BARISTA EN CASA

GUÍA INTERACTIVA PARA PREPARARTE EL MEJOR CAFÉ



WWW.EXIGIBUENCAFE.COM

Barista en casa

Por Exigí Buen Café

Textos

Sabrina Cuculiansky para **EXIGÍ BUEN CAFÉ** @exigibuencafe

Edición

Valeria Shapira @valeriashapira

Programación y diseño digital

Federico Sosa

Diseño gráfico

Daniela Vitali @d.vitali y @dvd_diseno

Coordinación y producción

Magdalena Marquevich @maggiemarquevich

Fotografía y video

Pilar Varela @pilarvfotografia

Baristas y tostadores invitados

Agustín Quiroga, Fernando Lozano, Walter Mitre, Christian Buritica, Fernando Iglesias, Diego Baetcker, Isa Nouel, Capitana del Espacio, Diego Lobo, Julia Canga.

Locación para fotos

Piani By La Marguerite @pianibylamarguerite

Marketing Digital

Sintonía Digital @sintoniadigitalar

Índice

Introducción 4
Cómo leer este libro 8
Playlist 9

1. En la finca 10

2. Los procesos básicos 22

3. En casa 52
3.1 Introducción a los métodos 54
3.2 Prensa francesa 54
3.3 Chemex 58
3.4 Moka 61
3.5 Espresso 66
3.6 Cápsula 71
3.7 Melitta 74

Índice

3.8 Cafetera eléctrica 77

3.9 V60 81

3.10 Aeropress 84

3.11 Filtro de tela 87

3.12 Syphon 89

4. Con leche 92

5. Bebidas con café 103

6. Cócteles con café 116

7. Herramientas 124

8. Leer la etiqueta 132



Introducción

Hace al menos una década que el café dejó de ser sólo el grano tostado o la bebida en un pocillo. Todos tomamos nuestra humeante taza de café, esa que nos reconforta y nos aporta calidez. Hoy, el café no sólo es sinónimo de múltiples opciones de consumo sino que se volvió un producto aspiracional. Por eso le sacamos una foto a un increíble latte art para subir a la redes, o compartimos con nuestros amigos esa bebida de la que nos gustaría ser parte, tanto al consumirla en una cafetería como al prepararla en casa.

La nueva versatilidad del café no tiene límites. Hoy podemos disfrutar de ese café en todas sus formas: taza, vaso, pocillo, bebida, cóctel, caliente, frío o hasta en un postre.



Existen muchas más cafeterías de especialidad, cafés de siempre con mejores granos, nuevos jugadores en el circuito y muchas más opciones muy cerca nuestro.

Hasta hace poco, el supermercado sólo ofrecía paquetes de café torrado de mala calidad, pero hoy nos sorprende con una variedad de opciones en grano y molido, o de orígenes y en formatos para prepararlo en

diferentes máquinas y métodos que tenemos en nuestro hogar.

Al ritmo de esa evolución, hace ocho años, en Argentina, nació Exigí Buen Café. Primero, como la única Feria de Cafés del país, luego como anfitriona del Concurso Nacional de Baristas y, más tarde, del Concurso de Latte Art y del Campeonato de Café y Espirituosas.

Exigí Buen Café fue testigo y protagonista de la explosión del mundo del café en Argentina y Latinoamérica.

Durante estos años, la plataforma Exigí Buen Café se volvió referente del café de calidad y con su equipo formó baristas y consumidores a través de cientos de charlas, cursos y talleres dictados por todo del país.

Es partner de las ferias Fiesta del Café y FECA de Buenos Aires y, desde su web, **www.exigibuencafe.com,** se posiciona como el único sitio de noticias y medio de comunicación del café.

En todas sus acciones se rige por el mismo objetivo: que todos logremos tomar el mejor café. Difundir y compartir conocimiento como única manera de llegar a la comprensión de productos, procesos, hábitos y cultura es parte de su ADN.

Sabemos que llegó la hora del consumidor, ese tan esperado momento de poder exigir buen café y conseguirlo. Por eso, en Exigí Buen Café, creamos este ebook.

Barista en Casa no está destinado a los profesionales del


AeroPress

Introducción

café. Es una guía indispensable y accesible para cualquier amante de esta infusión. Te acerca las herramientas necesarias para mejorar la técnica a la hora de prepararte tu café. Te enseña cómo comprar los mejores granos, cómo molerlos y las técnicas para dominar la preparación en tu equipo favorito, de la mano de reconocidos especialistas del país. Incluye explicaciones, fotos y videos de todos los métodos y brinda docenas de recetas para mejorar tus bebidas y cócteles a base de café.

Hoy es el momento para convertirte en un barista en casa. Para disfrutar los más ricos cafés, bebidas y cócteles con las herramientas que tenés a mano y extraer al máximo la dulzura de cada grano.

Sabrina Cuculiansky
Directora de Exigí Buen Café
Aerow



Volver
VOLVER AL INDICE

Cómo leer este libro

Barista en casa es una guía multiplataforma que podés descargar y navegar internamente.
Podés seguir el orden de los capítulos o elegir tu propia aventura y recorrerlo a tu gusto.

También podés hacer clic en cualquier capítulo y el link te llevará directamente a su contenido, o podés linkear los textos que están en azul a lo largo del libro y navegar entre las páginas.

En cada una de las recetas y métodos de elaboración vas a encontrarte con fotos que muestran a los baristas más reconocidos del país enseñando cómo preparar sus bebidas favoritas; al cliquear en la imagen llegarás al video del paso a paso para no perderte ningún secreto.



Playlist

Para que la experiencia del café en casa tenga mucha magia, armamos esta playlist para que escuches mientras te preparás el tuyo.
Una canción para cada bebida elegida.
Que la disfrutes.



por *Magdalena Marquevich*
para Barista en casa.
@maggiemarquevich

Spotify

https://open.spotify.com/playlist/00taV2Vb532DpWVx75srr2?si=dyGi_7wURyOJ6pjiNfMQ8w

1

EN LA FINCA



En la finca

1.1 LA PLANTA DE CAFÉ

Se conoce como café a la semilla que se encuentra en el fruto de una cereza del cafeto y a la bebida que se obtiene de la misma al final del proceso agrícola e industrial. El cafeto, o Coffea, es un género de plantas clasificado dentro de la gran familia de las rubiáceas. Se trata de un arbusto nativo del África subtropical y del sur de Asia, que da un fruto denominado drupa, semejante a la cereza, cuyas semillas se emplean (molidas y tostadas) en la elaboración del café.

Zonas

Su cultivo se da en las zonas tropicales del planeta; hay café sólo en la franja que rodea el mundo entre los dos trópicos. En Centroamérica, el norte de Sudamérica, el norte de África e Indonesia.

Las dos especies más importantes de la planta se llaman arábica y robusta. Cada una tiene sus propias cualidades, y se cultivan en climas y altitudes distintas. La variedad arábica es la más utilizada en la elaboración de cafés de especialidad y gourmet.

La diferencia fundamental entre estas especies se nota al probarla: la coffea arábica se destaca por un aroma y acidez intensa y la coffea robusta porque tiene más cuerpo y es más amarga. Esto se debe a la alta concentración de cafeína que contiene la robusta (la cafeína es un alcaloide y, como tal, sabe amargo). Al ser más amarga su cultivo es sencillo, ya que repele



enfermedades y animales que habitualmente atacan a la planta. En cambio, la arábica necesita ser plantada en altitudes diferentes y contar con mayores cuidados.

El café que se prepara con arábica es:

- Más suave.
- Menos amargo.
- Más aromático.
- Más delicado.
- Menos astringente.
- Contenido de cafeína: 0.8% a 1.5%.

El café que se prepara con robusta es:

- Más resistente.

- Más amargo.
- Tiene más cuerpo.
- Contenido de cafeína: 1.7% a 3.5%.

1.2 CÓMO SE OBTIENE EL CAFÉ: RECOLECCIÓN Y BENEFICIOS

El cafeto crece mejor en la sombra, pero puede cultivarse totalmente al descubierto. Los cultivos al descubierto, o de sol, son más eficientes desde el punto de vista económico, pues con la exposición permanente el cafeto es más productivo.

Sin embargo, acarrea un excesivo uso de agua y suelo, y un debilitamiento de la salud del cafeto (lo hace menos longevo y más propenso a las enfermedades y plagas). Los cultivos de sombra son más gentiles con el medio ambiente y con el cafeto, pero producen menos cantidad.

