Recetas del IX Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café 2015

El presente recetario ha sido elaborado con las recetas cedidas por algunos de los baristas participantes en la Semifinal del X Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café. Con el fin de facilitar su reproducción, hemos obviado las referencias a los orígenes de los cafés utilizados en la competición, recomendando, eso sí, a todos aquellos que se animen a realizar una de estas bebidas, que trabajen, siempre, con cafés de calidad para asegurarse el mejor de los resultados. Los ingredientes están pensados para dos servicios, a excepción que se indique lo contrario



Damián Seijas

Campeón Nacional de Baristas Fórum Café
Campeón de Baristas de Galicia

By the way

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 4 cl. Infusion de mango y jengibre
- 1 cl. Salsa de caramelo monin
- 1 cl. Clara de huevo

Elaboración

Empezamos preparando los espressos. Una vez extraídos los vertemos en una coctelera clásica en la que añadiremos a continuación, la infusión, la salsa y la clara de huevo. Acabamos la preparación añadiendo hielo rápidamente y realizando un batido energético a la coctelera.

Servicio

Para la presentación de esta bebida realizaremos un doble colado en dos bolsas de plástico transparente con hielo. Decoraremos con 4 frambuesas y una ramita de menta. Disponemos una caña y cerramos la bolsa con una cuerdecita y presentamos en mesa sonbre una hoja seca y servilleta de Cocktail.

Degustación

Es una bebida fria, inspirada en los "para llevar" que se toma directamente de la bolsa con la ayuda de la caña.

Café, cereixa e ameixa

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 1,5 cl Cherry hering
- 1 Cucharada de mermelada de ciruela

Elaboración

Empezamos preparando los espressos. Una vez extraídos los vertemos en una coctelera clásica en la que añadiremos a continuación, el licor de cereza y la mermelada de ciruela. Añadimos hielo y agitamos bien para dejar a punto el combinado.

Servicio

Realizaremos un doble colados sobre unos tubos de ensayo que irán escondidos en una caja de puros simulando ser un más.

Degustación

Es una bebida fria, que podemos servir acompañada de unas cartas de póker como posavasos y un cenicero para apoyar el tubo con la bebida de café.



Javier Carrión

Subcampeón Nacional de Baristas Fórum Café
Campeón Barista de la Comunidad Valenciana

Trilogía

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- Dos piedras de cacao
- Infusión de 25ml de miel floral
- 10 ml Savia de arce

Elaboración

Fundimos las piedras de cacao con la infusión de miel. Preparamos los espressos y los enfriamos en una coctelera con hielo artificial, que nos enfría pero no nos diluye la bebida. Añadimos la savia de arce.

Servicio

Disponemos todos los ingredientes juntos en el vaso de servicio.

Degustación

Es una bebida donde se fusiona el frio con el calor. Con diferentes texturas, sabores y aromas. Primero olemos y bebemos la bebida templada a base de cacao floral. Seguidamente olemos y bebemos la bebida de temperatura fria. Sentimos en café en todo momento. La sabia de arce nos endulza la bebida y sentimos un final a cacao floral.

Sweet coffee

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 2 cl Azúcar de caña
- 2 cl Ginebra Bulldog
- 2 Shots de Tónica de lavanda y azahar
- 2 esferas de hielo elaboradas con fruta natural: grosella, mora y arándanos.
- Infusión de frutas del bosque
- Hielo seco para la decoración

Elaboración

En coctelera con hielo, añadimos el azúcar de caña, la ginebra, el café y agitamos.

Servicio

Servimos la mezcla de la coctelera en una copa y completamos con la tónica. Disponemos hielo seco en un decantador. Añadimos la infusión al hielo seco para crear una reacción química, consiguiendo que la infusión pase de un estado liquido, a un estado gaseoso.

Degustación

Olemos la fragancia a frutos del bosque del humo que conseguimos. Oreamos la copa y al beber notamos como el hielo se diluye aportando notas frutales y refrescantes a la bebida. Finalmente, notaremos un intenso sabor floral y dulce, untuoso, con un cuerpo muy ligero y un postgusto intenso a café.



