no se sabe con seguridad de dónde proviene el nombre del café. Una primera versión indica que adoptó el nombre de su lugar de origen, la provincia de Kaffa, en Etiopía. Otra versión señala que la palabra café deriva de una palabra árabe, ya sea “Kahva, Kohoveh, Kaffa o Kahwa”, y que poco a poco se fue modificando debido a las diferentes pronunciaciones de los pueblos. La palabra árabe “Kahwa” puede traducirse como fuerza y fuerza de la vida. Por tanto, es probable que la palabra café provenga del árabe.



Como pedir un café en su lugar de vacaciones:



Grecia:

Kaféo



Alemania:

Kaffee



República Checa:

Káva



Inglaterra:

Coffee



Suecia:

Kaffe



Dinamarca:

Kaffe

Rusia: Kofe

Francia: Café

Italia: Caffè

Portugal: Café

Países Bajos: Koffie

Noruega: Kaffee

Finlandia: Kahvi

Hungría: Kávé

Rumanía: Cafea

Curiosidades en torno al café

Pocos consumidores de café tienen una idea clara del aspecto real de una planta de café. Generalmente, la imagen que tenemos del café es, o bien en forma de grano, o de oscuro polvo aromático más o menos grueso. Pero muchas personas desconocen que el grano de café es el núcleo de la cereza del café.



El origen del café

En un principio se pensó que la planta del café procedía de la familia de los evónimos y más adelante fue asociada a la de los jazmines. Los biólogos suecos Carl von Linné y Antoine de Jussieu fueron quienes finalmente lo clasificaron dentro de la familia de las rubiáceas. Ellos le asignaron el nombre "Coffea". Bajo este nombre se agrupan más de 60 tipos diferentes de plantas de café, de las cuales sólo una docena son determinantes para el cultivo del café. La planta del café no es un árbol, pero puede alcanzar de dos a tres metros de altura (el tipo "Coffea Arabica" puede llegar hasta los cinco metros). Se caracteriza por sus hojas de unos diez centímetros de largo y de color verde oscuro brillante y por sus flores blancas, las cuales desprenden un olor semejante al del jazmín.



Transcurridos varios meses, las flores se convierten en ovalados frutos de hueso de color rojo. Estos frutos son muy parecidos por su tamaño y color a las cerezas, por este motivo reciben también el nombre de cerezas. Una vez maduros, la piel que recubre la dulce y flexible pulpa adquiere un color rojo muy oscuro o granate. En la pulpa se encuentran las semillas, en las cuales se centra nuestro interés. Se trata de dos granos, cuyas caras planas se encuentran una frente a la otra. Los granos tienen un lado curvo y otro plano. Cada grano de café tiene un corte longitudinal y está recubierto de una piel apergaminada. Al retirar la piel, aparece el grano, el cual, dependiendo de la región en la que se cultive, puede ser de color verde, gris amarillento o gris pizarra. En las plantaciones, las plantas de café pueden vivir de 25 a 40 años.

Regiones de cultivo del café



Las principales regiones de cultivo del café, también llamadas zonas, se encuentran distribuidas a 30 grados de latitud al norte y al sur a lo largo de todo el ecuador. Entre los más importantes productores de café se encuentran Brasil, Colombia, Indonesia, Costa de Marfil, Méjico, Etiopía, Vietnam y Guatemala.

La planta de café es extremadamente sensible. Sólo crece en los trópicos, ya que para su desarrollo necesita calor y humedad a temperaturas constantes entre 17°C y 23°C. La altura óptima para su cultivo se encuentra entre 600 y 1200 metros sobre el nivel del mar. El café procedente de las tierras altas, conocido como “high grown”, es especialmente apreciado por los entendidos debido a su excelente calidad. Pero sólo dos especies de plantas son relevantes desde el punto de vista económico: La arábica (*Coffea arabica*) y la robusta (*Coffea robusta*). Ambas tienen sus orígenes en África.

Café Robusta (Coffea robusta)

La especie robusta no fue descubierta hasta finales del siglo XIX. Su nombre describe sus características a la perfección, ya que la robusta es mucho más fuerte que la arábica, aunque no tan sabrosa. La robusta madura antes, es más resistente a los parásitos y más productiva. Por tanto, es apta para el cultivo en regiones más bajas. Su región de origen es África central. Se cultiva principalmente en las regiones tropicales de África y Asia. De calidad media, su sabor es amargo y tiene un contenido de cafeína de entre 1,8 y 4,0%. Sus granos son marrones claros y tienen una forma redondeada y desigual. Su crema tiene un color más oscuro, marrón grisáceo.

Café Arábica (Coffea arabica)

El grano arábica no procede de los países árabes, sino de Etiopía, el país de origen del café. Esta especie es mucho más sensible que la robusta y la temperatura óptima para su crecimiento se encuentra entre 18°C y 25°C. La arábica, cultivada principalmente en Sudamérica, es la más antigua, extendida y apreciada. Sus granos tienen una bonita forma alargada y lisa, de excelente aroma y sabor, y con un bajo contenido en cafeína de entre 0,9 y 1,4%. El color de su crema es marrón rojizo.

Contenido

Arabica

Robusta

Cafeína 0,9–1,4%

Otros componentes
solubles en agua

(dependiendo del tueste) 20–23%



Cafeína 1,8–4%

Otros componentes
solubles en agua

(dependiendo del tueste) 23–26%



Para obtener un café sabroso y aromático se usan principalmente granos arábica. A los entendidos les gusta experimentar creando sus propias mezclas, en las que también incluyen granos de robusta.

Desde el cultivo hasta el placer de saborear un café



Antes de que el café llegue al consumidor en forma de taza humeante, ha tenido que recorrer un largo camino. En primer lugar es necesario plantar el café, cuidarlo y cosechar a mano cada uno de sus frutos, lo que supone un arduo trabajo. Más adelante, tiene lugar la selección de los granos de café y el tueste. Se trata de un largo y minucioso proceso que requiere mucho cuidado y experiencia si se desea que el producto final satisfaga al consumidor.

El café es cultivado en tierras profundas, permeables, neutras o ligeramente ácidas. Para que tenga un desarrollo productivo, son necesarios muchos cuidados, entre los que se encuentran la eliminación de las malas hierbas y ramas innecesarias que podrían impedir el crecimiento de la planta, el abono de la tierra, el riego en las regiones secas, así como la continua lucha contra insectos y enfermedades. La planta del café es muy susceptible a estas últimas. Pero también las temperaturas por debajo de los $+10^{\circ}\text{C}$ y un terreno deficiente podrían dificultar el crecimiento de la planta.



El desarrollo del café



Dependiendo de la planta, serán necesario entre tres y cuatro años de cuidado continuo, hasta que tenga lugar la primera cosecha. Pero no será hasta transcurridos seis años cuando se pueda recoger una cosecha normal. El rendimiento de una planta de café oscila entre 400 y 2000 gramos de arábica y 600 y 2200 gramos de robusta. Las épocas de florecimiento y recolección varían mucho en función de la especie, la región y la latitud.

Un largo camino: la recolección

La cosecha del café constituye un verdadero ritual que debe discurrir sin errores, si al final de este largo proceso no se quiere decepcionar al consumidor. Debido a que la mayor parte de las plantas maduran a la vez, las cerezas del café deberán ser recolectadas a tiempo y procesadas inmediatamente, ya que no pueden ser ni almacenadas ni transportadas.

La recolección se sigue realizando a mano, lo que permite realizar una preselección de los frutos y desechar los que se hayan dañado.

Inmediatamente después tiene lugar su procesamiento. La piel, la pulpa y la “piel apergaminada” se desprenden en el lugar de la recolección para que el grano pueda expulsar el agua acumulada. El proceso de elaboración de los granos de café no es el mismo en todas las regiones de cultivo.