Recolección

La flor del cafeto se convierte en un fruto maduro después de 32 semanas (8 meses) para el arábica, y entre 9 y 11 meses para el robusta. Esto da inicio a la cosecha o recolección. Recolectar sólo frutos maduros incrementa la calidad del café producido, pues garantiza su uniformidad y recolección en el mejor momento.





CAFFÈ

MACCHIATO

CÁPSULAS

EL CAFÉ COMO NOS GUSTA A NOSOTROS

Escaneá el código con tu celular y comprá con hasta un 20% de ahorro vs. las cápsulas de Clooney, que más?

macchiato.com.ar

Compatible con Nespresso

¡CONOCÉNOS!

Manual: también llamada picking, en este tipo de cosecha se seleccionan los mejores frutos, ya que se recolectan sólo los maduros, uno por uno. Durante toda una jornada el cosechador logra llenar apenas unos cuatro baldes de fruto maduro. Por lo tanto, es un tipo de cosecha más costosa, que se aplica sólo para los cafés de mejor calidad.

Mecánica: se cosechan grandes superficies al mismo tiempo gracias al uso de cosechadoras y tractores que van recibiendo las drupas cosechadas. Es rápido, poco laborioso, tiene bajos costos laborales y es menos preciso en cuanto a la calidad recolectada.



Stripping: es un método manual, pero en vez de cosechar el fruto uno por uno, los cosechadores sacan al mismo tiempo todos los que están en la rama y los dejan caer en una lona dispuesta debajo del cafeto. Si bien es manual, es más rápido y menos costoso, aunque ofrece una cosecha despareja.

Beneficio

El beneficio comprende todos los procesos necesarios para convertir un fruto de café en un grano de pergamino seco, capaz de almacenarse y listo para la trilla. Existen varios procesos de beneficio posibles, y se escoge el que más convenga según la especie cultivada, la región, el tipo de recolección y la disponibilidad de agua. Los dos más usados son el natural y el lavado, aunque en

los últimos años, las fincas que producen cafés de calidad junto con las nuevas búsquedas de sabores de las cafeterías de especialidad propulsaron nuevas técnicas.

Así es que también se habla de honey (un semilavado) y, en los últimos tiempos de anaeróbico. A veces, aunque sea la misma finca o el mismo lote, el resultado final de la taza puede ser muy diferente dependiendo del tipo de beneficio al que fue sometido el grano.

Luego de realizar el beneficio se obtiene el café verde, llamado así por el color que obtienen las semillas luego de los procesos, listo para almacenar y llevar a tostar.

Lavado o húmedo: el objetivo del beneficio por vía húmeda es deshacerse de la pulpa del fruto para poder secar más fácilmente el café pergamino y después poder almacenarlo bajo condiciones que aseguren una buena conservación. Se separan para limpiar en agua (las defectuosas o verdes flotan y las rojas maduras quedan en el fondo debido a su densidad), se realiza el despulpado, luego se deja fermentar en agua (entre 4 y 24 hs), se lava y se procede al secado. Este proceso se usa tradicionalmente en Colombia, Indonesia, India, países de África como Kenya y Tanzania, y otros de Centroamérica como Costa Rica y Guatemala, y también en México.

Natural o seco: en algunos países como Brasil, el café se suele secar directamente después de cosechado, sin remover la pulpa. El proceso comienza con un lavado y limpieza donde se separan las hojas, trozos de madera, piedras y mugre de los



granos de café. Luego, sin despulpar, se dejan secar al sol a temperaturas entre los 45º C y 60º C ; los granos secos se someten a un proceso de descascarillado donde se separa la pulpa y la cáscara de la semilla.

Honey: luego de la recolección, los frutos se separan en canales de agua. Se retira la pulpa y se deja el mucílago, piel que recubre las semillas internas, para el secado. Generalmente se ponen a secar sobre camas africanas, son una especie de mesas en altura con mallas plásticas para que el aire entre por arriba y por

abajo, y seque de forma pareja. Luego se descascara y almacena. Es un intermedio entre el lavado y el natural porque la cereza se despulpa y luego se seca aún con la capa del mucílago que queda en el pergamino.

Anaeróbico: es una fermentación basada en procesos que se realizan sin intervención del aire, más concretamente del oxígeno. Se recolectan las cerezas maduras, se separan en agua y se realiza una fermentación sin oxígeno y a baja temperatura, luego se seca y se realiza el descascarillado.

Características de la bebida según beneficio:

- **Lavado:** acidez, dulzura media y cuerpo medio. Son los típicos suaves colombianos.
- **Natural:** bebida más dulce, acidez baja y más cuerpo.
- **Honey:** resaltan la dulzura, la acidez equilibrada y los sabores frutales que ofrecen una bebida muy completa y potente.
- **Anaeróbico:** refina la dulzura, la acidez y el cuerpo de estos cafés. Les suma notas sensoriales distinguidas, como frutas, caramelo, chocolate entre otros.

1.3 EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

En las últimas décadas, los productores de café se han enfocado en ofrecer cafés especiales para aquellos consumidores que buscan nuevas experiencias sensoriales. Como resultado de esta iniciativa nació el café premium, también conocido como de alta gama o especial. Un

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

COLOMBIA

CAFÉ TOSTADO EN GRANO



TUESTE: CLARO | MEDIO ✓ | OSCURO

REGIÓN: SIERRA NEVADA DE STA. MARTA, COLOMBIA

VARIEDAD: 100% ARÁBIGA

PROCESO: HÚMEDO, DESPULPADO,FERMENTACIÓN, LAVADO Y SECADO AL SOL

NOTAS AROMÁTICAS: NUEZ, CHOCOLATE AMARGO Y MADERA. INTENSIDAD SUAVE Y DELICADA, DE CUERPO MEDIO A ALTO

PRODUCIDO POR MAESTROS TOSTADORES

cafe.cabrales

cafe.cabrales

Cabrales®

café de calidad y que aporta nuevos saberes relacionados con la historia y producción de esta bebida.

Todos los granos de café se pueden clasificar sobre 100 puntos, en un proceso por el que se califica al grano (cata). Según la Specialty Coffee Association (SCA), el café de especialidad es café Arábica con una puntuación de taza de 80 + puntos.

Es decir, si se evalúan con más de ochenta son de altísima calidad. Por otro lado, el pilar del café de especialidad es la sustentabilidad y la trazabilidad: ahí podemos conocer todos los pasos que recorrieron esos granos desde la planta hasta su venta directa. Además, en la especialidad, el comercio justo y la sustentabilidad ganan cada vez más terreno.

Los cafés especiales se recolectaron en su punto justo de maduración; generalmente son microlotes cosechados manualmente a los que se les aplicó el beneficio o procesamiento adecuado para esa variedad y zona. Luego del secado pasan por un control de calidad en el que se separan los granos defectuosos y ahí se realizan las pruebas de cata para evaluar los aromas y sabores. Además, en su etiqueta suelen describir el país de origen, la finca, las características del lugar, su beneficio y las notas que vas a poder encontrar en tu taza final.

Los sabores y aromas se forman en dos etapas del proceso:

- **Del fruto vivo:** por su maduración en la planta, almacenaje, comienzo de envejecimiento. Son reacciones de las enzimas.
- **Del proceso de tueste:** por su transformación química y molecular.

Café especial
- Fruto maduro
- Secado correcto
- Tueste correcto

Aromas y sabores de un café de especialidad
- Floral
- Jazmín
- Frutas cítricas
- Caramelo. Esto habla de un fruto maduro y un tueste equilibrado.
- Chocolate

Café de calidad inferior
- Fruto verde
- Mal almacenado
- Grano viejo
- Tueste inadecuado

Sabores y aromas de cafés inferiores en calidad
- Astringencia
- Sabor a celulosa/madera
- Gusto medicinal/químico
- Ausencia de dulzura
- Quemado

Volver
VOLVER AL INDICE

2

LOS PROCESOS BÁSICOS





Los procesos básicos

2.1 LA EXTRACCIÓN DEL CAFÉ

Partimos de la idea de que es perfectamente posible preparar un buen café en casa, pero para eso necesitamos entender algunas cuestiones acerca de la extracción. La preparación de café es el proceso de extraer el material soluble del café tostado y molido.

La palabra extracción, en café, significa la sustracción del material soluble del café tostado y molido cuando se disuelve en agua. Es en ese momento en el que comienza la extracción de los compuestos que le van a dar sabor y aroma a nuestra bebida. Cada grupo de esos componentes será el que aporte los distintos atributos sensoriales.

