

Descubre nuestro tip del mes

El café como fertilizante

En nuestro espacio artístico

Pintar con café

¡Atrévete con nuestra receta!

Aprende a hacer Crepes de café

Los crêpes son originarios de la zona oeste de Francia, se trata de un elemento gastronómico que consiste en una masa elaborada con trigo y suele tener forma circular. Son utilizados para infinidad de platos y deliciosos postres como el que os vamos a mostrar a continuación.

Consumidos en todos los lugares del mundo los crêpes se han convertido en la base de muchos platos tanto dulces como salados y a cualquier hora del día.

INGREDIENTES

- o 4 cucharaditas de café Lavazza
- o 200 g de harina
- o 1/4 de kilo de nata azucarada
- o 1/4 de litro de leche
- o 4 huevos
- o 2 cucharadas de azúcar
- o 1 copita de ron (si se quiere)
- o Mantequilla



MODO DE PREPARACIÓN

- o **Paso 1:** En un bol de tamaño medio, mezclar los 200 gramos de harina, las dos cucharadas de azúcar, los 4 huevos, la leche, el ron (si se quiere) y dos cucharaditas de café soluble. Batir todo hasta crear una mezcla líquida consistente.
- o **Paso 2:** En una sartén anti adherente puesta a un fuego medio fundir una nuez de mantequilla, verter tres cucharas de la mezcla que hicimos en el primer paso y mover la sartén en círculos para que la mezcla cubra el fondo.
- o **Paso 3:** Dorar la crêpe por ambos lados y colocar la crêpe en una fuente caliente para que mantengan el calor hasta terminar la crema que irá en el relleno.
- o **Paso 4:** Preparar una crema con dos cucharaditas de café soluble mezcladas con la nata. Debe quedar una masa espesa de color marrón.
- o **Paso 5:** Servir las crêpes rellenos de la crema con dos hojitas de menta de decoración.

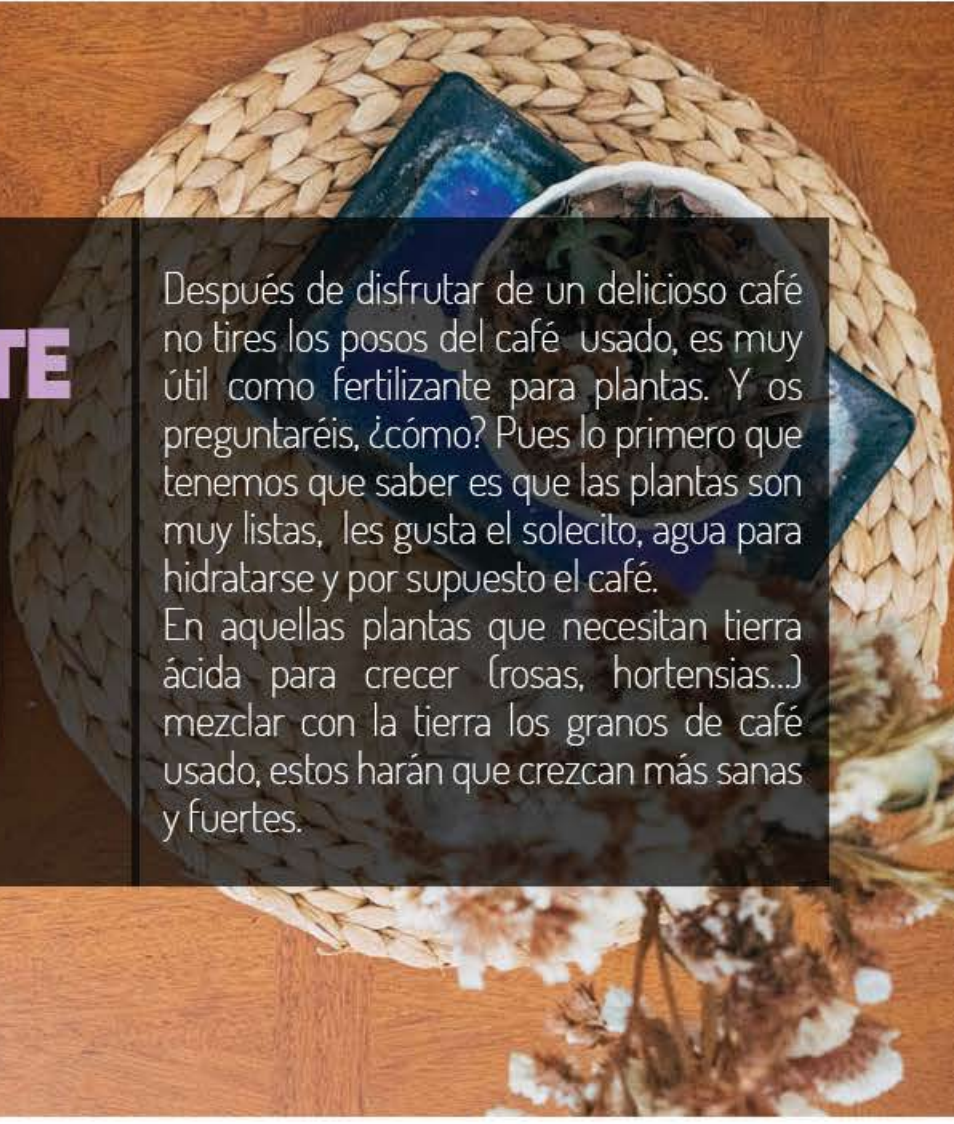


¿Para qué utilizas tú el café? ¿Qué uso le darías a este fruto?