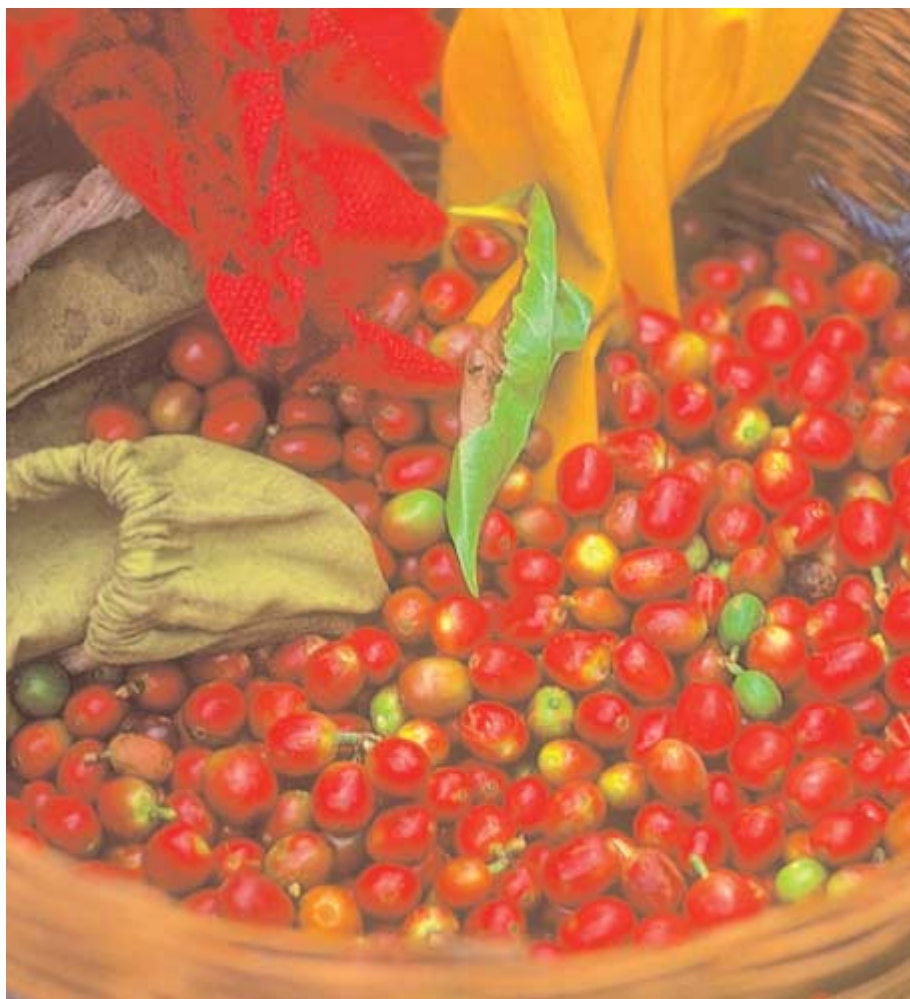
Existen dos métodos: el “húmedo” y el “seco”. El método “húmedo” revela mejor el aroma y sabor del café. La mayoría de las especies de mejor calidad provienen de Guatemala, Costa Rica, Colombia, Méjico, Kenia y Tanzania y se procesan siguiendo el método “húmedo”.

Este café, también conocido como “suave”, se lava en un baño de agua corriente con rodillos. Al mismo tiempo, se hace una selección de los frutos, separando los de calidad inferior, que flotan en la superficie.

Para finalizar, se deja que la pulpa empapada se deshaga en grandes cubas. El siguiente paso es el secado de los granos de café, que dura varios días. A continuación, con una máquina de pelar, se quita la piel apergaminada ya resquebrajada. Antes de proceder al paso más importante de la elaboración del café, el tueste, se retira la fina piel que envuelve el grano, la piel plateada. Hasta que no sea retirada, el café no es apto para su procesamiento y consumo. Ha llegado el momento de seleccionar los granos en función de su “densidad”. Esto significa que los granos seleccionados serán del mismo tamaño, peso y color. Se trata de una condición fundamental para garantizar una calidad homogénea. Una vez que los granos han sido elaborados, seleccionados y clasificados, el café se introduce en sacos de yute para su distribución. El tueste se realizará en el lugar de destino.

Además del método “húmedo”, existe el método “seco”, más sencillo y fiel a la tradición. Este método se aplica principalmente en Brasil y África occidental. Los frutos se lavan y se

dejan secar al sol durante tres semanas, esparcidos sobre superficies de cemento, hasta que, con ayuda de máquinas peladoras, los granos puedan limpiarse por completo.



De cenicienta
a princesa: El tueste



el tueste

Cada grano de café contiene aproximadamente 800 partículas aromáticas. Éstas son liberadas por el calor que se produce durante el tueste y contribuyen al desarrollo del sabor en su máxima expansión. Antes de que los granos lleguen al tostadero, se mezclan siguiendo antiguas recetas domésticas. La selección se realiza teniendo en cuenta tanto el sabor como las propiedades aromáticas. No hay maestro tostador que se precie que no ambicione la creación de una mezcla propia. El arte reside en la combinación de diferentes tipos de café, que las características de cada uno se unifiquen de forma armoniosa. La mezcla obtenida recibe el nombre de "Blend" (mezcla) y constituye la base para que cada producto final tenga un sabor diferente y característico. Ya en la mezcla se decide si el café que llene la taza será fuerte y estimulante o suave y digestivo. El lugar de origen también juega un papel importante en la intensidad del café. Así, por ejemplo, las especialidades más fuertes proceden de Brasil, mientras que el café procedente de Centroamérica y África es famoso por su suavidad. El café adquiere su sabor definitivo durante el tueste. La moderna tecnología aplicada al tueste hace uso

del procedimiento de fluidización. El café flota en una corriente de aire caliente. Este procedimiento requiere especial atención, ya que unos segundos de más o de menos podrían estropear todo el tueste. Dependiendo de las exigencias del consumidor, el tueste del café será más claro o más oscuro. El espresso, por ejemplo, se tuesta a mayor temperatura y durante más tiempo que los granos para una taza de café "normal".

El proceso de tueste dura entre seis y ocho minutos dependiendo de la intensidad. Debido al desarrollo del calor durante el proceso de tueste, los granos de café "sudan". El agua contenida en el fruto se evapora y el peso se ve reducido en aprox. un 16%. El color original verde de los granos se torna marrón oscuro. En este momento se desarrollan el sabor y aroma característicos del café. Para que el café recién tostado mantenga su aroma, se empaquetará inmediatamente al vacío o continuará su elaboración para convertirse en café soluble.

Una nueva moda: los bares-cafetería

No pasa desapercibido: el café está de moda y “los bares-cafetería” son lo último. Este concepto procedente de los Estados Unidos aúna Latte Macchiato y estilo de vida. Los bares-cafetería ofrecen una nueva forma de saborear el café en una sociedad moderna y en continuo movimiento. Es la parada ideal para satisfacer el hambre, realizar un corto descanso o conversar, todo ello envuelto en una

atmósfera cosmopolita, ejecutiva, donde ver y dejarse ver.

El estilo de las nuevas cafeterías puede ser, dependiendo de la filosofía del local, angloamericano, italoamericano o italiano. Encontrará esta nueva forma de cafetería en lugares clave muy frecuentados. Es posible disfrutar de un café de pie, en medio del centro financiero, cerca de centros de estudios o lugares públicos, en el interior de una tienda, etc.



El café es símbolo de placer y una forma de disfrutar de la vida. En muchos países, esta estimulante y aromática bebida une a todos aquellos que saben disfrutar de este momento especial, ya sea después de una buena comida o en una atmósfera relajada. Desde la fabricación de la máquina de espresso, es posible disfrutar del placer de poder hacerse uno mismo un espresso o un café.

El secreto de la calidad del espresso o café hecho con una máquina de café Miele reside en el corto tiempo de contacto entre el polvo de café y el agua. 30 segundos son suficientes para que todas las partículas de sabor y aroma se desarrollen plenamente, a la vez que los componentes amargos y fuertes, que influyen en el sabor y la compatibilidad, se reducen considerablemente en comparación con otras formas de preparación.



Cómo disfrutar de un café a cualquier hora del día



¿Qué hace del café de cafetería/bar un placer? Quizás sea el incomparable aroma de los granos recién molidos, el silbido de la máquina de café, las animadas conversaciones a nuestro alrededor o, el ir y venir de los atareados camareros. En casa se verá obligado a renunciar a la atmósfera de una cafetería, pero no al sabor del café. Con las máquinas de café empotrables Miele, podrá preparar en su hogar un aromático espresso, capuccino o café con leche cuando le apetezca. Por la mañana, al mediodía o por la noche, las máquinas de café empotrables de Miele están siempre a su disposición.

Todas las especialidades del café tienen algo en común: el secreto está en un buen espresso. En primer lugar, seleccione el tipo de café. Elija una mezcla de arábica, ya que ésta le garantiza una equilibrada mezcla de amargura y acidez, un intenso aroma y la justa consistencia. También es de gran importancia la calidad del agua. El agua muy dura – con cal – influye negativamente en el sabor. Pero, sin lugar a dudas, la última palabra a la hora de preparar un perfecto espresso la tiene la máquina de café.

Temperatura, presión del agua, cantidad de polvo y grosor; todos estos factores determinan el sabor. Pensará que es muy complicado. En absoluto; deje todo en manos de su máquina de café empotrable de Miele. Con sólo presionar un botón, obtendrá un perfecto espresso, capuccino o café – de cafetería.

Pequeño Diccionario

Miele del Café



Siguiendo estos 5 pasos obtendrá un cappuccino perfecto:

Llene la jarrita de leche y colóquela bajo la válvula de salida.



Coloque la taza bajo la salida de la espuma de leche.

Litho neu: 2_40409

Seleccione la preparación/opción.



La espuma de leche va directamente a la taza.



Coloque la taza bajo la válvula de salida de café.



AromaticSystem

El corazón de las máquinas de café empotrables Miele es su molinillo, el cual posee una cámara de molido dinámica. De

esta forma, el café y el agua entrante se mezclan más intensamente, teniendo como resultado un café más aromático.



Litho neu: 2_40409

Manejo sencillo

Innovaciones muy meditadas hacen posible un manejo sencillo y comprensible del aparato. Encontrará entre otras: puerta con apertura hacia la izquierda, iluminación perfecta gracias a la técnica LED libre de mantenimiento, piezas desmontables casi todas aptas para el lavavajillas, posibilidad de elección entre 18 idiomas, etc.



Cappuccinatore

El broche de un buen cappuccino lo pone una espuma fina y consistente a la vez. Con el Cappuccinatore obtendrá siempre la espuma perfecta. Por medio de la manguera se absorbe la leche, que mezclada con vapor y aire es expulsada a través de la válvula directamente a la taza. Es el método más sencillo y limpio, ya que casi todas las piezas son desmontables y aptas para su lavado en el lavavajillas.