En esos grupos están los ácidos, las grasas y las sales, luego los azúcares, los carbohidratos y las fibras vegetales. Cada uno ofrecerá su aporte específico de cuerpo, intensidad, acidez, dulzura, amargor o cremosidad. Algunos de estos componentes se extraen antes y otros después. Primero salen los ácidos (que obviamente le dan acidez). Los aceites, las sales y compuestos aromáticos son los siguientes y otorgan aromas florales y frutales. Luego salen los azúcares, que dan dulzura y cuerpo, y finalmente las fibras vegetales, que aportan el amargor característico proveniente de la cafeína.

Al conocer estos componentes, y aprender cómo extraerlos en el agua (conocer los porcentajes de café y de agua) tendremos la

DOMESTIC
Company



Cápsulas
Reutilizables

www.**domestic**.com.ar

Click Aquí



pista acerca de con qué vamos a encontrarnos cuando bebamos nuestro pocillo. Son componentes que se llaman TDS (el total de sólidos disueltos, por su sigla en inglés) y representan la concentración de sólidos con respecto al volumen de líquido total.

¿Para qué nos sirve saberlo? Para entender la intensidad que tendrá nuestra bebida, o la fuerza, una de las variantes fundamentales para obtener un buen porcentaje de extracción.

En una taza de café, el 97 por ciento es agua, y el agua también tiene esos TDS. La destilada contiene 0 y las de la canilla, un promedio de 200. Es decir que las aguas con menos TDS tienen la capacidad de absorber más cantidad de material soluble del café. Con ellas obtendremos cafés sobreextraídos, aquellos que son muy amargos y astringentes, que dan resequedad en la boca.

Si, en cambio, usamos un agua con mucho TDS, extraeremos



menos TDS del café, que será subextraído. Si el agua tiene menos capacidad de absorber el material soluble del café, nos puede llevar a un café sin dulzura. Los subextraídos presentan sabores agrios indeseables y herbales con poco dulzor.

En definitiva, la fuerza o la intensidad de la bebida es la concentración del sabor, definida por la relación café/porcentaje de agua en la taza.

Un café bien preparardo equivale a una exacta relación entre la cantidad de agua, el tipo de molienda y el tiempo de contacto. Si está bien elaborado, será dulce, cremoso, balanceado entre el aroma, la acidez, el dulzor y el peso o el cuerpo en boca.

En síntesis, la solubilidad y la extracción varían según el tamaño de la molienda, la mineralidad del agua, el tipo de tueste, la variedad del grano y el método que elijamos para prepararlo. Un método puede funcionar para un tipo de café y no para otro.

Las etapas de extracción y sus métodos característicos

La extracción tiene distintas etapas y en cada una se dan reacciones que van a modificar la generación de los sabores.

Cada método necesita utilizar alguna de estas fases y por eso es tan importante entender qué debemos tener en cuenta principalmente en relación con el café, el agua y el tiempo al utilizar un método u otro.

- **Inmersión**

Preparar por inmersión significa que las partículas de café se



sumergen completamente en agua. El agua luego extrae el café a medida que pasa el tiempo.

El método de inmersión más conocido es la **prensa francesa**. También lo son: **Syphon, Aeropress, Ibrik, Moka,** los métodos para hacer café frío o cold brew y la técnica usada por los catadores para evaluar la calidad de café.

La inmersión es sencilla y consiste en agregar agua y esperar entre 3 y 5 minutos según el método y el tipo de molienda requerida.

En general, los métodos de inmersión necesitan luego que el café sea filtrado, como en la prensa francesa, en donde se incluye un filtro de metal en el émbolo, o el de papel, en la aeropress. El filtro sirve para separar las partículas de café de la preparación final.

La extracción es lenta y se da durante todo el tiempo de inmersión mientras los sólidos del café se disuelven en el agua. El agua "se llena" con solubles de café.

- **Infusión**

Cuando se habla de método por infusión se hace referencia a que el agua fluya constantemente sobre el café y el filtro. La infusión se usa en los métodos llamados "por goteo". Entre los manuales están **Melitta, Chemex** o **V60,** y dentro de los automáticos, nuestra querida **cafetera eléctrica de filtro**.

El desafío de los métodos manuales de infusión está en la manera de verter el agua para que no se canalice un surco que



pase siempre por el mismo lugar y se extraiga café sólo de un costado. Otro tema a tener en cuenta, como en todos los métodos, es la granulometría o el tamaño de la molienda. Si el café es muy finito, se va a taponar el filtro, lentificar el proceso y obtener una incorrecta extracción.

Cuando se usa la infusión manual, muchos recomiendan que antes de verter el agua se realice una preinfusión, es decir, agregar primero un poco de agua y mojar los granos para uniformar y que no quede nada seco. Luego, esperar 45 segundos antes del vertido total para asegurar una extracción y un sabor más equilibrado.

• **Presión - Espresso**

Para hacer un **espresso** se utiliza la infusión, pero su principal característica es el uso de la presión para realizar la extracción. Además, su preparación es muy distinta a la de goteo y requiere una relación exacta entre café y peso del agua para obtener el espresso perfecto (sí, vas a necesitar una balanza). El método de aeropress podría incluirse en esta categoría.

2.2 LAS VARIABLES

Agua – Vertido del agua – Granulometría

La taza de café que bebemos tiene sólo dos ingredientes: café y agua. Semillas de café tostado y molido; y agua para disolverlas. Para preparar la infusión de café existen diferentes métodos que van a dar bebidas con distintos atributos de sabor, cuerpo y aromas.



Los procesos básicos

Cuando hablamos de métodos manuales para preparar café nos referimos a los métodos tradicionales que todos alguna vez probamos, y que hoy vuelven a protagonizar las opciones de café en las cafeterías especializadas.

Antes de entrar en la técnica de cada forma de preparar el café o cada método, recordemos que los métodos de extracción se pueden reunir en dos grupos: inmersión y filtrado (capítulo 9).

Inmersión: es la extracción de la parte soluble del café por contacto directo del agua, durante todo el tiempo que dure el proceso. Prensa francesa, Ibrik, Aeropress.

Filtrado: es la extracción de la parte soluble cuando el agua pasa a través de café. Cada gota de agua sólo pasa durante un tiempo determinado. Cafetera de goteo tipo Melitta, cafetera italiana o moka tipo Volturno, Chemex, V60.

Lo interesante y divertido es que en cada una de las opciones de los métodos se puede jugar con distintas variables que van a modificar el sabor, el aroma y el cuerpo de la bebida final.

Esas variables son el tipo de agua, la temperatura del agua, el tiempo, la manera del vertido de agua y el tamaño de la molienda.

Tipos de agua: al hablar de características, nos referimos a la dureza y los TDS (sólidos disueltos). Como el 98% de la bebida fina está formada por agua, es el primer factor que va a modificar el sabor final. Hay aguas con un alto grado de minerales

MODO BARISTA
FUNDAMENTALISTAS DEL CAFE

TU TIENDA ONLINE DE CAFÉ!

CONSEGUÍ TODO LO QUE NECESITAS
PARA SER EL MEJOR BARISTA.

VISITANOS



CAFÉ DE ESPECIALIDAD | CAFETERAS | TAZAS | BARISTA TOOLS | TALLERES & CAPACITACIONES | EQUIPAMIENTO COMERCIAL.

VENTA MAYORISTA Y MINORISTA
ENVÍOS A TODO EL PAÍS

modobarista contacto@modobarista.com +54 11 6937-7929
www.modobarista.com **SHOWROOM:** Fitz Roy 1459, Depto 508, CABA

como magnesio y calcio. Como ya dijimos, si el agua está muy saturada, le costará mucho más disolver los componentes del café y extraerá menos solubles de los deseados, por lo que obtenderemos un café subextraído. Pero si el agua extrae mucho café, es un agua suave, es probable que ocurra una sobreextracción. Para calcular esto los expertos usan un refractómetro.

Pero para hacerlo en casa hay que tener en cuenta que el PH y el sodio del agua son factores que modificarán el sabor. Es muy importante usar aguas que no tengan sabores extraños. Lo mejor es recurrir a un agua embotellada, que sea baja en sodio y minerales.

El agua de la canilla suele tener sarro (dureza del agua) o sabor a cloro. Aunque es potable y apta para el consumo en nuestro país, no tiene la misma calidad en todas partes y puede tener demasiada cal, que además de afectar al sabor del café puede acumularse en tu cafetera y estropearla.