Rabi Aouam

3er Clasificado Campeonato Nacional de Baristas
Fórum Café
Campeón Barista de Andalucía

Mousse de café

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 9 gr Cáscara seca de café
- 50 ml Leche evaporada
- 10 ml Azúcar de caña
- 1 Cucharada de mermelada de lima o limón
- 60 ml Agua para la infusión

Elaboración

Elaboramos una infusión de cáscaras de café en 60 ml de agua. Una vez a punto, iremos incorporando todos los ingredientes en un sifón. Empezamos con los dos espressos y seguimos con las mermelada. En un sifón incorporaremos todos los ingredientes en el siguiente orden: infusión de cáscaras de café, de la que utilizaremos 50 ml., añadiremos el agua, la mermelada, la leche evaporada, 50 ml de la infusión de cáscara de café verde y finalmente el azúcar de caña. Con todos los ingredientes en el sifón, lo cerramos, añadimos la carga de gas y agitamos un poco antes de abrir.

Servicio

Para servir en un vaso de doble fondo. Una buena decoración es una rodaja de naranja confitada y sobre ella un capullo de rosa.

Degustación

Bebida semifría que se degusta a sorbos cortos y que deja en boca un agradable y delicado sabor dulce.

Sangría de café con cava

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- Frutas deshidratadas: manzana, melocotón, piña y naranja
- 5 ml Martini
- 5 ml Gran Marnier
- 5 ml Ginebra
- 15 ml Azúcar líquida de caña
- 90 ml Agua para la infusión

Elaboración

Disponer en una coctelera con un poco de hielo todos los ingredientes, incluidos 50 ml de la infusión de frutas deshidratadas, la cual, deberemos haber preparado con anterioridad. Cerramos la coctelera y mezclamos enérgicamente.

Servicio

Servimos la bebida en una copa alta y estrecha a la que añadiremos un golpe de cava final.

Degustación

Bebida fría que se recomienda degustar en pequeños sorbos con la ayuda de una caña. Antes del primero se debe remover el Cocktail con la ayuda de una cuchara larga o la propia caña.



Vanesa Artime

Subcampeona de Baristas de Asturias

Paseo por el Nilo

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 50 ml Sirope de limón verde

Elaboración

Preparamos 2 epresssos y los dejamos enfriar. Entretanto elaboramos en una batidora un granizado de limón con el sirope y tres piedras de hielo.

Servicio

Una vez a punto el granizado lo verteremos en un frasco de cristal, en el que añadiremos a continuación los Espressos y un unas hojas de menta. Para mantener la bebida fria, la podemos presentar en mesa con hielo seco o nitrógeno líquido, con lo que, además, nos aseguraremos la máxima espectacularidad de la bebida.

Degustación

Bebida muy fría de trago medio que necesita ser removida para la degustación. Beber con caña.

Memorias de África

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 50 ml Licor de cereza de café
- 40 ml Sirope de plátano

Elaboración

Prepararemos dos espressos y los dejaremos templar, mientras flambeamos el licor de café para eliminarle el exceso de alcohol y reducirlo de 50 a 20 ml con la evaporación del flambeado. Conseguido esto, incorporamos a la coctelera, los Espressos, el sirope de plátano y el licor de cerezas de café y agitamos.

Servicio

Para presentar, ahuecamos medio plátano macho y vertemos la bebida dentro. Podemos utilizar como tapa un trocito de la misma furta con una pajita que la atraviese.

Degustación

Bebida templada de trago corto para ser degustada con pajita.



Rayco Jesús Paz

Campeón de Baristas de Islas Canarias

Espresso aromatizado

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 8 gr Pomelo deshidratado
- 12 gr Piña deshidratada
- Ramita de canela
- Lámina de Jengibre
- Panal de miel ecológica

Elaboración

Iniciaremos la preparación infusionando durante 8 minutos todos los ingredientes a excepción de los espressos. Deberemos estar atentos a que esta infusión nunca llegue a alta temperatura. Una vez finalizada esta operación, repartimos la infusión en dos vasos y añadimos los espressos, vertiéndolos sobre un panal de miel ecológica, de modo que cuando se precipiten sobre el recipiente, el café lo hace acompañado con una cantidad justa de miel. Acabamos la bebida añadiendo 10 ml de la infusión de frutas.

Servicio

Un buen complemento de decoración para este combinado es una ramita de canela. La disponemos junto el vaso y servimos.

Degustación

Bebida caliente, de trago medio, dulce y muy aromática.

Festival

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 300 gr Fresas
- 30 gr Azúcar de caña ecológica
- 2 Twist de naranja
- 30 ml Grand Marnier o licor de naranja
- Infusión de manzana deshidratada por partes: semillas, cascara y pulpa

Elaboración

Antes de preparar los espressos, trabajaremos las fresas con el azúcar en una sarten a fuego lento hasta que adquieran consistencia de melaza. Mientras ponemos a infusionar las diferentes partes de la manzana. Una vez a punto ambas preparaciones, preparamos los Espressos.