Crema

Un espresso perfecto se reconoce por su crema. La crema es una espuma fina de color nuez o canela que corona el espresso, la cual sólo se forma con la suficiente presión. La crema contiene los aceites vaporizados y, por tanto, las partículas esenciales de olor y sabor del polvo del espresso. Además, la crema mantiene caliente el espresso.



Café/espresso doble

Coloque una taza bajo la salida de café, seleccione una bebida y presione dos veces seguidas el botón de mando derecho. En el display aparece la indicación “2 espressos” o “2 cafés”.

Presión

Sencillamente imprescindible. La presión influye de manera determinante en el sabor, ya que gracias a ésta se liberan las partículas flotantes de café. Estas partículas son las que le dan al espresso su aroma característico. Si la presión es insuficiente, el aroma no se desarrollará en su plenitud. Si la presión es demasiado alta, se liberan tanino y sustancias amargas. Además, la presión es determinante para la formación de una perfecta crema.



NUR BEI MIELE Calientaplatos empotrable

Dispondrá de tazas precalentadas siempre que las necesite. Es posible combinar el calientaplatos empotrable y la máquina de café por medio de un cable. 30 minutos antes de la conexión automática de la máquina de café el calientaplatos se conecta automáticamente y precalienta sus tazas.

NUR BEI MIELE Perfiles de usuario

¿Desea cada mañana un café muy fuerte y caliente? Entonces tenemos lo que necesita. Con los 10 perfiles individuales con posibilidades personalizadas de ajuste (cantidad de café, agua y espuma de leche para el capuccino, temperatura y aromatización), podrá guardar sus gustos personales.

Válvula de agua caliente

Nunca más un café frío. Gracias a la posibilidad de obtener agua caliente al instante, podrá precalentar las tazas de forma sencilla y cómoda.

Como medida higiénica, las válvulas de agua caliente y de vapor están separadas.



Regulación de la altura de la salida del café

Para tazas grandes y pequeñas tiene la posibilidad de regular la altura de la salida del

café. Ideal para tazas altas. Muy conveniente para preparar espressos: evita la pérdida innecesaria de calor, además la crema lo protege adicionalmente.



Café

Si desea mantener todo el aroma, guarde el café en el frigorífico.

Contenedor de café molido

¿Le gustaría probar otro tipo de café?
¡Por supuesto! En un pequeño contenedor Usted puede guardar el café en polvo para la preparación de un segundo tipo de café. A través de

una clapeta situada en el aparato, el café en polvo va directamente a la unidad central.

Cafeína

En comparación con el café de filtro, el espresso contiene sólo un tercio o la mitad de cafeína.

Litho neu: 2_40410

Grado/cantidad de polvo

El grado de molido y la cantidad son determinantes para obtener un buen café. Si los granos han sido molidos demasiado gruesos, el agua se filtrará rápidamente y no se podrá concentrar la suficiente presión ni se desarrollarán las suficientes partículas aromáticas. Si el polvo es demasiado fino, impedirá el paso del agua. Por lo que la preparación será demasiado larga y el espresso tendrá un sabor amargo. Si la humedad del aire es muy alta, los granos se expanden, por lo que será necesario ajustar un grado de molido más fino. Sin embargo, todo depende de sus gustos personales. Pruébelo Usted mismo y realice los ajustes individuales convenientes.

Dulces tentaciones

ACOMPAÑANDO AL ESPRESSO, CAPPUCINO Y CAFÉ



Para completar el placer de saborear un buen café, nada mejor que pequeñas tentaciones dulces. Las recetas que le ofrecemos son un acompañamiento perfecto, no sólo para un espresso, cappuccino o café.

Amarettinis

Aprox. 90 unidades / por unidad: 109 kJ / 26 kcal, proteínas 1 g, grasas 2 g, hidratos de carbono 3 g.

Ingredientes:

250 g de almendras sin piel,
ralladas muy finas
200 g de azúcar
 $\frac{1}{2}$ tubito de aroma de
almendras amargas
4 claras de huevo

Preparación:

1. Mezcle las almendras ralladas con $\frac{3}{4}$ del azúcar y el aroma de almendras amargas.
2. Bata las claras de huevo a punto de nieve y mezcle con cuidado el resto del azúcar.
3. A continuación, añada $\frac{1}{3}$ de la mezcla de azúcar y almendras a las claras de huevo, después otro tercio y para finalizar el resto.
4. Introduzca la masa en una manga pastelera de boquilla lisa. Sobre una bandeja de repostería recubierta con papel especial para hornos, forme pastitas del tamaño de una nuez. Hornee hasta que adquieran un color amarillo claro.

Ajuste:	Aire caliente	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	130 °C	140 °C
Listones:	1°, 2° y 4° desde abajo	2° desde abajo
Tiempo de cocción:	40–50 min.	35–45 min. + precalentamiento



Sugerencias

Si utiliza almendras con piel, los amarettinis no tendrán el bonito color claro. El resultado final hace que el fatigoso trabajo de pelar las almendras tenga su recompensa. Para pelar las almendras, sumérlas primero en agua caliente y cuélelas. Así, podrá retirar fácilmente la piel de las almendras.



Cantuccini de espresso

Aprox. 40 unidades / por unidad: 503 kJ / 120 kcal, proteínas 3 g, grasas 5 g, hidratos de carbono 16 g.

Ingredientes:

200 g de almendras
500 g de harina
1 cucharadita de levadura
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
90 g de mantequilla
250 g de azúcar
2 huevos
70 ml de espresso recién hecho
40 ml de licor de café

Para espolvorear:
Canela o mezcla de canela y
azúcar

Preparación:

1. Tueste las almendras en el horno Miele (precalentado) a 180°C durante 10 minutos. Muela las almendras en la batidora hasta que queden muy finas.
2. Mezcle las almendras con la harina, la levadura y la sal. Añada la mantequilla, el azúcar, los huevos, el licor de café y un poco del espresso frío. Amase hasta obtener una masa lisa.
3. Forme con la masa tres rollos (\emptyset 3 cm) de 25 cm de longitud. Colóquelos sobre la bandeja de repostería y espolvoréelos con canela. Hornee los rollos en el primer nivel desde abajo con el ajuste aire caliente 180°C durante aproximadamente 25 minutos.
4. Retire la bandeja de repostería del horno y, con un cuchillo de sierra, haga cortes transversales de aprox. 1,5 cm de ancho. Coloque los rollitos sobre dos bandejas de repostería y hornee durante otros 15 minutos hasta que estén dorados y secos.





Trufas de espresso

Aprox. 40 trufas / por trufa: 247 kJ / 59 kcal, proteínas 1 g, grasas 4 g, hidratos de carbono 4 g.

Ingredientes:

50 ml de espresso recién hecho
125 ml de nata
150 g de cobertura
150 g de chocolate negro
50 g de mantequilla
2-3 cucharadas de ron
o de licor

aprox. 40 moldes de bombones

Preparación:

1. Mezcle el espresso y la nata en una cazuela y deje que hierva.
2. Añada la cobertura y el chocolate troceados y la mantequilla y deje que se fundan. Mezcle el ron o licor.
3. Introduzca la masa en el frigorífico aprox. 2 horas hasta que se endurezca. A continuación, bata la mezcla con las varillas durante unos 3 minutos hasta obtener una masa cremosa.
4. Vierta la crema en una manga pastelera con boquilla grande en forma de estrella y forme rosetas en los moldes para bombones. Guárdelas en el frigorífico hasta su consumición.



Sugerencias

Las trufas caseras son un regalo muy especial para sus familiares y amigos. En un bonito envoltorio serán el regalo perfecto.



Pastas crujientes

Aprox. 90 unidades / por unidad: 101 kJ / 24 kcal, proteínas 1 g, grasas 2 g, hidratos de carbono 1 g.

Ingredientes:

100 ml de nata
10 g de mantequilla
100 g de azúcar moreno
 $\frac{1}{2}$ cucharada de harina
80 g de semillas de sésamo
80 g de pipas de calabaza picadas gruesas
80 g de pipas de girasol picadas gruesas
1 tubito de esencia de vainilla

Preparación:

1. Tueste las semillas de sésamo en una sartén antiadherente sin ningún tipo de aceite o grasa.
2. Hierva en una cacerola la nata, el azúcar, la mantequilla y la harina sin dejar de remover. Añada las semillas de sésamo, las pipas de calabaza y de girasol y el aroma; mézclelo todo bien.
3. Haga pequeñas porciones de masa con ayuda de dos cucharitas y colóquelas en bandejas de repostería, cubiertas con papel especial para hornos. Hornee hasta que se doren. Si se doran demasiado, tendrán un gusto ligeramente amargo.

Ajuste:	Aire caliente	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	150–170°C	180–200°C
Listones:	1° y 3° desde abajo	2° desde abajo
Tiempo de cocción:	20–25 min.	12–15 min. + precalentamiento



Sugerencias

Disfrute las pastas recién salidas del horno. Si lo desea, puede cubrir la parte inferior de las pastas con una cobertura de chocolate negro.



Barritas de moca

100 porciones / por porción: 154 kJ / 37 kcal, proteínas 1 g, grasas 2 g, hidratos de carbono 4 g.