Según los estándares de la Asociación de Cafés Especiales de América, el agua ideal para tu café tiene que tener las siguientes características:

- Cloro total = 0 mg / litro
- TDS = 150 mg / litro
- Alcalinidad total = 40 mg / litro
- pH = 7.0

Temperatura: la temperatura alta del agua acelera el proceso de extracción. Más caliente, más rápido. Es por eso que los ca-



fés fríos o cold brew necesitan mucho tiempo de contacto del agua con el café para extraerse. Demora mucho más y tiene un sabor mucho más suave que una preparación caliente de los mismos granos.

Mito: "Si el agua es muy caliente, quema el café". *Es falso.* Pensemos que el café se tuesta a 200 grados, es imposible que se queme por el agua hirviendo. Lo que sí ocurre es que al extraerse más rápido -por la alta temperatura- tendremos menos control sobre la bebida final. Con menos tiempo para prepararlo, el agua muy caliente generará una sobreextracción (cuanto más caliente está el agua, más rápido se extraen los compuestos donde aparecerán más los sabores amargos). Es necesario tener un control en la temperatura para poder controlar lo que vas a

extraer en cada momento. En un café primero se extrae la cafeina (alcaloide), luego los compuestos que dan la dulzura y, al final, el amargor. Entonces, la temperatura afecta el sabor y el aroma final, y es por eso que el rango ideal es de entre los 90 y 95 grados. A menos de 88 grados se pierden aromas y el café será más salado y agrio. A más de 95 aparecerán más el amargor y la astringencia de la cafeína.

Con la temperatura adecuada lograrás un café equilibrado con cuerpo, dulzor y acidez balanceados. Pero si además aumentás el tiempo del paso del agua y bajás las temperatura, en la extracción se potencian algunos aspectos positivos del café, sin que la extracción de ese café deje de ser excelente.

En general, las extracciones breves son más ácidas y las más largas son más amargas. Es en este punto que entra en juego el método de extracción. La velocidad de paso del agua por el café, junto con la temperatura adecuada del agua, determinan la extracción de un buen café.

Tiempo: como vimos, el tiempo es fundamental para extraer un café balanceado. En la forma de usar los métodos de inmersión somos nosotros los que decidimos el tiempo de contacto del agua con el café. Sin embargo, en el filtrado o vertido manual no podemos calcularlo.

El vertido del agua: la manera en que se pone en contacto el agua sobre el café puede generar diversas reacciones químicas que también afectarán el sabor final de la bebida. Es por eso que según el método que se utilice, los expertos proponen dis-


DIEDRICH

tintas variables al momento del contacto del agua y el café con el objetivo de lograr cierto perfil de taza.

Preinfusión: el momento en que se vierte un poco de agua sobre el café molido para lograr humedecerlo todo. Se pone el doble de peso de agua que de café. Si en la prensa francesa pusimos 20 gramos, deberemos verter 40 gramos de agua y esperar 30 segundos antes de continuar con el llenado del recipiente. La explicación es que al hidratar el café se extraen mejor sus componentes.

El flujo del agua: si es por inmersión, no podemos manejarlo. Si es un filtrado por goteo, debemos asegurarnos de no rebasar la cantidad de agua. Porque con el filtrado el nivel va bajando, por lo que si le ponemos mucha agua quedarán partículas de café en la parte más alta del filtro. Café que luego no será tocado nuevamente por el agua y como consecuencia no se realizará una buena extracción. El vertido debe ser homogéneo sobre la llamada "cama de café"; conviene en círculos del centro hacia afuera para evitar poner el agua siempre en el mismo lugar durante mucho tiempo.

La cama del café: se debe incorporar el café en el filtro de una manera homogénea que tenga la misma altura alrededor del filtro para que pase el líquido de manera equilibrada por todo el café.

La turbulencia: significa remover el agua vertida en el café para tener una mayor extracción. Es buena en la inmersión, pero no se recomienda en los filtrados.


Sette
270
Fine

Granulometría

El tamaño de la molienda se denomina granulometría: se refiere a la medida en que se muelen las partículas de café. Cada método requiere otro tipo de tamaño y eso depende del tiempo de contacto y del paso del agua por el café.



El tamaño de cada molienda va a influir muy considerablemente en el tipo de extracción que obtengamos. A menor tamaño, las partículas tienen más caras en contacto con el agua; a mayor tamaño, el tiempo de extracción necesario es mayor.

Es por eso que cuando realizamos bebidas en métodos de inmersión la granulometría debe ser más gruesa (necesitamos 3 minutos promedios de infusión para extraer la bebida). En métodos como el espresso, que requiere sólo 30 segundo de contacto entre el agua y el café, se utiliza una molienda más fina.








Viajamos al origen, seleccionamos los mejores lotes,
los tostamos y catamos hasta encontrar el perfil perfecto.

EL NUESTRO ES MÁS QUE UN CAFÉ DE ESPECIALIDAD,

ES UN CAFÉ ESPECIAL.

PUERTO BLEST

TOSTADORES DE CAFÉ

2.3 EL TUESTE

Preparar un café significa equilibrar muchas variables. Del mismo modo en que considerás el método de extracción y la relación entre el café y el agua, hay que tener en cuenta el perfil de tueste.



El maestro tostador coloca los granos verdes en su máquina tostadora y por medio de distintas variables logra determinados tipos de tostado o perfiles de tueste.

Hasta ahora el tipo de tueste parecía estar relacionado sólo con una cuestión de darle al grano mayor o menor temperatura, y para eso se observaban los cambios de color del grano hasta llegar al color deseado; lo llamaban "punto de tueste".

Sin embargo, los nuevos profesionales de cafés especiales diseñan un perfil de tueste determinado para cada café. Aquí las variables a tener en cuenta son: la masa de café verde a tostar (es decir, el tamaño de la bacha), la humedad relativa, el tipo de beneficio (natural, lavado, honey) y el varietal.

Luego de tener en cuenta estos factores, durante el proceso de tueste se debe controlar la temperatura inicial; el flujo de

aire, la energía aplicada o la "llama", cuánto calor se le imprime, la temperatura final, el tiempo total de tueste y por último el actron, que es el análisis de color mediante una máquina.

El tueste y mi café

A la hora de hacerte tu bebida, si usás las mismas proporciones de agua y café pero tenés dos perfiles de tueste diferentes, vas a sentir sabores distintos.

Los tuestes claros dejan el grano menos poroso que los oscuros; entonces, los compuestos del café se extraerán más lentamente. Por esta razón los tuestes claros se preparan a menudo con métodos más lentos, como un vertido o filtrado. Esto es porque los granos pueden permanecer en contacto con el agua por más tiempo que en un método de extracción más rápido, como el espresso.

Como ya dijimos, cuanto más permanece el café expuesto al agua, hay más tiempo disponible para que ocurra la extracción, algo que tenés que tener en cuenta a la hora de elegir tu método. El espresso tiene sólo una oportunidad breve, de 30 segundos, por lo que un tueste claro tal vez no sea la mejor opción.

Tres tipos

Ligero o suave: el tueste ligero pasa por una cocción que va de 170 a 190 grados; el sabor final del café es más dulce y con más acidez. Este tueste, también llamado "rubio" es el preferido en los países de Europa del norte y de América del norte. Los granos con tueste ligero son recomendados para infusionar. En los cafés realizados por el método de filtrado o goteo se resalta



el sabor y los aromas poco intensos, por lo que vas a necesitar un tueste suave. El resultado: bebidas más brillantes y con sabores más ácidos.

Tueste medio: el tostador lleva al grano hasta los 200 – 220 grados. Estos son granos que aún preservan el amplio espectro de sensaciones aromáticas originales de los cafés especiales. El tueste medio es usado en el norte de Italia y en Francia.

Tueste oscuro o dark roast: se somete el grano a una temperatura de hasta 240 grados. Este tipo de tueste es apreciado en el sur de Italia, España y Portugal, donde prefieren espressos más fuertes y amargos.

Efectos del tueste

Durante el tueste se dan múltiples cambios en el grano de café y estos se pueden dividir en cambios visibles e invisibles.

Visibles

- El color cambia, va de verde pálido a marrón oscuro, según el nivel de tueste deseado.
- El volumen aumenta.
- El peso disminuye.

Invisibles

- Con el proceso de tueste se busca realzar de forma armónica los atributos naturales del café como sabor, fragancia, cuerpo y aroma.
- A menor tostión se siente mayor acidez, menor cuerpo y menor amargor. Al contrario, cuando el tueste es más oscuro

GRANOS 100% ARÁBICOS TOSTADOS A LA PERFECCIÓN

AHORA PARA FILTRAR



CONOCÉ MÁS

aumenta la percepción de lo amargo, baja la acidez y el cuerpo se mantiene en el medio.