Servicio

Utilizaremos copas altas para el servicio. En su interior disponemos el café espresso, 10 ml de sirope de fresas y 5 ml de infusión de manzana.

Degustación

Bebida caliente.



Adrián Rodríguez

Campeón Barista de Castilla y León

A través de las estrellas

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 150 ml Agua mineral Premium
- 30 gr Azúcar moscovado
- 3 piezas de fruta deshidratada: melocotón y albaricoque

Elaboración

En una cafetera de vacío, infusionamos 150ml de agua mineral premium con el azúcar moscovado y las 3 piezas de fruta deshidratada. Una vez a punto, retiramos con una jeringuilla, 50 ml de líquido. Añadimos los espressos a esta cafetera de vacío y repartimos el resultado en otras dos cafeteras de sifón con hielos en la parte superior para enfriar un poco el líquido.

Servicio

La presentación incluye hielo seco como decoración y se adjunta una botella con un poco de agua mineral fría.

Degustación

Este combinado se toma por una pajita, tiene doble temperatura y sabor. Primero a unos 55ºC con un sabor dulce, meloso y afrutado. Después se echa el agua fría de la botella, bajando la temperatura hasta unos 20ºC, momento en el que sabor se torna más cítrico.

Black Coffee

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 500 ml Agua mineral
- 50 gr Azúcar moscovado
- Ralladura de lima

Elaboración

Elaboramos primero una infusión de azúcar moscovado y ralladura de lima en una cafetera italiana. Una vez enfriada esta infusión la carbonatamos. A continuación, preparamos los espressos, enfriados tras pasar por una cafetera de goteo, con hielos y frambuesas.

Servicio

Con los dos preparados a punto, utilizaremos dos botellas minis. En cada una de ellas introduciremos, mitad de infusión carbonatada y mitad de espressos fríos y aromatizados con frambuesas. Se presenta en una caja con su propia publicidad, imagen y colores, acompañada de un vaso con unas gotas de ron premium, un hielo, y una flor decorativa llamada cabeza de dragón, que tiene un sabor cítrico.

Degustación

Es una bebida fría y una alternativa orginal a un refresco convencional.



Tala Zahariya

Representante de Aragón

Halloween Coffee

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- Mermelada de violeta
- Helado de nata
- Moniato hervido con anís estrellado y clavo
- 1 cucharada sopera de purê de castañas

Elaboración

Para preparar esta bebida necesitaremos un sifón. En su interior mezclamos el helado de nata y la mermelada que con anterioridad deberemos haber trabajado para dejarla en textura liquida. A parte, y en la batidora, mezclamos el purê de castaña, una cucharada sopera de moniato y los dos espressos.

Servicio

Para el servicio de este café necesitaremos una copa de Cocktail donde serviremos primero la mezcla de la batidora y después la espuma del helado y mermelada.

Degustación

Bebida tibia. Para su correcta degustación deberemos remover el contenido con una cuchara de modo que se fusionen todos los ingredientes.

Copito de Café

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 4 Esferas de chocolate rellenas de helado de turrón
- Crema de Horchata, Ron y Especies
- Helado de turrón

Elaboración

Prepararemos dos espressso y destilaremos la crema de horchata para aromatizar la copa.

Servicio

Disponemos una base de helado de turrón en un vaso bajo y sobre ella colocaremos dos esferas de chocolate. Llevamos el vaso a la mesa y alli mismo invitamos al cliente a verter su espresso sobre la preparación.

Degustación

Facilitaremos una cuchara al cliente para que mezcle los ingredientes. Las esferas de chocolate se habrán empezado a deshacerse ya al verter sobre ellas el café espresso.



Lidia Gabarrón

Campeona Barista de Murcia

Asiático Murciano

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 100 ml. leche
- 25 ml nata
- 100 ml crema de paparajote*
- 10 gr. proespuma hot
- 50 ml crema de chocolate blanco

Elaboración

En una jarra (tamaño grande) añadiremos la leche, junto con la nata y la crema de paparajote y calentaremos hasta hervir. A continuación, le añadiremos los 10 gr de proespuma, y mezclaremos muy bien con la batidora. Esta mezcla la introduciremos en un sifón, poniendo dos cargas. Agitar enérgicamente. Extraer los espresos.