La gran mayoría de nosotros responderíamos a estas cuestiones de la manera más obvia. Pero queremos aprovechar que el saber no ocupa lugar para mostrarte y enseñarte diferentes usos y utilidades poco conocidas del café con los que te quedarás con la boca abierta, ¡y no precisamente para bebértelo!



FERTILIZANTE PARA PLANTAS



Después de disfrutar de un delicioso café no tires los posos del café usado, es muy útil como fertilizante para plantas. Y os preguntaréis, ¿cómo? Pues lo primero que tenemos que saber es que las plantas son muy listas, les gusta el solcito, agua para hidratarse y por supuesto el café. En aquellas plantas que necesitan tierra ácida para crecer (rosas, hortensias...) mezclar con la tierra los granos de café usado, estos harán que crezcan más sanas y fuertes.



El café, ese producto que la naturaleza dispone para nosotros y nuestro disfrute, está especialmente indicado para estimular nuestra mente. Pero además resulta un potente estimulante para muchos artistas; y en esta sección pretendemos traeros el trabajo de alguno de ellos para que veais cómo el café puede llegar a inspirarnos.

¡Que disfruteis de nuestros artistas cafeteros! Hoy...

Cafeteros! ¿También sois seguidores del mundo de la pintura? Seguro que hay más de uno que sí que lo es, por eso queremos compartir con todos vosotros una **técnica no muy habitual para pintar: la base de café!** Y no, no queremos decir con esto que vayamos a pintar el cuadro acompañados de nuestra taza de café Lavazza, que también estaría muy bien, si no que hemos estado investigando y hemos visto que es posible, igual que empleamos el óleo o las acuarelas para pintar, hacerlo mediante café. **¿Queréis saber cómo?**

¿Qué necesitamos para preparar la pintura con café?

- o **Café.** Por supuesto, indispensable. Podremos utilizar o bien café molido o bien café en polvo o soluble. Con el café soluble tardaremos menos en preparar la mezcla puesto que al estar ya molido ahorraremos tiempo y además podremos controlar mejor la mezcla.
- o **Agua.** Usaremos agua para disolver nuestro café. Puede usarse agua fría o caliente, si la usamos caliente nos será más fácil y efectivo el proceso porque tardará menos en disolverse.
- o **Un recipiente** para llevar a cabo la mezcla.



El mundo del café y todo lo que tiene que ver con él es tan rico , en todos los sentidos de la palabra, que nuestra idea es acercarte cada mes una frase relacionada, de esas de las que te hacen pensar, experimentar y sentir; de las que se quedan.

Porque queremos inspirarte... ¡y porque no sólo de cafés vive el hombre!

Y LA DE ESTE MES ES...



¿Sabías que el café es la segunda bebida más ingerida en el mundo?
Más de 400 billones de tazas al año.

Koffee



Desde Koffee queremos premiar la fidelidad de tantos y tantos amigos que confían en nosotros diariamente. Para ello disponemos de esta sección en la que mes a mes vamos a hablar de algunos de ellos. Así que, literalmente.. iva por ustedes!



COMO COMO

En pocas palabras, ¿cómo definirías tu negocio?

Se trata de un lugar Fresco, Alegre, Dinámico y Cercano.

¿Cuáles son las claves para tener éxito en un negocio como éste?

Calidad, Servicio y constancia.

La característica más importante de tu empresa.

Calidad y Servicio.

¿Algún sueño para el futuro?

Nos encantaría franquiciar el negocio.

¿Cuál es tu café preferido y cómo lo acompañarías?

Árabeica 100%, sólo y acompañado de chocolate con Menta.

¿Qué es lo que destacarías de Koffee?

Intenso con leche con mucha espuma y crema.





Y AHORA DIME, KOFFEELOVER...

¿Te ha resultado interesante nuestra revista?
¿Has probado a hacer alguna receta? ¿Y qué tal te han quedado?
¿Tienes algún uso poco conocido del café que contarnos?
¿O quizás conozcas a algún artista cafetero?...

Ponte en contacto con nosotros para comentarnos lo que sea al respecto,
o sobre lo que te parezca. ¡Estamos a tu disposición!

CONTACTO

clientes@koffee.es
Más información en www.koffee.es