Lo ideal

Un café equilibrado en el que podamos percibir los distintas variables de manera balanceada. Para cada origen de café y para cada método de elaboración deberemos tener en cuenta un tueste diferenciado que destaque su origen y método de beneficio.

2.4 LA IMPORTANCIA DE LA MOLIENDA

La molienda es un proceso fundamental en la elaboración de la bebida de café. Su primer objetivo es disminuir el tamaño del grano para aumentar el área de contacto de éste con el agua. Es en ese momento cuando se define el tamaño de las partículas que se van a utilizar, un tamaño que siempre está en relación con el método de preparación elegido. Del tamaño de la molienda va a depender la manera en que se extraerán los componentes aromáticos y solubles y por lo tanto, la calidad de producto final.

Según las características de la máquina, el método y el tiempo de contacto entre el agua y café se necesita un tamaño de molienda distinto. Por ejemplo, si la molienda del grano es más gruesa, se necesitará más tiempo de contacto con el agua para lograr una mejor extracción.

Para ilustrar: pensá que tenés que pasar agua a través de tres

elementos distintos: piedra, arena y harina. Por la piedra va a filtrar más rápidamente que por la harina, por lo que vas a necesitar que la piedra esté más tiempo en contacto con el agua.

Esto sucede, básicamente, porque la piedra tiene menos partes en contacto con el agua. Y la harina tienen muchas más, por lo que la extracción debería hacerse más rápidamente para no sobrecargar la bebida. La arena está en el medio.

Volviendo al café: la piedra sería un molido grueso, como el que necesita la prensa francesa, que requiere más de tres minutos de contacto con el agua. La harina sería el espresso o la moka, en donde el agua pasa menos de 30 segundos para lograr la bebida.

Algunos ejemplos

Método	Tipo de molienda	Contacto con agua
Espresso, Moka	Fina	30 segundos (aprox)
Prensa Francesa	Gruesa	4 minutos
Filtro de tela, Chemex, V60, Melitta, Cafetera hogareña eléctrica	Media	4 a 6 minutos

Teniendo en cuenta que en la preparación del espresso el agua pasa a un promedio de 9 o más bares de presión, se necesita una molienda fina que haga la suficiente resistencia al agua para lograr una extracción que permita una bebida dulce, balanceada y muy agradable. Pero si la molienda es demasiado

fina, apenas se lograrán unos pocos mililitros de una bebida sobreextraída, de sabor amargo astringente y desagradable. Por el contrario, si la molienda es muy gruesa, la bebida no tendrá cuerpo, será insípida, amarga y sin la crema característica del espresso.

Para preparaciones por inmersión, como la prensa francesa, vas a necesitar una molienda gruesa para que no se genere una bebida sobreextraída y con sedimentos difíciles de eliminar.

TIP

Cuando comprás café molido generalmente dice en el paquete para qué método te va a servir. Si vas a comprarlo a una tienda o a una cafetería de especialidad, lo mejor es decirle al vendedor con qué método pensás prepararte el café, para que te lo entreguen listo para consumir.

Volver
VOLVER AL INDICE

3

EN CASA





En casa

3.1 LOS MÉTODOS

Cada método o máquina para hacer café requiere su receta específica para lograr un bebida balanceada. Por eso, a continuación te vamos a contar la historia de cada método, la manera de prepararlos correctamente, el café elaborado por un experimentado barista con esa herramienta y un video que te mostrará cómo realizarlos en casa.

Allá vamos.

3.2 PRENSA FRANCESA

También conocida como cafetera de émbolo, la primera patente que se conoce es la de los franceses Mayer y Delforge (1852). En 1929, la mejoran los italianos Attilio Calimani y Giulio Moneta. La que conocemos hoy la inventó -en 1958- el suizo Faliero Bondanini, la nombró Chambord y se hizo popular en Francia bajo la marca La Cafetière. Luego, la dinamarquesa Bodum compró los derechos de distribución y la llevó por el mundo.

El dispositivo consta de cuatro elementos: un vaso cilíndrico, una tapa, un filtro de acero inoxidable y una tapa de plástico o metal.

Este método es de inmersión y cuenta con un filtro de malla metálica. Como la mayoría de los aceites quedan en la extracción se obtienen cafés con mucho cuerpo.


TIP
Si es difícil bajar el filtro, la molienda es demasiado fina; si el filtro se hunde y no hay mucha resistencia, entonces es demasiado gruesa.
VOLTURNO

En casa

receta por *Wálter Mitre*
@motofeca



Molienda: gruesa
Dosis: 30 gr de café
Agua: 550 ml o 450 gr (según dureza del agua)
Temperatura del agua: 93 grados
Tiempo de extracción: 3 minutos
Ratio: 1:15

Colocar el café en la prensa y agregar 60ml de agua
Revolver con una cuchara, y hacer una preinfusión por aproximadamente 30 segundos.
Una vez finalizada la preinfusión, completar con el agua y volver a revolver.
Colocar el émbolo y bajarlo hasta antes de donde está el café servido.
Dejar infusionar durante 3 minutos y bajar el émbolo lentamente por completo.
Así obtenemos nuestra bebida en prensa francesa.

Video
DALE PLAY AL VIDEO DEL BARISTA

Volver
VOLVER AL INDICE

EL FACTOR
HUMANO EN
LA DIRECCION
DE EMPRESAS

3.3 CHEMEX

La diseñó el químico alemán Peter Schlumbohm, que desarrolló más de 300 patentes, desde cocteleras hasta automóviles, con la idea de hacer que los objetos cotidianos fueran más funcionales, atractivos y agradables de usar.

Aunque parezca concebida en la era barista, la Chemex se fabrica desde 1941. Integra colecciones de importantes museos, como el MOMA de Nueva York.

Schlumbohm creó esta jarra de vidrio de borosilicato soplado a mano inspirada en la Bauhaus, adornada con un collar de madera y un cordón de cuero. El científico estudió la química detrás de la extracción de sabor y cafeína de los granos de café.

Funciona por goteo. El agua pasa a través del café y de un filtro de papel. El papel de Chemex es más grueso que otros, por lo que retiene más cantidad de aceites y componentes, con lo que obtiene una bebida limpia, brillosa y de cuerpo medio bajo.

receta por *Christian Buritica*
@christianburitica

Molienda: media fina.
Dosis: 25 gramos de café.
Temperatura del agua: 93°.
Tiempo de extracción: 4 minutos.



¿Te gustaria que este sea tu living?



Para ver el catalogo online

Objetos de arte, cuadros y esculturas

Toca acá

Susana Bebe

En casa

Colocar el filtro sobre el método, es importante que siempre el lado del filtro que tiene más pliegues (3 caras de filtro) quede sobre el lado del pico vertedor.
Luego hay que purgar el filtro, es decir, pasarle agua caliente para limpiarlo y de paso precalentar el método.
Tirar el agua con el que se hizo la limpieza.
Colocar los 25 g de café con molienda media sobre el filtro humedecido.
Hacer una preinfusión con el agua a 93 grados, es decir, verter solo 75ml de agua y dejar reposar 45 segundos.
En la preinfusión empieza a salir el gas del café molido. Cuando se termina de filtrar la preinfusión y deja de salir el gas (que vemos como burbujas) hay que verter los 325 ml del agua restante.
Al seguir estos pasos, la extracción debería terminar en tres minutos y medio hasta cuatro máximo.
Una vez finalizado el goteo y el tiempo, retiramos el filtro, y disfrutamos de nuestra bebida.



Video

DALE PLAY AL VIDEO DEL BARISTA



Game

SI HACÉS CLIC, PODÉS JUGAR Y AYUDAR A SCHLUMBOHM A ATRAPAR LOS GRANOS PARA HACER SU CHEMEX HTTP://WWW.CHEMEXTHEGAME.COM/



Volver

VOLVER AL INDICE

3.4 MOKA

De invención italiana e inspiración en el movimiento Art Déco de los años cincuenta, su nombre remite al puerto Moka, desde donde en el siglo XVIII salía el café tostado desde Yemen hacia el mundo occidental. Antes de la introducción del método, el café en el hogar tenía un consumo reducido, pero la cafetera propuso un estilo de café "italiano" emulando al espresso en casa para los consumidores de todo el mundo.