Servicio

En copas de servicio, verter la crema de chocolate blanco, los espressos y por último la crema de paparajote (postre tipico de la Región de Murcia, hecho con la base de hojas de limonero rebozadas en una masa de harina, leche, huevos, azúcar, canela y ralladura de limón).

Degustación

Probar primero la crema, con gusto a canela y limón. Luego mezclarlo todo enérgicamente y consumir. Bebida de temperatura templada.

Cocoffee

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 10 ml Tequila
- 10 ml Licor 43
- 30 ml Leche de coco
- 5 ml Jarabe de azúcar
- 15 ml Sirope de almendras y flores
- C/S Nata para montar en cafetera francesa

Elaboración

En una jarrita, introducir el tequila, Licor 43, leche de coco y jarabe de azúcar. Emulsionar todo en la lancela de la cafelera hasta calentar. Semimontamos a continuación, la nata con el sirope de almendras y reservamos. Extraemos, entonces, los dos espressos.

Servicio

Disponemos en dos copas, los licores calientes, los Espressos y una capa de 1 cm aprox. de la nata semi montada.

Degustación

Probar primero sin remover para notar las dos temperaturas y densidades. Remover y degustar por completo.



Daniel Ojeda

Subcampeón Barista de Cataluña

Shakerato de hibiscus salvaje

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 1 Espresso
- 10 ml Sirope de hibiscus
- 1 rodaja de limón exprimido
- Ginger ale
- Hielo

Elaboración

Verter en la coctelera el sirope de hibiscus. Exprimir una rodaja de zumo de limón con el sirope y añadir 5 piedras de hielo, el espresso y agitar hasta conseguir una bebida cremosa.

Servicio

Repartimos la bebida en un vaso de media consumición con hielo pilé. Retiramos el hielo de la coctelera y añadimos unas gotas de sirope, seguidamente tiramos el ginger desde cierta allura para conseguir una espuma que será la chispa de esta bebida. Para decorar utilizamos la propia flor de hibiscus con una cereza.

Degustación

Bebida fría. Agitar con la cañita para homogeneizar la bebida y disfrutar de una entrada cítrica muy agradable seguida de un post gusto bien balanceado entre dulce del sirope y el amargo del café.

Infusión de cítricos de Guatemala

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 1 Espresso
- 20 gr Naranja
- 20 gr Mandarina (dulce)
- 10 gr manzana (tipo golden)
- 50 ml agua
- 10 ml sirope de agave
- 30 ml Nata 35%grasa
- 20 ml Ron Zacapa 23 años

Elaboración

En la parte superior de una syphon, añadimos la fruta y en la inferior, agua y el sirope. Infusionamos un minuto. Cerramos el fuego y ponemos el ron con la fruta y removemos. Enfriamos la infusión y 3 partes las utilizamos para hacer una crema con la nata en un sifón de cocina. Añadimos una parte de la infusión al espresso.

Servicio

Mezclamos la infusión con el espresso. Sacamos la nata del sifón y ponemos una cucharadita de crema sobre el espresso. Rallamos un poco de chocolate intenso sobre la crema.

Degustación

Bebida caliente.



Luis Eduardo Torrealba

Campeón Barista de la Comunidad de Madrid

Ice-Passion

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 25 ml Zumo de fruta de la pasion
- 25 g de Panela
- Flores secas
- Cáscaras de cítrico
- Hielo

Elaboración

Dejamos filtrar todos los ingredientes en una cafetera de goteo, donde agregamos, también, los espressos. Cuando esté todo filtrado y los sabores y matices se hallan integrado lo batimos con hielo.

Servicio

Utilizaremos la misma cáscara de la fruta como envase para servir la bebida.

Degustación

Es una bebida fría con una acidez untuosa. Beber con ayuda de una pajita.

Galymery

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- Chocolate
- Cáscaras de naranjas
- 20 ml Leche
- Mantequilla
- 5 ml Licor de cereza y chocolate
- Crema de leche

Elaboración

Fundimos el chocolate agregando la mantequilla, la leche y las cascaras de cítrico. Preparamos los espressos y montamos la bebida en el vaso de servicio.

Servicio

Utilizamos un vaso de doble fondo. En primer lugar introducimos un poco del chocolate, seguido del licor de cereza. Dejamos caer el espresso encima y terminamos completando con una nube de crema de leche.

Degustación

Es una bebida templada. Sus notas nos recordarán a un bombón de licor.