Ingredientes:

100 g de chocolate de moca
20 ml de café espresso
200 g de mantequilla
o margarina
100 g de azúcar
300 g de harina
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura
100 g de cobertura de chocolate

Preparación:

1. Parta el chocolate en trozos pequeños, fúndalo en una cazuela pequeña junto con el espresso y déjelo enfriar.
2. Añada la mantequilla y el azúcar, la mezcla de harina y levadura con la mezcla de espresso y chocolate, revuelva un poco y amase. Deje enfriar la masa durante unos 30 minutos. Forme barritas de 5 cm de longitud y colóquelas sobre la bandeja de repostería. Hornee las barritas. Déjelas un poco blandas ya que al enfriarse se endurecerán.
3. Una vez frías, sumerja ambos extremos en la cobertura.

Ajuste:	Aire caliente plus	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	150–170°C	180–200°C
Listones:	1°, 2° y 4° desde abajo	2° desde abajo
Tiempo de cocción:	20–25 min.	12–15 min. dependiendo de la bandeja de repostería + precalentamiento



Sugerencias

La cobertura de chocolate casera está hecha de chocolate, azúcar y margarina. Es más económica, proporciona mucho brillo y es fácil de modelar.



Piquitos de espresso

50 porciones / por porción: 197 kJ / 47 kcal, proteínas 1 g, grasas 3 g, hidratos de carbono 4 g.

Ingredientes:

180 g de mantequilla blanda
100 g de azúcar glas
o azúcar moreno
1 cucharada colmada de azúcar
de vainilla
30 ml de café espresso
1 pizca de sal
1 clara de huevo
180 g de harina

Cobertura

Preparación:

1. Remueva la mantequilla hasta obtener una masa cremosa. Añada el azúcar, el azúcar de vainilla, el espresso frío y la sal removiendo hasta obtener una masa cremosa. Por último, añada la clara de huevo y la harina y mezcle con cuidado.
2. Introduzca la masa en una manga pastelera con boquilla estrellada (tamaño 9 u 11). Forme rosetas sobre la bandeja de repostería y hornee hasta que adquieran un tono marrón claro.
3. Una vez frías, unte con un pincel la parte inferior de las galletitas con cobertura de chocolate.

Ajuste:	Aire caliente plus	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	150–170 °C	170–190 °C
Listones:	1° y 3° desde abajo	2° desde abajo
Tiempo de cocción:	20–25 min.	10–12 min. dependiendo de la bandeja de repostería + precalentamiento

Pasteles de café



PARA SIBARITAS Y GOLOSOS

Desde hace siglos, el placer de esta bebida exquisita y refinada ha venido acompañado de “el intercambio de novedades”, por así decirlo. El café no sólo tiene un efecto estimulante, invita a ser tomado en compañía y a la charla. Así, hoy en día es inconcebible una tertulia alrededor de un café sin deliciosas tartas y exquisitos pasteles que lo acompañen.

Cuadraditos de manzana

8 unidades / por unidad: 991 kJ / 237 kcal, proteínas 4 g, grasas 15 g, hidratos de carbono 30 g.

Ingredientes:

4 láminas de hojaldre (300 g, congeladas)
1-2 manzanas ácidas
30 g de masa cruda de mazapán
30 g de avellanas picadas gruesas
30 g de pasas maceradas en ron
2 cucharadas de una mezcla de azúcar y canela

Para recubrir:
1 clara de huevo
1 yema de huevo

Preparación:

1. Descongele las láminas de hojaldre, dispóngalas unas junto a otras y extiéndalas sobre una superficie de aprox. 40x20 cm. Corte la masa en 8 cuadrados de 10x10 cm.
2. Pele las manzanas, pártalas por la mitad, quíteles el corazón y córtelas en pequeños dados. Trocee también en dados la masa de mazapán. Reparta las manzanas y el mazapán sobre los cuadrados, haga lo mismo con las avellanas y las pasas maceradas en ron ya escurridas. Espolvoree por encima la mezcla de canela y azúcar.
3. Unte los bordes de cada cuadrado con clara de huevo y doble las cuatro esquinas hacia el centro. Para cerrar los laterales, presione con fuerza juntándolos.
4. Disponga los cuadrados de manzana sobre una bandeja de repostería que haya sido enjuagada en agua fría. Úntelos con yema de huevo batida y dore al horno Miele.

Ajuste:	Aire caliente	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	200°C	220°C
Listón:	1° desde abajo	2° desde abajo
Tiempo de cocción:	20-25 min.	12-18 min. + precalentamiento



Sugerencias

Utilice manzanas ácidas. Darán al pastel un sabor más afrutado que las manzanas dulces.



Delicias de hojaldre

24 unidades / por unidad: 823 kJ / 197 kcal, proteínas 1 g, grasas 2 g, hidratos de carbono 18 g.

Ingredientes:

- 1 paquete de hojaldre (450 g, congelado)
- 2 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 40 g de harina
- 50 ml de café espresso
- 250 ml de leche
- 200 g de mantequilla blanda
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 2 cucharadas de coñac

Para espolvorear:
azúcar glas

Preparación:

1. Enjuague la bandeja de repostería en agua fría.
2. Disponga las láminas de hojaldre sobre la bandeja y deje que se descongelen. Corte en cuatro las láminas, corte las placas cuadradas en cuatro tiras. Hornee en el horno precalentado hasta que se doren.

Ajuste:	Aire caliente	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	190–200°C	200–220°C
Listones:	1º y 3º desde abajo	2º desde abajo
Tiempo de cocción:	15–20 min.	12–15 min. + precalentamiento

3. Para el relleno, bata la yema de huevo y el azúcar hasta que el azúcar se haya disuelto y obtenga una masa cremosa. Añada la harina, a continuación el espresso y la leche.
4. Remueva a fuego lento (la masa no debe hervir) hasta obtener una crema consistente. Deje enfriar.
5. Bata con las varillas la mantequilla y el azúcar glas hasta obtener una masa cremosa. Añada la masa fría poco a poco a cucharadas sin dejar de remover. Para finalizar, añada el coñac.
6. Introduzca la crema de mantequilla en una manga pastelera con boquilla estrellada. Divida el hojaldre por la mitad, con un corte horizontal.
7. Disponga la crema de mantequilla en la parte inferior de las pastas y cúbrala con la mitad superior. Espolvoree con azúcar glas y sirva. Disfrute estas ligeras pastas recién hechas.
Obtendrá aprox. 24 pastas.



Sugerencias

Estas deliciosas pastas son una especialidad típica italiana conocida por el nombre de “Mille foglie” (milhojas).



Muffins de espresso con cobertura

Aprox. 12 unidades / por unidad: 891 kJ / 213 kcal, proteínas 4 g, grasas 14 g, hidratos de carbono 18 g.

Ingredientes:

Masa:
60 g de harina
60 g de maicena
2 cucharaditas de levadura
80 g de azúcar
1 pizca de sal
2 huevos
100 g de margarina líquida
75 ml de café espresso

Relleno:
200 g de queso de untar
1 cucharada de crème fraîche
1 cucharada de maicena
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
40 g de azúcar glas

Para espolvorear:
Cacao

12 moldes para magdalenas (Ø 7 cm)

Preparación:

1. Ponga todos los ingredientes en una fuente y remueva con las varillas hasta obtener una masa sin grumos.
2. Reparta la masa en los moldes para magdalenas. Ponga los moldes en la bandeja de repostería y hornee hasta que se doren.

Ajuste:	Aire caliente	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	170–190°C	180–200°C
Listón:	1° desde abajo	2° desde abajo
Tiempo de cocción:	15–20 min.	12–15 min. + precalentamiento

3. Para el relleno, mezcle bien todos los ingredientes.
4. Una vez prehorneada la masa, repártala por los muffins calientes y hornee otros 10 minutos con el mismo ajuste.
5. Una vez fríos, espolvoree con cacao.



Sugerencias

La cobertura evita que se sequen rápidamente. Los muffins se mantienen frescos hasta el día siguiente.



Pastitas de espresso

20 unidades / por unidad: 955 kJ / 228 kcal, proteínas 1 g, grasas 15 g, hidratos de carbono 22 g.

Ingredientes:

250 g de mantequilla
180 g de azúcar
2 cucharadas colmadas de
azúcar de vainilla
4 huevos
250 g de harina
1 cucharadita de levadura
200 ml de espresso recién hecho
100 g de chocolate negro
100 g de almendras molidas

Baño:

200 g de azúcar glas
4 cucharadas de café espresso
2 cucharadas de licor de café
o whisky o licor de moca

Preparación:

1. Bata la mantequilla hasta formar una masa cremosa, añada poco a poco el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos.
2. Añada con cuidado la harina mezclada con la levadura, el espresso y las almendras. Para finalizar añada el chocolate negro.
3. Extienda la masa sobre una bandeja de repostería y hornee hasta que se dore.

Ajuste:	Aire caliente	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	160–170°C	180–200°C
Listones:	1° desde abajo	1° o 2° desde abajo
Tiempo de cocción:	25–30 min.	20–25 min. + precalentamiento

4. Mezcle el azúcar glas con el espresso y el licor hasta obtener una masa lisa. Después de hornear, unte la cobertura sobre el pastel todavía caliente. Córtelo en 20 trozos.



Sugerencias

Se prepara, hornea y come en un momento (¡riquísimo!). Un pastel de espresso y una taza de café – Italia al 100%.