Se fabrican de hierro o acero inoxidable y tienen dos piezas que se giran con un centro fijo. La inferior contiene el agua y la superior almacena el café ya preparado. En el centro está el filtro para el café. La cafetera se pone sobre una fuente de calor que calienta el agua de la parte inferior hasta crear vapor de agua que aumenta la presión y hace que el agua suba a través del embudo, pasando por el café, extrayéndolo y haciendo llegar finalmente la bebida a la cámara superior, en la que se almacena para ser servida.

En Argentina son conocidas las de marca Volturno, que continúan siendo fabricadas artesanalmente - como hace medio siglo - en la ciudad bonaerense de Caseros. Comenzó con la llegada del inmigrante italiano Antonio Varriale; se asoció con Antonio Onoda y Aníbal Dall'Anese para producirlas.

Las Volturno están realizadas en fundición de aluminio. Lo eligen sobre el acero por la excelente conducción térmica que tiene, lo que permite un extracción adecuada del café, sin llegar a quemarlo.


VOLTURNO
EL NUEVO LIBRO DE COCINA DE MUCHO GUSTO Tomo I COCINA

En casa

receta por *Capitana del Espacio*
@ labici.cafedeespecialidad

Molienda: media fina
Dosis: 20gr de café (dos cucharas soperas colmadas)
Agua: 200gr o 250 ml de agua
Ratio: 1:10
Fuente de calor: hornalla a gas o eléctrica
Tamaño cafetera: para 6 pocillos

Poner 250 ml de agua (o 200gr, según dureza) en la parte inferior de la Volturno.
Colocar 20g de café recién molido en el filtro.
Armar la cafetera italiana sobre la hornalla encendida y esperar de 30 segundos a 1 minuto como máximo.
Mantener la tapa abierta para controlar el momento en que comienza a salir la bebida para evitar que esté demasiado tiempo expuesta a mucha temperatura, ya que puede dar como resultado una bebida sobre-extraída y muy amarga. Cuando comienza a salir la bebida por la parte superior cerrar la tapa, esperar 5 segundos y apagar el fuego.
No hay que dejarlo demasiado tiempo en contacto con el calor de la hornalla, sólo hasta que la bebida ya va subiendo.
Opcional: poner un colchoncito de agua fría en el fondo de la parte superior, ya que la temperatura final del café es bastante elevada en relación con otro métodos de filtrado por goteo.

Volver
VOLVER AL INDICE

Video
DALE PLAY AL VIDEO DEL BARISTA

VOLTURNO

BUEN CAFÉ

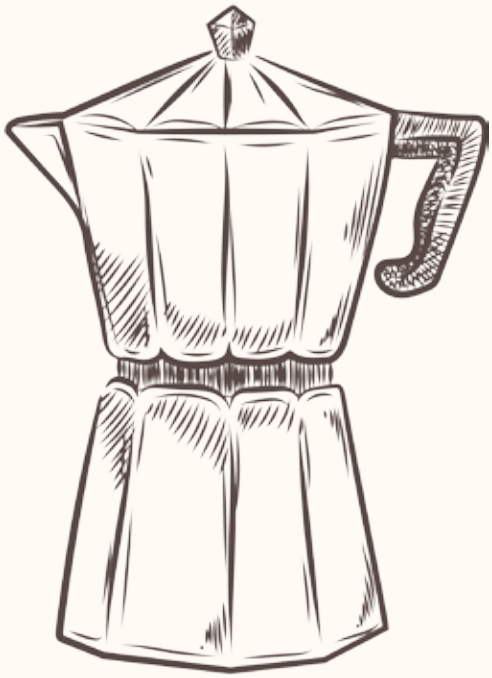
DESDE 1967



WWW.VOLTURNO.COM.AR

TIP

Siempre fuego moderado. No presiones el café dentro del embudo. Nunca uses café soluble. No uses la manija para enroscar. Controlá que no quede café en la rosca. Lavá la cafetera luego del uso, secala bien y guardala desarmada, te va a durar muchísimos años.



Info

HTTPS://VOLTURNO.COM.AR/

Volver

VOLVER AL INDICE

3.5 ESPRESSO

El espresso es el punto de partida de la mayoría de las preparaciones con café: cappuccino, latte, flat white, y muchas más. Por eso es importante aprender a prepararlo con destreza y usando granos de calidad recién molidos. Controlar el tiempo de extracción y la proporción agua-café es fundamental.

Según definiciones del Campeonato Mundial de Baristas (WBC por sus siglas en inglés), un espresso es una bebida de un volumen de entre 25 y 35 ml (incluyendo la crema), preparada con varios gramos de café, dependiendo del café y su molido, a una temperatura de entre 90.5 y 96 grados, con una presión de 8.5 a 9.5 atmósferas y tiempo de extracción de 20 a 30 segundos.

Simple, doble o triple: son preparaciones que varían por su tamaño, comenzando con la preparación básica de espresso que utiliza entre 10 y 12 gramos de café en 30 ml. de agua. El espresso doble usa de 14 a 22 gramos y 60 ml, y el triple de 22 a 30 gr en 90 ml. El tiempo de extracción en cada uno es el mismo, ya que lo que varía es el tamaño del portafiltro o la canasta y la cantidad de café.

Americano: es un espresso al que se le agrega agua caliente a tu gusto después de servido. Su tamaño normalmente es de 100 ml y 150 ml. Cada tostador o barista tiene su propia receta, y eso va a depender del equipo que utiliza, la calidad del agua,

TIP

Observá la velocidad de la extracción,
el color de la crema y el volumen de la bebida.
El resultado debe ser una bebida con una crema
avellana rojiza, atigrada en la superficie.



el tipo de café y sus preferencias personales. Todo eso afecta la extracción y el sabor. Para una bebida estándar, hay cantidades básicas, pero si querés hacer un espresso con sello propio, podés practicar con las distintas variables sin modificar la técnica.

Preparación

1. Retirá el portafiltro del grupo de la máquina. Si preparaste un café con anterioridad, desechá la pastilla que quedó y limpialo.

2. Seleccioná el portafiltro según la cantidad de bebida a preparar: el sencillo para un espresso o el doble para dos (o un espresso doble).



3. Molé y agregá el café al portafiltro, teniendo en cuenta las proporciones de 8 a 12 gramos para un espresso de 30 ml. O 14 a 22 para el portafiltro doble.

4. Recordá moler únicamente la cantidad de café que necesitás.

5. Dosificá, distribuí, nivelá y apisoná el café en el portafiltro.

6. Antes de introducir el portafiltro en el grupo de la máquina de espresso, accioná el botón de preparación por dos o más segundos, hasta que el agua salga limpia y sin desechos de la preparación anterior.

7. Insertá el portafiltro en la máquina y oprimí inmediatamente el botón de preparación.

8. Ubicá el pocillo o los pocillos, debajo del dispensador. De-











PIANI

by La Marguerite

DOLCE + CAFÉ + PIZZA + BIRRA

BELGRANO . CAÑITAS . URQUIZA

ben pasar de 4 a 6 segundos entre el momento en que se oprime el botón y el momento en que aparecen las primeras gotas de café en las boquillas. Este tiempo es suficiente para tomar el pocillo o pocillos y ubicarlos debajo del portafiltro.

9. Esperá de 20 a 30 segundos y detené el proceso al alcanzar un volumen de 30 ml.

Receta *por Julia Canga*
@pianibylamarguerite

Molienda: fina
Dosis: 19gr de café (dos cucharas soperas colmadas)
Porta filtro: simple
Tiempo de extracción 26 segundos.
Bebida final de 42 g o 30 ml.

Colocar 19 g en un portafiltro simple con una molienda fina. Realizar el tampeado correctamente. Purgar la lluvia. Colocar el portafiltro y accionar el botón.
Entre 26 y 30 segundos después se obtendrá una bebida final de 42 gramos o unos 30 ml. Un espresso ideal para disfrutar en casa!