OSCAR SOLORZANO

Representante de La Rioja

Café Chlerik

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 1 Espresso
- 1/2 cl Sirope de avellana
- 1/2 cl de sirope de canela
- 1 cl Nata liquida
- Sirope de chocolate (para decorar la copa)
- Nuez moscada

Elaboración: Introducir el espresso, el sirope de avellana, el sirope de canela y la nata líquida en una coctelera con hielo y agitar hasta enfriar la bebida.
Servicio: Decorar el interior de la copa con sirope de chocolate y servir la bebida de la coctelera. Rallar nuez moscada encima. Servir con una pajita.
Degustación: Bebida fría. Remover con la pajita para mezclar parte del sirope de chocolate y sorber por la pajita.

Café Mawey

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 1 Espresso
- 1 Spray de angostura de naranja
- 2 cl de tequila blanco
- Ralladura de piel de naranja
- 20 gr Azúcar blanco
- 5 cl (aprox) de nata líquida
- 5 cl (aprox) de nata líquida
- Corteza de limón
- Cardamomo negro

Elaboración: Introducir el tequila, 15 gr de azúcar y la ralladura de piel de naranja y quemarlo bien. Mezclar la nata y el azucar restante y batir un poco.
Servicio: Rociar con spray de angostura de naranja el interior de una copa de coctel y servir la mezcla de tequila. Servir el espresso. Disponemos la mezcla de nata. Hacer un "twist" con una corteza de limón y rallar el cardamomo.
Degustación: Beber a sorbos. Con cada trago el tequila se mezclará con el café, así la bebida se irá haciendo más alcohólica a cada sorbo.



IVETTE VERA

Campeona Barista de Cataluña

Infusión de Fortunella

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 250 Agua caliente 95º C
- 10 Hielos de ginger ale
- 50 gr Kunquats " naranja japonesa " macerado con 30 gr de azúcar moreno
- Aromatizado con romero

Elaboración: Realizamos la infusión de qunkuats. Dejar reposar durante 2 minutos. La infusión la enfriaremos con los hielos de ginger Ale. Cuando esté tibia, le añadiremos los espressos.
Servicio: Se puede servir en "ibriks", pequeñas ollitas donde se elabora el café turco. Quemar romero para aromatizar, en pequeñas cantidades.
Degustación: Dar sorbos profundos con una cañita que nos ayudarán a disfrutar del sabor junto con su aroma.

Caña dulce

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 50 Agua
- 30 gr Panela rallada
- 2 Shots de jengibre
- 50 gr Uva negra pelada y sin pepitas
- 3 Shots de cachaza "jugo de la caña de azúcar fermentado "
- 7 Hielos

Elaboración: Preparar los espressos, elaborar el almíbar de panela y agua. Añadimos en la aeropres las uvas peladas junto con el jengibre y el almíbar. Prensamos y extraemos. Añadiremos la cachaza y los espresso. Batiremos para mezclar.
Servicio: Servir en un vaso estrecho. También es posible hacerlo en el interior de un trozo de caña de azúcar.
Degustación: Con cañita dando sorbos muy cortos.



JUAN JOSÉ RODRIGUEZ

Subcampeón Barista Castilla y León

Huevo de café

Bebida sin alcohol



Ingredientes

- 80ml Espresso
- 500 cl Natillas de huevo con canela
- 20gr Azúcar mosco vado
- 4 Orejones de albaricoque
- 100ml Agua

Elaboración: En una cazuela pequeña, añadir azúcar, orejones y el agua y calentar. Una vez atemperados los ingredientes, añadir los espressos. Remover y colar. En un sifón, introducir las natillas. Agitar bien.
Servicio: En vasos en forma de huevo, introducir la mezcla con espresso y coronar la bebida con un golpe de sifón de natillas.
Degustación: Bebida templada que se degusta a sorbos pequeños.

Filtro de café ahumado con calvados

Bebida con alcohol



Ingredientes

- 2 Espressos
- 2 gajos de manzana troceados
- 2 Orejones de albaricoque troceados
- Cáscara de limón y de lima
- Ahumador con cáscara de lima
- Calvados.
- Cubitos para congelar.
- Azúcar integral y cáscara de lima
- Spray con calvados

Elaboración: En una prensa francesa, añadir la manzana, los orejones, la cáscara del limón y de la lima y 30cl de agua y realizar la infusión. Rellenar la parte inferior de la Chemex con el humo de cáscara de lima y calvados. Añadir el azúcar integra y la cáscara de lima. Empapar el filtro con el spray de calvados. Añadir los espressos al filtro y a continuación el almíbar de la prensa francesa.
Servicio: Servir en copas tipo catavinos.
Degustación: Bebida de trago amplio.