

La cervesa negra com a ingredient per a dolços i salats

Teniu un foradet per fer un bon tiberi? Han passat les festes, temps de grans àpats, però seguim entusiasmats en compartir i gaudir del que més ens agrada, en aquest cas la cervesa. Si encara teniu lloc, aquí van algunes propostes per als més atrevits.

Què us sembla esmorzar amb cervesa? Potser és massa atreviment per a molts, però que el primer àpat del dia et recordi aquesta beguda potser no ho és tant. Us ho posarem més fàcil. Què us semblaria provar una hamburguesa amb pa de cervesa negra? Aquesta és la proposta d'en **Daniel Jordà**, i el seu producte estrella, una de les tantes propostes arriscades d'aquest mestre que ens ofereix a Panes Creativos (<http://www.panescreativos.com>) . Podeu tastar aquests productes al **99% Moto Bar** o a la **Terraza Martínez** entre molts d'altres. Les comandes d'aquest artesà del pa, venen de tota la península!



Pa de cervesa negra del forner Daniel Jordà a Panes Creativos. Foto: Chicken Beers (https://www.instagram.com/Chicken_Beers/).

Al llarg de més de 10 anys ha elaborat aquesta recepta de pa de cervesa amb èxit i actualment aquest pa l'elabora amb cervesa negra Montseny, marca amb la que ja hi havia col·laborat

anteriorment utilitzant la cervesa de castanya o Mala Vida (<https://panescreativos.com/2017/11/14/cata-de-otono-con-cerveza-del-montseny/>) . Això sí, no deixeu de tastar les altres creacions d'en Daniel Jordà: pa de carbassa i nabius, pa de mandarina o el fantàstic pa estil nòrdic.

Si no sou tant de salat com de dolç i us agraden els postres cervesers, no us preocupeu. També us presento dues propostes per als més llaminers. La primera ens la serveixen al **Taber Café** (<https://tabercafe.com/>) , un local al barri de Sant Antoni de Barcelona. En Francesc Figuls i Jaume Carbassa son els qui regenten aquest espai i ens ofereixen, en una extensa carta de menús i pastissos, un pastís de xocolata amb cervesa negra. Però aquest pastís de xocolata amb cervesa negra parteix de dues premisses bàsiques: la cervesa negra no sempre és la mateixa, així que cal anar a provar-ho diverses vegades per a notar els diferents matisos, i no el trobarem cada dia, així que cal estar atent per no perdre l'oportunitat.



Pastís de cervesa negra al Taber Cafe. Foto: Chicken Beers (https://www.instagram.com/Chicken_Beers/).

La segona proposta és més casolana: un **birramisú**. Així, tal com sona. En voleu saber la recepta? Doncs és tan senzill com agafar la vostra recepta del tiramisú i, en el moment de mullar les galetes en café, substituïm el café per la cervesa negra que més ens agradi. I com que per fer el birramisú segurament no farem servir tota la cervesa, en tindrem per fer un bon glop amb el sabor a galeta. Tota una "desert stout" casolana! Per si voleu un parell de recomanacions

per fer aquest dolç, us proposem la **Black Sheep de C13 Pirineus** (<https://www.ctretze.cat/>) o **Soteriology de Boundary Brewery** (<https://boundarybrewing.coop/>) .



Birramisú de Chicken Beers. Foto: Chicken Beers (https://www.instagram.com/Chicken_Beers/).