Dale play al video del barista:

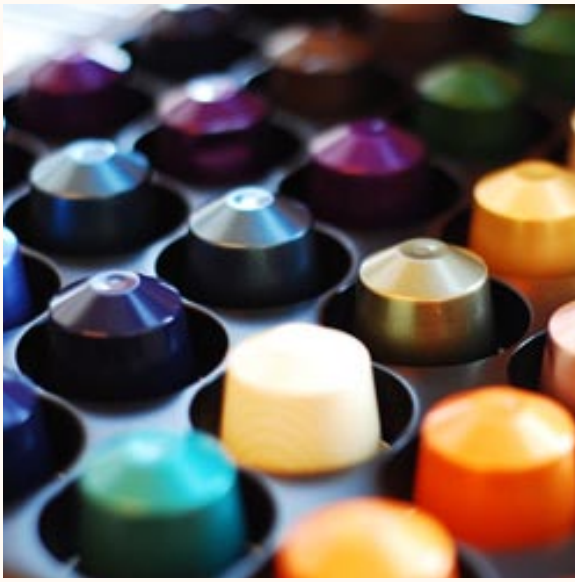
Video
DALE PLAY AL VIDEO DEL BARISTA

Volver
VOLVER AL INDICE

3.6 LA CÁPSULA

La monodosis de café comenzó con los saquitos individuales, buscando un consumo personal para quienes en el hogar no querían tener una jarra llena de café. Básicamente es una porción de café molido envuelto en una cápsula de metal o plástico, o en una bolsa de filtro.

El desarrollo de la cápsula logró el ingreso del café espresso, no sólo en casa sino también en el ámbito laboral. Al igual que la máquina de espresso, el café molido está compactado en la cápsula, a través de la cual la cafetera inyecta agua a gran presión, lo que provoca que la bebida se vierta inmediatamente en nuestra taza. El proceso es muy rápido y apenas dura unos segundos.



Su nacimiento comercial se produjo a mediados de los ochenta con el desarrollo de una cafetera con cápsulas de Nestlé, en Suiza, Italia y Japón. Pero el despegue de Nespresso, primera empresa en ofrecerlas, se dio recién en el 2000 junto con la apertura de sus tiendas y el posicionamiento de la cápsula como una nueva experiencia en el consumo de café.

El resurgimiento del café espresso, que venía ganando espacio desde los 90, también generó el ingreso de otras marcas de máquinas con cápsulas y la aparición de monodosis alternativas



a Nespresso, como Dolce Gusto, Lavazza e Illy para competir en el mercado. Hoy existen hasta cápsulas recargables alternativas.

Es importante que el depósito de agua siempre tenga líquido. El mantenimiento básico de estas máquinas se reduce a la descalcificación periódica y a una limpieza del depósito y de la boquilla que sirve el café.

Suelen ser más limpias y sencillas de mantener que otras.

Receta

Dosis: una cápsula
Tipo de extracción: presión - espresso
Tiempo: 30 segundos



Volver
VOLVER AL INDICE

3.7 MELITTA

En 1908, la alemana Melitta Bentz tuvo una gran idea. Ella disfrutaba el café pero estaba cansada de tener que limpiar la olla y sacar todos los residuos que quedaban pegados en los costados. Hasta ese momento, sólo se hacía café en la olla, con el método oriental, o el sifón de vidrio.

Así que cada mañana pensaba en un método de filtrado. Hizo varios intentos que fracasaron hasta que un día arrancó un pedazo de papel secante del cuaderno que su hijo usaba para la escuela y lo metió en una vieja olla en la que había perforado algunos agujeros. Añadió el café molido y le agrego agua caliente encima. La bebida goteó a través del papel y cayó directamente en la taza. Tiró el filtro usado de papel a la basura y listo.

Así nacieron los portafiltros Melitta, que se pueden usar con numerosas opciones de filtros de papel como los locales Domestic.

receta por *Diego Lobo*
@cafepuertoblest

Molienda: media gruesa (similar a la sal entrefina)
Dosis: 15gr de café
Agua: 225ml de agua bajo sodio
Temperatura: a punto hervor
Ratio 1:15


01
HARIO
APPROX
300
XGS-36
MADE IN
JAPAN

En casa

El filtro de papel tiene dos pliegues, un pliegue horizontal y uno vertical. Doblar y colocar en el cono plástico.
Remojar el filtro de papel para eliminar sabores y residuos.
Colocar los 15 g de café.
Verter 30 ml de agua caliente de manera lenta. Revolver y esperar 15 segundos. Lo que sucede aquí es lo que se denomina Bloom, donde hay una desgasificación del café, una liberación del dióxido de carbono.
Por último hay que verter el agua caliente restante, es decir 195 ml de agua, de forma lenta, en círculos o como espirales. Evitar pegarle a la pared del cono.
Listo el café.

Video

DALE PLAY AL VIDEO DEL BARISTA

Volver

VOLVER AL INDICE

3.8 LA CAFETERA ELÉCTRICA

La cafetera de filtro, también llamada de goteo o percolador, es una cafetera eléctrica concebida para uso hogareño creada una década después que la cafetera espresso. Consiste en un depósito de agua que se calienta y pasa a través del café molido depositado sobre un filtro de papel o de malla de metal. Cae gota a gota -por gravedad- hasta una jarra. En las más clásicas el recipiente es de vidrio y las más modernas cuentan con una jarra térmica que lo mantiene caliente.

La idea es lograr que el café molido en el filtro forme una cama homogénea con una profundidad de 3 a 5 cm para obtener una extracción eficiente. La medida de la taza propuesta por las cafeteras eléctricas es de 148 ml. Para una taza se usa una cucharada al ras, que son 5 gr. Para 6 tazas, la relación es de 4,5 cucharadas al ras; para 4 tazas vas a necesitar 3 cucharadas o 15 gramos.

Qué buscar en una cafetera

- Sistema de colado rápido y eficiente que extraiga el máximo sabor y aroma del café a la temperatura ideal.
- Que se apague automáticamente al terminar el ciclo de colado.
- Que tenga la posibilidad de programar el tiempo de filtrado.
- Las jarras térmicas mantienen el café caliente por horas sin tener que recalentarlo.
- Que tenga un sistema de filtro de agua para mejorar el sabor.
- Ideal: que puedas programarla para despertarte con el aroma a café.

Oster®

EL PLACER
DE CADA DÍA









Todo lo que necesitás para ser tu propio barista en casa





Seguínos en @oster_argentina
Encontranos en **Tienda Oficial Oster en Mercado Libre**

www.osterargentina.com

TIP

La cantidad de café filtrado siempre va a ser menor a la cantidad de agua vertida en el depósito para agua. Esto se debe a la absorción de agua que hacen los granos de café.



En casa

receta para cafetera Oster por *Diego Baetcker*
@hace.cafe

Molienda: media
Dosis: 22g de café (dos cucharadas de sopa colmadas)
Agua: 500 ml de agua filtrada

Abrir la gaveta de porta filtro de la cafetera eléctrica y colocar el filtro que viene con la cafetera.
Añadir la cantidad de café recomendada y sacudir suavemente para nivelar el café.
Colocar la gaveta en su lugar.
Llenar el depósito de agua con los 500 ml de agua filtrada.
Colocar la jarra térmica en su lugar de la cafetera, si no no se va a colar el café.
Una vez realizados estos pasos, presionar el botón COLAR AHORA, que se encenderá y destellará para indicar que la cafetera está encendida y colando.
En unos minutos podrás disfrutar de la bebida y también programarla para que la tenga lista en un horario determinado.


Video
DALE PLAY AL VIDEO DEL BARISTA


Volver
VOLVER AL INDICE

3.9 V60

Hario fue fundada en Tokio en 1921 y, en principio, producía productos de vidrio para laboratorios químicos. Ha recibido cientos de premios de diseño. Pero su invento más famoso fue el V60, lanzado hace quince años. El nombre proviene de vector 60, el ángulo de 60 grados de su cono.

Al igual que otros dispositivos de goteo o filtrado, se pone un filtro de papel sobre el cono que se coloca sobre una taza o jarra.

El ángulo del cono es de 60º, por eso su nombre, lo que posibilita que el agua fluya hacia el centro de la molienda y prolongue el tiempo de contacto. Cuenta con un agujero grande que reduce el estancamiento del café, mientras que otros tienen varios pequeños. Sus estrías en espiral permiten la salida de aire, lo que mejora la expansión de la molienda de café.

Este método se fabrica en cerámica, vidrio, plástico y en metal. La última edición es un modelo de cobre.

receta por *Isa Nouel*
@lattentecafe

Molienda: intermedia
Dosis: 20g café (dos cucharas soperas colmadas)
Tiempo: 2 minutos y medio.
Agua: 320 ml


HARIO
EL FACTOR HUMANO EN LA DIRECCION DE EMPRESAS

En casa

Temperatura agua: 90 grados
Ratio: 1:16

Antes de poner el café en el filtro, hay que mojar con agua caliente todo el filtro para extraer el olor y el sabor a celulosa. Descartar el agua.
Luego colocar el café molido.
Calentar el agua a 85 - 90 grados y hacer un blooming. Es decir, mojar los granos de café previamente a la extracción con 90 ml de agua. El blooming se realiza para que se abran los granos.
Pasados los 30 segundos de remojo, se vierte el agua restante y se deja que la extracción siga fluyendo hasta que termine de caer todo el café.



