



Trébol Surprise Buns

Eighteen 2-inch buns

From the award winning book *Passion for Coffee*

Trébol means cloverleaf in Spanish, a symbol of luck and surprise. The surprise in the center of each bun brings out the coffee flavor of the whole bread.

2 tablespoons water
1 tablespoon instant dry yeast
1 cup plus 1/4 teaspoon sugar, plus extra for sprinkling
2 3/4 cups all-purpose flour,
1 teaspoon salt
1 egg
3/4 cup milk
1 cup melted butter (2 sticks)
4 tablespoons freeze-dried or granulated instant coffee
Caramel Coffee Sauce (page 000)
18 whole roasted coffee beans
Two 12-cup (2 1/2-inch) muffin pans

1. In a glass measuring cup, warm the water in the microwave for 5 seconds, or until it feels warm to the touch but does not burn (110°F). Add the yeast and 1/4 teaspoon sugar, cover, and set aside for 10 minutes.
2. Place 2 1/2 cups flour, the remaining 1 cup sugar, and the salt in the bowl of a food processor and mix 5 seconds.
3. Combine the egg, milk, 1/2 cup melted butter, and freeze-dried coffee in a small bowl. Pour into the flour in the processor.
4. Pour the yeast mixture into the flour and mix for 30 seconds.
5. Add the remaining 1/4 cup flour to the processor and mix for 10 seconds more or until it forms a soft dough and slightly separates from the bowl.
6. Coat a large bowl with nonstick spray. Transfer the dough to the bowl and cover with a towel. Set aside in the warmest draft-free part of your kitchen for 1 hour and 15 minutes, or until doubled in size.
7. Place the coffee caramel sauce in a pastry bag fitted with a # 7 round tip and set aside. Lightly spray 18 of the muffin cups with nonstick spray.
8. Transfer the dough to a floured working counter and roll to an 18 x 1 1/2-inch rope. Cut into 18 pieces, then cut each of these into 3 pieces. Roll each piece into a ball and fill each one with a little of the sauce by inserting the tip of the tube into the dough and pressing lightly. Dip them in the remaining melted butter and place 3 in each of the oiled muffin cups. Cover again and let rise for another hour. During the second rising, preheat the oven to 350°F.
9. Sprinkle the buns with sugar and place a coffee bean in the center of each bun. Bake for 20 to 25 minutes or until golden.
10. Remove from the oven, and set aside to cool for 10 minutes. Serve warm



Del libro premiado... Pasión por el Café.

Trebolitos Sorpresa
18 pancitos de 2 pulgadas
(5 cm.)

2 cucharadas de agua
1 cucharada de levadura instantánea seca
1/4 cucharadita de azúcar
2 3/4 tazas de harina
1 taza de azúcar
1 cucharadita de sal
1 huevo
3/4 taza de leche
1/3 taza mantequilla derretida (3/4 barra)
4 cucharadas de café instantáneo liofilizado o

granulado

1 receta de Salsa de Café y Caramelo en una bolsa de pastelería con boquilla redonda

1. Caliente el agua en el microondas durante 5 segundos o hasta que se sienta caliente al tacto pero sin quemar (110°F). Añada la levadura y 1/4 cucharadita de azúcar. Cubra y ponga aparte por unos 10 minutos.
2. Ponga 2 1/2 tazas de harina, el azúcar y la sal en el tazón de un procesador y mezcle 5 segundos.
3. Mezcle en un tazón el huevo, la leche, 1/2 taza de mantequilla y el café. Incorporarlos en la harina.
4. Agregue la mezcla de la levadura a la harina y mezcle por unos 30 segundos.
5. Añada la 1/2 taza de harina restante al procesador y mezcle durante 10 segundos más o hasta que forme una masa y se separe del tazón.
6. Pase a un tazón engrasado (aceite en spray) y cubra con una toalla. Coloque aparte en un lugar caliente de su cocina, donde no corra la brisa durante 1 hora y 15 minutos o hasta que duplique de tamaño.
7. Transfiera a la mesa y con un rodillo extienda la masa formando una cuerda de 18 pulgadas (46 cm.) de largo por 1 1/2 pulgadas (3 cm.) de ancho. Corte en 18 pedazos, y corte cada uno de éstos en 3.
8. Haga bolitas y rellene cada una con un poco de salsa de café y caramelo insertando la boquilla de la manga en la masa y presionando ligeramente. Mójelos en la mantequilla derretida restante y coloque de a 3 por molde para panecillos engrasado (molde para panecillos de 2 1/2 pulgadas (5 cm.)). Cubra nuevamente y deje que suban durante una hora adicional. Espolvoree con azúcar y coloque un grano de café en el centro de los panes.
9. Hornee en un horno precalentado a 350°F por 20 - 25 minutos o hasta que doren.
10. Retire del horno, deje enfriar durante 10 minutos. Sirva calientes.