Tarta de queso ricotta y espresso

12 unidades / por unidad: 1288 kJ / 308 kcal, proteínas 11 g, grasas 21 g, hidratos de carbono 18 g.

Ingredientes:

Masa:

300 g de almendras
30 g de mantequilla fundida
30 g de azúcar

Relleno:

500 g de queso ricotta
o requesón
175 g de queso fresco
o requesón
2 huevos
125 g de azúcar moreno
2 cucharadas de harina
70 ml de espresso recién hecho
1 cucharadita de extracto de
vainilla o de licor de café

Preparación:

1. Distribuya las almendras sobre una bandeja de repostería. Tuéstelas a 180°C durante 20 minutos. A continuación, frote las almendras con papel de cocina para pelarlas.
2. Muela las almendras y amáselas con mantequilla y azúcar. Extienda la masa sobre el fondo de un molde desmontable (Ø 24 cm) y déjela enfriar.
3. Para el relleno, bata hasta obtener una masa sin grumos el queso ricotta (puede sustituirlo por requesón), el queso fresco, los huevos, el azúcar y la harina. Para finalizar, añada el espresso frío y el extracto o licor; remueva.
4. Reparta la masa sobre la base de almendras y hornee hasta que los bordes de la superficie se doren.

Ajuste:	Cocción intensiva	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	170 °C	180–200°C
Listón:	1° desde abajo	1° desde abajo
Tiempo de cocción:	55–65 min.	60–70 min.



Sugerencias

El pastel sabe mejor si lo deja reposar un día.



Pastel tipo “Streusel” de espresso

20 porciones / por porción: 1407 kJ / 336 kcal, proteínas 8 g, grasas 19 g, hidratos de carbono 32 g.

Ingredientes:

Masa:

- 350 g de mantequilla fundida
- 500 g de harina
- 250 g de azúcar
- 1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal
- 2 cucharaditas de levadura

Relleno:

- 25 g de mantequilla fundida
- 500 g de requesón
- 6 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
- 60 ml de café espresso
- 3 cucharadas de licor de almendras
- 1 cucharada de maicena
- 6 claras de huevo

Preparación:

1. Mezcle la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla, la sal y la levadura. Añada la mantequilla y amase los ingredientes hasta formar “Streusel”. ((propuesta: pequeñas bolitas))
2. Ponga aprox. $\frac{2}{3}$ de la masa en una tabla y trabájela con el rodillo hasta formar una masa lisa.
3. Mezcle bien la mantequilla, el requesón, las yemas de huevo, el azúcar, el azúcar de vainilla, el espresso, el licor y la maicena. Añada cuidadosamente las claras de huevo a punto de nieve. Reparte la masa de requesón sobre el fondo.
4. Reparta el resto de los “Streusel” sobre la masa de requesón. A continuación, hornee hasta que se dore.

Ajuste:	Aire caliente plus	Cocción intensiva
Temperatura:	150–170°C	170°C
Listón:	1° desde abajo	1° desde abajo
Tiempo de cocción:	50–60 min.	40–50 min.



Sugerencias



Azúcar de vainilla casero.

Haga un corte longitudinal en una vaina de vainilla. Corte las dos mitades en 4–5 trozos. Introdúzcalos en un recipiente con cierre hermético con 500 g de azúcar durante 3 días. Si desea un aroma más intenso, raspe el interior de la vaina directamente sobre el azúcar.



Tarta de Tiramisú

12 unidades / por unidad: 1365 kJ / 326 kcal, proteínas 10 g, grasas 21 g, hidratos de carbono 20 g.

Ingredientes:

Masa:

- 3 huevos, una pizca de sal,
- 90 g de azúcar
- 50 g de harina
- 40 g de maicena
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura

Relleno:

- 60 ml de espresso,
- 75 ml de amaretto
- 500 g de mascarpone
- 250 g de requesón
- 50 g de azúcar
- 3 láminas de gelatina blanca
- 250 ml de nata
- 1 cucharada colmada de azúcar de vainilla

Para espolvorear:

Cacao



Preparación:

1. Bata la yema de huevo, la sal y el azúcar hasta obtener una masa cremosa. Añada cuidadosamente las claras de huevo batidas.
2. Tamice por encima la harina mezclada con la levadura y la maicena; batiendo la masa con unas varillas.
3. Cubra un molde desmontable (\varnothing 26 cm) con papel de horno. Vierta la masa, alise la superficie y hornee hasta que se dore. Deje enfriar. Al día siguiente córtelo por la mitad horizontalmente.

Ajuste:	Aire caliente	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	160–180°C	180–200°C
Listón:	1° desde abajo	1° desde abajo
Tiempo de cocción:	15–20 min.	12–15 min. + precalentamiento

4. Para el relleno, mezcle el espresso con 3 cucharadas de amaretto. Bata hasta formar una masa lisa el mascarpone, el requesón, el azúcar y el amaretto restante.
5. Ponga la gelatina durante aprox. 10 minutos en agua fría, a continuación escurrala y disuélvala a baja temperatura. Añada un poco de mascarpone a la gelatina y mézclelo bien. Mezcle la masa con el resto de mascarpone y déjela enfriar.
6. Cuando la masa empiece a espesar, añada la nata montada mezclada con el azúcar de vainilla.
7. Disponga una placa de masa sobre el fondo del molde y ajuste el anillo del molde. Unte la masa con 4–5 cucharadas de crema, cúbrala con la otra placa de masa. Empápela en espresso y amaretto. Cubra con el resto de la crema de mascarpone, repártala bien y espolvoree una gruesa capa de cacao. Deje enfriar. Corte en 12 trozos.



Pastel de chocolate “Toscana”

12 unidades / por unidad: 1274 kJ / 304 kcal, proteínas 4 g, grasas 20 g, hidratos de carbono 28 g.

Ingredientes:

300 g de chocolate negro
150 g de mantequilla
5 huevos
100 g de azúcar
100 g de harina

cobertura de chocolate

Preparación:

1. Funda el chocolate y la mantequilla en un cazo y deje enfriar.
2. Bata las yemas, el azúcar y la harina con la mezcla. Por último, añade las claras a punto de nieve.
3. Vierta la masa en un molde desmontable engrasado (Ø 26 cm) y hornee. Corte en 12 trozos.

Ajuste: **Aire caliente**
Temperatura: **150–170°C**
Listón: **1° desde abajo**

Tiempo de cocción: **35–40 min.**

4. Una vez fríos, unte con un pincel la cobertura de chocolate.



Sugerencias

Esta tarta retiene humedad después del horneado. Por tanto es muy esponjosa y chocolateada.

Tarta "Ceбра"

12 porciones / por porción: 1358 kJ / 325 kcal, proteínas 5 g, grasas 19 g, hidratos de carbono 32 g.

Ingredientes:

- 4 yemas de huevo
- 160 g de azúcar
- 1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
- 1 tubito de esencia de vainilla
- 100 ml de café caliente
- 200 ml de aceite
- 300 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- 4 claras de huevo
- 3 cucharaditas de cacao

Preparación:

1. Bata hasta obtener una masa cremosa las yemas con el azúcar y el azúcar de vainilla. Añada cuidadosamente la esencia de vainilla, el café y el aceite, y mézclelo bien. Añada a cucharadas la harina mezclada con la levadura. Por último, añada la clara de huevo batida a punto de nieve.
2. Divida en dos la masa. Añada el cacao a una parte de la masa.
3. Engrase un molde desmontable (Ø 26 cm). Ponga 2 cucharadas de la masa sin cacao en el centro del fondo del molde. Añada dos cucharadas de la masa con cacao a la masa sin cacao. Continúe así, hasta terminar la masa. No reparta la masa, deje que escurra lentamente.
4. Dore al horno Miele. Si lo desea, unte con cobertura de chocolate o espolvoree con azúcar glas.

Ajuste:	Aire caliente plus	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	150–170°C	160–180°C
Listón:	1° desde abajo	1° desde abajo
Tiempo de cocción:	50–60 min.	50–60 min.

Postres



“ES INÚTIL RESISTIRSE”

¿Qué sería un menú sin un dulce final? Los postres en cualquiera de sus variaciones pueden acompañar al espresso, cappuccino y café. Ya sean los más sanos con frutas, o bien los dulces con azúcar y nata... Los postres siempre son ingeniosos y sorprendentes. Cuanto más creativa y original sea la presentación, mejor serán acogidos. ¡Tómese un poco de tiempo para los pequeños detalles!

Crema farisea

4-6 porciones / por porción: 1264 kJ / 302 kcal, proteínas 5 g, grasas 23 g, hidratos de carbono 17 g.

Ingredientes:

150 g de chocolate negro
2 huevos
4 cucharadas de Baileys
250 ml de nata
1 cucharada colmada de azúcar
de vainilla

Preparación:

1. Parta el chocolate en trozos, póngalo en una fuente y fúndalo en el microondas Miele a 450 W de potencia durante aprox. 3 minutos.
2. Bata los huevos hasta obtener una crema espumosa, añada el Baileys y el chocolate templado.
3. Monte la nata a la vez que añade el azúcar de vainilla. Mézclela cuidadosamente con la masa de chocolate. Conserve la crema en el frigorífico hasta su degustación.



Sugerencias

Puede sustituir el Baileys por licor de café o de moca.



