



En esta edición:

- Artículo: Mucho más que café.
- Cada café, un estilo.
- Receta del mes: Café Cobbler Bourbon

Año 2, nº 2

Marzo 2005

Mucho más que café

El arte de la elaboración del café ha creado escuela en los países que lo consumen y aprecian. En los hogares, a diario se disfruta de esta exquisita bebida, tanto en los desayunos como en los ratos de ocio.

Tomar café se ha convertido en un rito insustituible en nuestra sociedad. Quedan así atrás los tiempos en los que una taza de café era, cuando menos, un acto de rebelión digno de uno de los mayores castigos.

Su calidad y aroma ha atraído incluso al pueblo británico, que hasta el momento había destacado por su enorme afición al té. De hecho, habían ya bautizado un momento del día dedicado a éste como "tea time" (hora del té). Sin embargo, parece ser que el poder de seducción de esta bebida no conoce fronteras.



Disfrutando un delicioso café

Cada país, un estilo

Al igual que las fronteras, en la mayoría de los casos, marcan la diferencia de idioma, de cultura y de modo de vida, el estilo de elaboración del café varía de unos países a otros. Esto permite poder deleitarse con una amplia gama de posibilidades de consumo, por ejemplo:

- Café americano:

Se caracteriza por ser una infusión con gran cantidad de agua. Esta forma de preparación ofrece un café suave que impide saborear su amargura. Es propio de los países anglosajones y Europa Central.

- Café turco:

Se consume en el oriente de Europa y en Turquía. Su preparación se basa en llevar a ebullición el café molido insertado previamente en agua.



Cada país, un estilo (continuación)

No es colado, por lo que el café resultante presenta los granos molidos en el fondo de la taza.

- **Café brasileño:**
Resulta más sencillo ya que se echa el agua directamente sobre la taza que contiene los granos enteros de café.
- **Café latino:**
Los cafés son usualmente amargos y muy concentrados. Son elaborados a través del uso de vapor a altas presiones.



"Tomar café se ha convertido en un rito insustituible en nuestra sociedad ..."

Receta del mes: **Café Bomba Helada Escoffier**

INGREDIENTES:

1/2 L de café muy cargado
350 g de azúcar
1/2 L de nata
1 bolsita de azúcar vanillado
1/4 L de leche

Se funde el azúcar en el café y se deja enfriar, se añade el azú-

car vanillado, la leche y la nata. Se bate esta mezcla para airearla. Luego se vierte en un molde de pudding y se mete durante unas 5 horas en el congelador. Désele la vuelta cada hora. El helado no debe endurecerse sino ponerse cremoso. Para servir, se vuelca el helado sobre un plato y se adorna con gajos de mandarina.



Bomba Helada Escoffier

CAFÉ DON JULIÁN

12 calle 2-04 zona 9
Plaza del Sol, of 509
Guatemala, Guatemala, C.A.
01009

Teléfono: (502) 23 60 5175
Fax: (502) 23 34 4969
Correo: ventas@ivagro.com

La tradición de Café Don Julián de producir un buen café se remonta a 1860.

La calidad de este café, en todas sus presentaciones ha sido reconocida por varias instituciones tanto a nivel nacional como internacional.

Búsquenos en
www.ivagro.com



Pasión por la excelencia