

TECNOLOGÍA DOMÉSTICA PROFECO

Licor de café

Rendimiento: 725 ml. aproximadamente • **Tiempo de preparación:** 3 horas • **Caducidad:** 1 año

Ingredientes:

- 200 g de café recién molido (grueso)
- 250 mL de alcohol de caña *
- 300 mL de agua purificada
- 1 taza de azúcar refinada
- 2 cucharadas de miel de maíz

*Se consigue en vinaterías

Utensilios:

- Filtros para café
- Bowl de vidrio con capacidad de 1.5 L
- Plástico para alimentos
- Cazo de cobre
- Cafetera (base para filtro)
- Pala de madera
- Botella de vidrio con capacidad de 1 L

Procedimiento:

- 1** Divide el café en aproximadamente dos partes. Una de ellas colócala en el bowl y agrega el alcohol. Cubre con plástico para alimentos y deja macerar por dos horas y media. Transcurrido este tiempo decanta el alcohol, haciéndolo pasar por un filtro y reserva en un recipiente cubierto con plástico.
- 2** Pon la mitad del agua en el cazo, agrega el azúcar y la miel. Lleva al fuego y agita con la pala de madera hasta que se disuelva por completo. Deja hervir por cinco minutos, después retira del fuego y deja enfriar.
- 3** Vierte el café restante en el filtro y a su vez, en el soporte correspondiente a la cafetera. Calienta el agua restante hasta que hierva. Entonces agrega lentamente al filtro y deja que gotee. Una vez que termine de gotear reserva hasta que se enfríe.
- 4** En una botella de vidrio vierte el jarabe del paso 2, el extracto del paso 1 y la infusión del paso 3.
- 5** Agita para mezclar y tapa firmemente.

Conservación:

Mantén el licor de café en un lugar fresco y seco.

Caducidad:

Debido al contenido alcohólico (aproximadamente 20%) y de azúcar, su vida útil estimada es de un año.

Dato interesante:

El grano de café es la semilla de un fruto que tiene una coloración roja, al que se conoce como café cereza. El proceso del beneficio del café tiene varios pasos y el producto es un grano de color verde. Cuando es tostado se le somete a una temperatura elevada que a consecuencia genera los aromas y colores que lo caracterizan. La principal reacción es el oscurecimiento de Maillard, que es la misma reacción que le da color al pan en el horneado.

El sabor amargo del café se debe a la cafeína, que es una sustancia estimulante, y a otros compuestos de naturaleza fenólica. En cuanto al aroma, se le han identificado más de 800 componentes que aportan notas que se describen como de nueces, tierra, flores, frutas, mantequilla, chocolate, canela, té, miel, caramelo, pan tostado e incluso vino y carne de caza. (1)

Algunos compuestos aromáticos del café son solubles en agua y otros no. Por esta razón se hace una doble extracción.

Beneficio:

El ahorro es superior al 50%, comparado con un licor de café comercial, además puedes variar las cantidades e incluso la variedad de café, así como el tostado.

Recomendaciones:

- 1.** Puedes sustituir el alcohol de caña por algún destilado (aguardiente, ron o incluso tequila), pero considera que la graduación alcohólica disminuirá.
- 2.** Prefiere café recién tostado, ya que con el almacenamiento se pierden aromas.

(1) Mc Gee H. La cocina y los alimentos. Barcelona:Debate;2007.