Carlota con crema de espresso

20 porciones/ por porción: 552 kJ / 132 kcal, proteínas 1 g, grasas 24 g, hidratos de carbono 26 g.

Ingredientes:

300 ml de café espresso
500 ml de nata
125 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar
de vainilla
30 bizcochos
opcionalmente, 2-3 cucharadas
de Cointreau

1 molde profundo
(30 cm de largo)

Preparación:

1. Monte la nata. Añada aprox. 100 ml de espresso frío.
2. Empape los bizcochos con el espresso sobrante (si lo desea puede mezclarlo con Cointreau).
3. Distribuya los bizcochos por el fondo y los laterales del molde y vierta en el centro la mitad de la crema de nata. Cúbrela con una capa de bizcochos, vierta el resto de la crema y cubra nuevamente con bizcochos.
4. Ponga el molde durante 3 horas en el recinto congelador. Despegue con un cuchillo los bizcochos de los laterales, sumerja brevemente el molde en agua caliente y vuélquelo sobre una fuente alargada.
5. Decore con nata montada y granos de moca o de café.



Sugerencias

Este postre puede prepararse con antelación y es especialmente indicado para celebraciones.

Crema de café

4 porciones / por porción: 1168 kJ / 279 kcal, proteínas 4 g, grasas 19 g, hidratos de carbono 22 g.

Ingredientes:

200 ml de café espresso
300 ml de leche
1 sobre de flan en polvo
50 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar
de vainilla
200 ml de nata

Preparación:

1. Mezcle el flan en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla en una fuente y añada 6 cucharadas de leche. Remueva hasta que no queden grumos.
2. Hierva en un cazo el resto de la leche y el espresso. Añada el contenido de la fuente y, sin dejar de remover, deje que hierva. Deje enfriar el flan removiendo de vez en cuando.
3. Monte la nata y mézclela con el flan. Vierta esta crema en un cuenco y sívala espolvoreada con cacao.



Sugerencias

Debido al color claro de la crema, el sabor del café siempre sorprende.

Crème Brûlé “Espresso”

8 porciones / por porción: 1412 kJ / 337 kcal, proteínas 6 g, grasas 25 g, hidratos de carbono 22 g.

Ingredientes:

500 ml de nata
125 ml de leche
70 g de azúcar
125 ml de café espresso
3 huevos
3 yemas de huevo

Para espolvorear:
80 g de azúcar moreno
2 cucharaditas de granos de café espresso molidos muy finas (opcional)

8 cuencos individuales

Preparación:

1. Ponga en una cazuela la nata, la leche, el azúcar y el espresso recién hecho. Caliente todo a fuego medio, sin hervir.
2. Mezcle con las varillas los huevos y las yemas. Añádalo, sin dejar de batir, a la mezcla de nata y leche. Baje el fuego y siga calentando la mezcla durante otros 5 minutos sin dejar de remover.
3. Reparta la mezcla en los 8 cuencos termorresistentes (Ø 7 cm). Coloque los cuencos en una cazuela con 500 ml de agua. Introduzca la cazuela en el horno en el primer nivel desde abajo a 180°C durante 45 minutos.
4. Retírela del horno. Espolvoree azúcar moreno y espresso sobre la crema.
5. Coloque los cuencos sobre la parrilla y gratine en el tercer nivel desde abajo en el horno precalentado a 250°C durante 3 minutos, hasta que el azúcar comience a derretirse.
6. Retírelo y espolvoree con espresso.
7. Sírvalo frío. Otra posibilidad es despegar los bordes con un cuchillo, volcar la crema sobre un plato y servir decorada con nata montada.



Sugerencias

No gratine demasiado el azúcar, ya que podría amargar el sabor.

La Crème Brûlé es similar a la crema de Caramel, pero de sabor más intenso.



Parfait de moca

14 porciones / por porción: 965 kJ / 231 kcal, proteínas 4 g, grasas 15 g, hidratos de carbono 19 g.

Ingredientes:

4 yemas de huevo
2 huevos
180 g de azúcar
250 ml de café espresso
6 cucharadas de licor de café
500 ml de nata
6 bizcochos

Papel transparente

Preparación:

1. Mezcle las yemas, los huevos y el azúcar en una cazuela, bata una masa espumosa a fuego lento, hasta que el azúcar se haya disuelto.
2. Añada el café y 4 cucharadas del licor sin dejar de remover. Deje enfriar.
3. Mezcle cuidadosamente la nata montada.
4. Distribuya el resto del licor sobre los bizcochos.
5. Recubra un molde profundo (30 cm de largo) con el papel transparente. Vierta la mitad de la masa de parfait en el molde. Cúbrala con los bizcochos. Sobreponga otra capa de masa.
6. Deje enfriar el parfait durante 6 horas en el congelador. Extráigalo del molde, retire el papel y corte el parfait en rodajas de 2 cm de grosor. Sirva decorado con nata montada y naranjas fileteadas.





Mousse de café

6 porciones / por porción: 756 kJ / 181 kcal, proteínas 2 g, grasas 14 g, hidratos de carbono 10 g.

Ingredientes:

6 láminas de gelatina blanca
100 ml de leche
150 ml de café espresso
3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas colmadas
de azúcar de vainilla
3 cucharadas de nata agria
200 ml de nata

Preparación:

1. Ablande la gelatina sumergiéndola durante 10 minutos en un poco de agua fría.
2. Caliente en una cazuela la leche, la nata, el azúcar y el azúcar de vainilla. Añada la gelatina y remueva hasta que no queden grumos. Deje enfriar.
3. Tan pronto como empiece a endurecerse, añada cuidadosamente la nata agria y la nata montada.
4. Distribuya la crema en cuencos individuales, deje enfriar y decore con nata y un grano de moca o de café. Otra opción consiste en dejar que la crema se enfríe, formar bolas con una cuchara y servir las en platos espolvoreados con cacao.



Sugerencias

El sabor es el mismo, pero la presentación muy diferente. La presentación en forma de bolas es más apropiada como broche final para un menú festivo.

Bananas Brasilia

8 porciones / por porción: 725 kJ / 173 kcal, proteínas 4 g, grasas 3 g, hidratos de carbono 31 g.

Ingredientes:

6 plátanos
60 g de azúcar
1 cucharada de harina
150 ml de leche
60 ml de café espresso
2 huevos
3 cucharadas de ron

Preparación:

1. Abra los plátanos por la mitad y dispóngalos alineados sobre una bandeja termorresistente. Triture el resto de los plátanos y distribúyalos sobre los plátanos de la bandeja.
2. Mezcle azúcar, harina, leche y espresso en una cazuela, remueva a fuego lento durante 5 minutos. Añada las yemas y el ron sin dejar de remover. No deje que la masa hierva. Reparta la masa del café sobre los plátanos.
3. Monte la nata y distribúyala sobre los plátanos. Gratine en el horno hasta que se dore.

Ajuste:	Aire caliente	Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura:	170–180°C	200–220°C
Listón:	1° desde abajo	2° desde abajo
Tiempo de cocción:	15–20 min.	12–15 min. + precalentamiento

Crêpes de chocolate con relleno de melocotón y requesón

6 unidades / por unidad: 967 kJ / 231 kcal, proteínas 12 g, grasas 6 g, hidratos de carbono 31 g.

Ingredientes:

Crêpes:
2 huevos
200 ml de leche
50 ml de café espresso
20 g de azúcar
80 g de harina
 $\frac{1}{2}$ sobre de flan de chocolate en polvo

Relleno:
300 g de requesón
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
1 lata de melocotones (400 ml, peso escurrido)
2 cucharadas de licor de melocotón (opcional)

Mantequilla para el horneado
Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

1. Bata los huevos con la leche, el espresso, el azúcar, la harina y el polvo de flan de chocolate. Deje reposar durante 20 minutos.
2. Caliente un poco de mantequilla en una sartén (aprox. Ø 20 cm). Ponga una cucharada de masa en la sartén. Mueva la sartén para que la masa se distribuya por igual. Con un ajuste 8-9, fría un lado del crepe durante 30 segundos, voltéelo y fría el otro lado durante 20 segundos.
3. Para el relleno, mezcle el requesón con el azúcar y el azúcar de vainilla. Escurre bien los melocotones, corte la mitad en pequeños dados y añádalos a la masa.
4. Unte los crepes con la masa y enróllelos.
5. Añada un poco de zumo o, si lo prefiere, de licor de melocotón al resto de los melocotones y hágalos puré.
6. Reparta el puré en seis platos. Corte en diagonal los rollos de crepe en cuatro trozos y dispóngalos sobre el puré. Espolvoree con azúcar glas y sirva. Obtendrá 6 crepes.



Sugerencias

Las frutas que mejor se prestan para la decoración son bananitas, karambole, mangos, nimbus y lichis.



Crema de Stracciatella con espresso

6-8 porciones / por porción: 1735 kJ / 415 kcal, proteínas 10 g, grasas 27 g, hidratos de carbono 32 g.

Ingredientes:

1 tarro de guindas
(peso escurrido 350 g)
Zumos de 2 naranjas
1 cucharada de miel
1 cucharada de maicena
4 cucharadas de amaretto

250 g de mascarpone
250 g de requesón
75 g de azúcar
200 ml de nata
2 sobres de maicena para nata
50 g de chocolate negro rallado

Salsa:

100 g de chocolate amargo
60 ml de café espresso
5 cucharadas de nata
1 pizca de canela, de cilantro y
de clavo rallado respectivamente
opcionalmente, un poco de azú-
car de vainilla

Preparación:

1. Deje escurrir las guindas.
2. Mezcle la maicena con un poco de jugo de guindas. Caliente en una cazuela el resto del jugo de las guindas con zumo de naranja y miel.
3. Añada la maicena sin dejar de remover, deje que hierva. Añada el amaretto y las guindas.
4. Para la crema de stracciatella, mezcle bien el mascarpone, el requesón y el azúcar. Deje enfriar durante 15 minutos.
5. A continuación, añada las virutas de chocolate y la nata mezclada con la maicena para nata. Deje enfriar durante 30 minutos.
6. Funda el chocolate amargo a fuego lento, añada espresso, nata y las especias. Si lo desea, también puede añadir azúcar de vainilla.
7. Sirva la masa de las guindas en 6-8 platos. Forme con una cuchara la crema de stracciatella. Ponga tres bolas sobre la crema de cada plato. Vierta un poco de la salsa de espresso sobre las bolas de crema. Sirva inmediatamente.



Sugerencias

Para la salsa también puede poner todos los ingredientes en un cuenco y calentarlos en el microondas Miele a 450 W de potencia durante 3 minutos.



Bebidas

LAS INFINITAS POSIBILIDADES DEL ESPRESSO & CO.

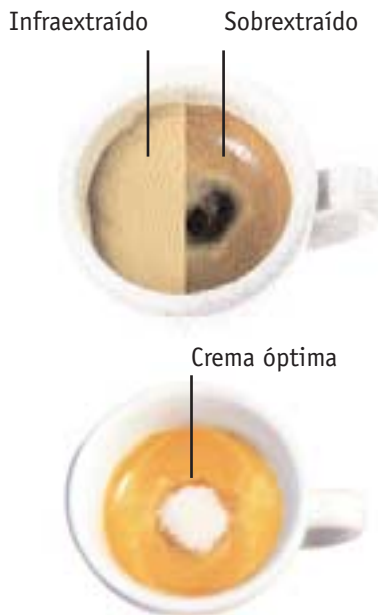


El café es conocido por sus propiedades estimulantes, su sabor característico y su intenso aroma. Nuestras creaciones, frías y calientes, harán sus delicias en cualquier época del año. Muchas de las siguientes recetas pueden servirse en su próxima fiesta de verano a modo de refrescos simplemente añadiendo hielo.

Espresso

– caliente como el infierno

Espresso corto, negro y fuerte. El entendido sabe distinguir la calidad de un espresso (según la definición del diccionario “el rápido”) por la crema. La crema evita que se enfríe rápidamente y auna las partículas aromáticas. La crema típica del espresso tiene un tono color avellana rojizo. La crema perfecta es consistente; si se espolvorea con cuidado azúcar sobre ella, soporta los granos de azúcar antes de que éstos se sumerjan. Sirva siempre el espresso en una taza precalentada.



Espresso sobreextraído

Hablamos de espresso sobreextraído cuando la espuma es marrón oscura y en el centro presenta una mancha blanca o un “agujero”. Esto ocurre cuando el polvo del café es demasiado fino o se ha utilizado demasiada cantidad, lo que ha hecho que el tiempo de extracción sea excesivamente largo.

Espresso infraextraído

Un espresso infraextraído se reconoce por su espuma clara y poco consistente, producto del corto tiempo de extracción. Las causas pueden ser café insuficiente o, en la mayoría de los casos, un polvo demasiado grueso.

Espresso corto – el corto

Espresso corto es la denominación de un “café corto/espresso” algo más fuerte.

Espresso “doppio” – ¿un poco más?

Espresso doppio es simplemente la doble cantidad de un café corto/espresso normal.

Espresso lungo – el “largo”

Espresso lungo es la variante menos concentrada servida en una taza de café normal.

Espresso ristretto – corto y fuerte

Espresso ristretto es un café corto/espresso doble, concentrado, fuerte y muy amargo.

Espresso Macchiato – el “manchado” intenso

Al espresso recién hecho se le añade un poco de espuma de leche. La mancha blanca le da el nombre de “manchado”.

Espresso “corretto”

Prepare un espresso clásico.

A continuación, “corrija” el café con un aguardiente. Añada un chorrito de grappa, coñac, amaretto, sambuca o whisky (no demasiado, ya que eclipsaría el sabor del café). Así el “mejorado, corregido” es el espresso más indicado para tomar después de una opulenta comida.

El “Corretto” también puede llevar un poco de nata o leche.



Cappuccino

– siempre codiciado

Consejo: Para la espuma utilice siempre leche desnatada fría.

Con ella obtendrá la mejor espuma, además es la que más tiempo se conserva. Es un detalle muy práctico, ya que para la espuma sólo se necesitan aprox. 50 ml de leche por cada taza. Por tanto, la leche puede permanecer abierta algunos días. Las válvulas de espuma deben lavarse a diario.

Cappuccino “Classico”

El cappuccino clásico italiano se compone de dos tercios de café y un tercio de espuma de leche calentada a presión. Prepare un café. Mientras tanto, forme espuma con 50 ml de leche. Vierta la espuma sobre el café. Espolvoree por encima un poco de cacao.

Cappuccino “vienés”

Prepare un café, vierta leche caliente. Añada una o dos cucharadas de nata y espolvoree virutas de chocolate por encima.

Café Latte o Café au lait

Prepare un café, añada la misma cantidad de leche caliente, remueva para obtener un café claro.

Cappuccino “chiaro” – la variación “ligera”

Un cappuccino chiaro es un capuccino más ligero, con menos espresso pero más leche caliente.

Cappuccino “scuro” – con un toque especial

El cappuccino scuro es un “cappuccino oscuro” con más café corto/espresso y menos leche. Ideal para aquellos que prefieren un cappuccino más fuerte.

Cappuccino “senza schiuma” – el cappuccino diferente

Este exótico nombre hace volar la imaginación. El cappuccino “senza schiuma” es un cappuccino con leche caliente pero sin espuma de leche.

Café americano – muy suave

El café americano es un espresso más suave porque lleva más agua.

Café “coretto” – Espresso con alcohol

Detrás del nombre café “coretto”, se esconde un espresso con un chorrito de alcohol. Puede añadir a su gusto grappa, brandy o licor.

Café “freddo” – el frío

Café “freddo” es un café corto/espresso al que se añaden cubitos de hielo y azúcar líquido. Es una bebida muy apropiada en verano.

Café “latte” – un sueño con leche

El café “latte” es un espresso doble servido en una taza grande con leche muy caliente y, si lo desea, un poco de espuma de leche. Para aquellos a los que les gusta la leche.

Café “moca”– de todo un poco

Café “moca” es un $\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ leche caliente y $\frac{1}{3}$ cacao. Se sirve en un vaso alto.

Café “ristretto” – pequeño pero sorprendente

El café “ristretto” es el espresso más fuerte y concentrado. Sólo lleva 30 ml de agua.

Latte “macchiato” – el “manchado”

Al revés que el, el latte macchiato – traducido “leche manchada” – está compuesto principalmente de leche caliente, con un poco de espresso. El latte macchiato se sirve en vaso.



Latte macchiato

1 porción / por porción: 402 kJ / 96 kcal, proteínas 5 g, grasas 5 g, hidratos de carbono 7 g.

Ingredientes:

150 ml de leche
50 ml de café espresso

Para la decoración:
Cacao en polvo o canela

Preparación:

1. Forme espuma de leche con el vapor.
2. Llene un vaso alto con la leche caliente y la espuma.
3. Prepare un espresso, añádalo cuidadosamente a la leche. Al mezclarse lentamente el espresso con la leche, se forman las manchas que le dan nombre.



Café “Damisela”

1 porción / por porción: 440 kJ / 105 kcal, proteínas 2 g, grasas 2 g, hidratos de carbono 18 g.

Ingredientes:

2 cucharadas de licor de huevo
50 ml de café espresso caliente
50 ml de leche
1 cucharadita de azúcar

Preparación:

1. Vierta el licor de huevo en una taza precalentada. Añada con cuidado el espresso. Remueva el licor de huevo y el espresso con una cucharilla.
2. Forme espuma de leche y cubra el café.

Chocoexpresso

1 porción / por porción: 495 kJ / 118 kcal, proteínas 8 g, grasas 6 g, hidratos de carbono 8 g.

Ingredientes:

100 ml de leche
3 cucharaditas de cacao en
polvo
50 ml de café espresso

Preparación:

1. Disuelva el cacao en 50 ml de leche, forme espuma y viértala en un vaso alto. Forme espuma con el resto de la leche y viértala sobre el dorso de una cuchara en la leche con cacao.
2. Prepare un espresso y añádale. Espere un momento y verá como se distinguen perfectamente las tres capas.

Café irlandés

1 porción / por porción: 1061 kJ / 253 kcal, proteínas 1 g, grasas 3 g, hidratos de carbono 20 g.

Ingredientes:

200 ml de café caliente
4 cucharadas de whisky
2 cucharaditas de azúcar moreno
1 cucharadita de nata montada

Preparación:

1. Vierta el whisky y el azúcar en un vaso precalentado. Añada el café.
2. Remueva bien y añada la nata.



Sugerencias

Se trata de una bebida ideal para entrar en calor en las noches de invierno.



Café “al revés”

1 porción / por porción: 953 kJ / 228 kcal, proteínas 1 g, grasas 16 g, hidratos de carbono 18 g.

Ingredientes:

50 ml de nata
1 cucharadita de azúcar
1 pizca de sal
1-2 cucharadas de licor de whisky y nata
1 taza de café

Preparación:

1. En un recipiente apropiado, forme espuma con la nata. Viértala en una taza grande. Añada azúcar, canela y licor.
2. Prepare en esa misma taza un café. Sirva inmediatamente.



Sugerencias

Café con nata es algo cotidiano; pero nata con café, es un placer.

Mocaflip

2 porciones / por porción: 656 kJ / 157 kcal, proteínas 3 g, grasas 4 g, hidratos de carbono 21 g.

Ingredientes:

200 ml de leche
100 ml de café espresso
2 cucharadas de coñac
2 cucharadas de licor de moca

2 cucharadas colmadas de azúcar de vainilla
2 cucharaditas de azúcar

Preparación:

Mezcle bien todos los ingredientes y sírvalos en bonitos vasos.



Sugerencias

Disfrútelo caliente en los días fríos – y frío en los días calurosos.

Chocolate

1 porción / por porción: 2495 kJ / 596 kcal, proteínas 7 g, grasas 31 g, hidratos de carbono 53 g.

Ingredientes:

250 ml de café recién hecho
20 g de chocolate (amargo)
1 pizca de canela
1 pizca de cardamomo
1 cucharadita de azúcar moreno
2 cucharadas de ron

250 g de helado de vainilla, ron
o stracciatella

Preparación:

1. Vierta el café junto con el chocolate, la canela, el cardamomo, el azúcar y el ron en una cazuela pequeña. Disuélvalos a fuego lento.
2. Vierta la mezcla en un vaso alto. Añada cuidadosamente el helado. Si lo desea puede decorar con nata montada o virutas de chocolate.



Sugerencias

Al calentar la mezcla de café y chocolate, no deje que hierva.

Fariseo

1 porción / por porción: 989 kJ / 36 kcal, grasas 5 g, hidratos de carbono 11 g.

Ingredientes:

2 azucarillos
2-3 cucharadas de ron (54%)
200 ml de café
1 cucharada de nata montada

Preparación:

1. Ponga los azucarillos con el ron en una taza precalentada.
2. Añada el café y por último la nata.



Sugerencias

La sorpresa está garantizada: el café y la nata esconden el ron.

Fariseo de Baileys

1 porción / por porción: 1174 kJ / 280 kcal, grasas 3 g, hidratos de carbono 62 g.

Ingredientes:

1–2 cucharadas de Baileys
1 cucharadita de azúcar moreno
150 ml de café recién hecho

Para la decoración:
Nata montada
Virutas de chocolate

Preparación:

1. Vierta el Baileys y el azúcar moreno en un vaso.
2. Prepare el café y añádale. Remueva todo.
3. Añada como colofón un poco de nata y decore con las virutas de chocolate.



Sugerencias

Prepare el fariseo con café frío y una bola de helado de vainilla, obtendrá un fariseo helado.

Café con helado de vainilla

2 porciones / por porción: 1379 kJ / 330 kcal, proteínas 3 g, grasas 25 g, hidratos de carbono 24 g.

Ingredientes:

½ vaina de vainilla
2 cucharaditas de azúcar
300 ml de café
2 bolas de helado de vainilla
100 ml de nata

pajitas

Preparación:

1. Corte por la mitad la vaina de vainilla y ponga cada mitad en una taza con azúcar. Añada el café. Deje enfriar el café, seguidamente meta las dos tazas al frigorífico durante 60 minutos.
2. Retire las vainas de vainilla y distribuya el café en dos vasos. Ponga una bola de helado en cada uno de los vasos. Añada la mitad de la nata montada. Sirva inmediatamente con una pajita.



Frappuccino

1 porción / por porción: 377 kJ / 90 kcal, proteínas 1 g, grasas 6 g, hidratos de carbono 7 g.

Ingredientes:

200 ml de café espresso
2 cucharaditas de azúcar
4 cucharadas de nata
1 cucharada de amaretto
8-10 cubitos de hielo o hielo picado

Preparación:

1. Mezcle el espresso con el azúcar, la nata y el amaretto. Póngalo a enfriar.
2. Pique el hielo con la batidora o envuélvalo en un trapo de cocina y golpéelo con un martillo para carne. Añada el hielo picado al espresso.
3. Mezcle todo bien y viértalo en un vaso. Decore con amarettinis.



Sugerencias

Sirva inmediatamente, de lo contrario el hielo se derretirá y aguará el espresso. Otra posibilidad consiste en hacer cubitos de hielo directamente con café.

Frapé con especias

1 porción / por porción: 555 kJ / 133 kcal, proteínas 1 g, grasas 10 g, hidratos de carbono 11 g.

Ingredientes:

½ ramita de canela
1 clavo
150 ml de café espresso
1 cubito de hielo o 1 cucharada de hielo picado
2 cucharaditas de azúcar moreno
3 cucharadas de nata

Preparación:

1. Prepare un espresso, déjelo enfriar durante 60 minutos en un recipiente con la ramita de canela y el clavo. Retire la canela y el clavo y vierta el espresso en una batidora. Añada azúcar y hielo y bátalo todo.
2. Añada la nata y siga batiendo hasta que se forme una masa sin grumos. Sirva inmediatamente.



Café Moca

8 porciones / por porción: 1250 kJ / 299 kcal.

Ingredientes:

- 50 g de chocolate de moca
- 3 cucharadas de azúcar
- 800 ml de café
- 100 ml de licor de moca
- 4 cucharadas de nata montada
- 4 bolas de helado de nueces

Para la decoración:
Virutas de chocolate

Preparación:

1. Disuelva el chocolate de moca y el azúcar en el café caliente. Añada el licor de moca y la nata. Distribuya el café chocolateado en cuatro tazas grandes.
2. Ponga una bola de helado en cada taza. Sirva espolvoreado con virutas de chocolate.



Sugerencias

También exquisito con helado de vainilla, chocolate o moca.



Café con licor

4 porciones / por porción: 915 kJ / 219 kcal, proteínas 5 g, grasas 10 g, hidratos de carbono 15 g.

Ingredientes:

4 yemas de huevo
60 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar
de vainilla
400 ml de café
8 cucharadas de licor (opcional)

Preparación:

1. Mezcle las yemas con el azúcar y el azúcar de vainilla en una cazuela y caliente a fuego lento.
2. Añada el café y siga removiendo hasta que la masa espese un poco. Para finalizar, añada el licor. Distribúyalo en cuatro vasos.



Sugerencias

Utilice siempre huevos frescos.

Cacaochino

2 porciones / por porción: 920 kJ / 220 kcal, proteínas 8 g, grasas 9 g, hidratos de carbono 27 g.

Ingredientes:

400 ml de cacao
100 ml de leche

Para espolvorear:
Cacao

Preparación:

1. Forme espuma con la leche, repártala en dos vasos.
2. Vierta lentamente el cacao preparado (frío o caliente) en la espuma de la leche.



A

Amarettinis 28

B

Bananas Brasilia 67

Barritas de moca 36

C

Cacaochino 92

Café "al revés" 84

Café con helado de vainilla 86

Café con licor 92

Café "Damisela" 80

Café irlandés 82

Café Moca 90

Cantuccini de espresso 30

Carlota con crema de espresso 60

Chocoexpresso 81

Chocolate 85

Crema de café 61

Crema farisea 58

Crema de Stracciatella con espresso 70

Crème Brûlé "Espresso" 62

Crêpes de chocolate con relleno de melocotón y requesón 68

Cuadraditos de manzana 40

D

Delicias de hojaldre 42

E

Fariseo 85

Fariseo de Baileys 86

Frapé con especias 88

Frappuccino 88

L

Latte macchiato 78

M

Mocaflip	84
Mousse de café	66
Muffins de espresso con cobertura	44

D

Parfait de moca	64
Pastas crujientes	34
Pastel de chocolate "Toscana"	54
Pastel tipo "Streusel" de espresso	50
Pastitas de espresso	46
Piquitos de espresso	37

T

Tarta "Cebra"	55
Tarta de queso ricotta y espresso	46
Tarta de Tiramisú	52
Trufas de espresso	32

V

Variaciones de cappuccino	76
Variaciones de espresso	74

Recetas:

Cocina experimental Miele

Fotografías:

Martina Urban, Hamburgo

Foodstyling:

Antje Kütthe, Hamburgo

Idea, realización y producción:

Departamento de Publicidad de Miele,
Gütersloh

Texto + impresión:

Imprenta y editorial

Hermann Bösmann GmbH, Detmold

Litografía:

Kornfeld, Oerlinghausen

La reimpresión, aunque sólo sea de
algunos fragmentos,

está permitida únicamente con

consentimiento expreso y previo de

Miele & Co. KG y citando las fuentes.

© Miele & Co. KG

Gütersloh

Salvo modificaciones

BÖ 0407

Nº de mat. 06 6667 920 (02/06)

Miele, S.A.
28108 Alcobendas (Madrid)
Ctra. de Fuencarral, 20
Tfno.: (91) 6 23 20 00
Fax: (91) 6 62 02 66
Internet: <http://www.miele.es>
E-Mail: miele@miele.es

The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid red rectangular background.