Video

DALE PLAY AL VIDEO DEL BARISTA

Volver

VOLVER AL INDICE

3.10 AEROPRESS

Alan Adler, el inventor del Frisbee, fue quien en 2005 creó la Aeropress para la canadiense Aerobie. Esta cafetera combina el método de filtrado con el de inmersión total. Es un tubo de plástico y otro cilindro más pequeño, como una jeringa, que sirve de émbolo para presionar el café durante el proceso. Es por eso que tiene cierta similitud con la prensa francesa, pero con un final muy distinto.

Este método ofrece una bebida con cuerpo, similar en intensidad y concentración a un espresso, con poco amargor y baja acidez. Viene con filtros de papel, pero también se consiguen metálicos.

Su poco peso y la sencillez de preparación la vuelven ideal para usar en casa o cuando vamos de paseo.

Se suelen emplear dos métodos de extracción: el tradicional y el invertido. En el primero se desperdician los primeros sorbos debido a que comienza a filtrarse sin haberse infusionado.

Preguntale a Adler: *en este link pordés mandarle tu pregunta al inventor*



Info

HTTPS://AEROPRESS.COM/USE-IT-NOW/ASK-ALAN/


AERO PRESS

En casa

receta por *Fernando Lozano*
@fuegotostadores

Molienda: gruesa
Dosis: 20g de café (dos cucharas soperas colmadas)
Agua: 180ml
Temperatura de agua: 90 grados
Tiempo: 3 minutos
Técnica: aeropress invertido
Uso de turbulencia en la preinfusión

Armar la Aeropress en forma invertida. Colocar 20g de café con molienda gruesa.
Primero verter 80ml de agua y revolver un poco (turbulencia).
Dejar infusionar por 30 segundos.
Añadir los 100ml restantes del agua y dejar dos minutos y medio.
Una vez pasados los 3 minutos totales hay que colocar la tapa de la Aeropress con su correspondiente filtro.
Cerrar la Aeropress y dar vuelta para volcar la bebida sobre la taza.
Se recomienda siempre purgar el filtro de papel con un poco de agua caliente para eliminar impurezas.

Video
DALE PLAY AL VIDEO DEL BARISTA

Volver
VOLVER AL INDICE

3.11 FILTRO DE TELA

Alguna vez lo hemos usado todos y suele guardarse en el cajón de los cucharones. Es un método muy defendido tanto por la larga vida útil del filtro de tela como por su biodegradabilidad (a diferencia de los filtros de papel). Su requerimiento de energía es mínimo y este método de goteo o colado ofrece la posibilidad de preparar un café de calidad.

Antes de comenzar hay que enjuagar el filtro con agua, sobre todo si es nuevo. Esto se hace dejándola fluir por ambos lados del filtro. Luego de su uso, debe ser lavado muy bien y sólo con agua.

Molienda: gruesa
Dosis: 18g café (ej: 10 gramos: cuchara sopera colmada)
Agua: 350 ml de agua o 270 gr, según dureza del agua.
Temperatura: 95 grados
Tiempo: 3 a 4 minutos

Colocar el café molido sobre la media.
En una primera etapa hay que verter 50 ml de agua para hacer el bloom o preinfusión y esperar 30 segundos.
Luego completar con el agua restante (300 ml de agua) en un solo vertido constante y manteniendo el nivel.
El tiempo final para obtener la bebida es de tres minutos y medio.`

Volver
VOLVER AL INDICE



TIP

Es recomendable conservar los filtros usados en remojo y agua limpia hasta que se necesiten de nuevo, o en la heladera en una bolsa

3.12 SYPHON O CAFETERA DE VACÍO

Este método combina una preparación de inmersión completa (como la prensa francesa) con un filtro (como Melitta), dando como como resultado una taza limpia y de buen cuerpo. Las primeras cafeteras de vidrio al vacío se usaron en Alemania en 1830. Su popularidad se extendió a otras partes de Europa. Cuando se modernizó su estética, el método pasó de ser usado únicamente en la cocina para lucirse como objeto de diseño en el comedor. Luego, las roturas frecuentes del vidrio las volvió poco populares.



En las últimas décadas, la cafetera de vacío o syphon experimentó mejoras y un renacimiento impulsado por los amantes del café y quienes se sienten atraídos por su atractivo diseño art déco. En la actualidad son los asiáticos los que producen el método y por eso se lo conoce como sifón japonés.

Consiste en dos recipientes de vidrio, y a medida que se calienta el agua en el recipiente inferior se escapan gases que crean un vacío y mueven el café hacía el recipiente superior. Cuando se apaga la llama, se enfría el aire del recipiente inferior ocasionando otro vacío y produce el paso del café hacia la jarra de abajo, con la que se sirve directamente el café.



RECETA por *Fernando Iglesias*
@osskaffe

Molienda: gruesa
Dosis: 35g de café (ej: 10 gramos: una cuchara sopera colmada)
Agua: 375ml
Tiempo: 4 o 5 minutos

El sifón es un método que combina tanto la presión por vacío como un método tradicional de goteo o filtrado por gravedad. Se usa una molienda similar a la prensa francesa, la más gruesa de todas. Al ser un método donde el agua entra en hervor debe ser el grano lo más grueso posible.
Una vez que en el syphon se produce el filtrado, hay que dejar decantar el grano aproximadamente entre 4 y 5 minutos.
Una vez finalizado el goteo, se recomienda esperar a que baje la temperatura para disfrutar un exquisito café.

Video
DALE PLAY AL VIDEO DEL BARISTA

Volver
VOLVER AL INDICE

4

LA LECHE





La leche

4.1 VAPORIZAR

Hasta ahora hablamos del café y de las mejores maneras de prepararlo para que puedas tomarte esa rica taza. Buscaste el mejor grano, elegiste el equipo para prepararlo, calculaste las proporciones de extracción entre agua y molienda y hasta elegiste tu mejor taza.

Pero si te gusta con leche, hay que tener en cuenta otras tantas cuestiones. La leche es "el ingrediente" ideal para combinar el café pero, como seguro ya te diste cuenta, también va a cambiar el sabor final.

Es por eso que lo mejor es buscar una leche que no opaque ese sabor. La mejor es la que está balanceada entre proteínas, carbohidratos y grasas. Esto es necesario porque cuando la calentamos los ácidos grasos le dan un aspecto brillante, buen sabor y textura cremosa. Si es demasiado alta o muy baja en grasas, vamos a obtener un líquido muy cremoso o muy aguado.

El principal hidrato de carbono de la leche es la lactosa, la que le brinda su característico sabor dulce. Un rico sabor que se puede perder si no tenemos en cuenta la temperatura a la que la exponemos.

La lactosa es un azúcar doble compuesto de glucosa y galactosa. Al vaporizar la leche las proteínas "se cortan" y aumenta la formación de agua. Si calentás la leche a una temperatura de entre 55 y 65 grados, vas a lograr un café con leche más dulce. Si

te pasás de los 70 grados, se pierde el dulzor y con él la textura cremosa tan necesaria para realizar el latte art en tu capuccino.

Técnica para vaporizar



Importante: comenzá con leche bien fría en un recipiente o jarra de acero inoxidable.

1. Purgá el vaporizador de la máquina espresso.
2. Limpia con un trapo limpio.
3. Tomá la jarra con la leche fría y colocá la lanceta o vaporizador sobre la superficie de la leche asegurándote que los agujeros de la lanceta estén sumergidos en la leche. Sostené siempre la jarra inclinada con la lanceta descentrada sin tocar la jarra.
4. Abrí el vapor por completo buscando que genere un remolino de leche y aire. Sumergí la lanceta hasta tres cuartos de la jarra manteniendo y controlando el remolino.
5. Tu leche está lista cuando la veas brillante y cremosa y sientas que el calor de la jarra sea aún tolerable para el dedo. Cuando el calor se intensifique, cerrá el vapor por completo.

La leche no debe subir demasiado; tampoco debe tener burbujas demasiado grandes. La textura debe ser suave, al contrario de la espuma que ponen con cuchara en muchas cafeterías.

4.2 LECHES VEGETALES

Las opciones de leches para el café que ofrece hoy el mercado es amplia y variada. En este abanico, las leches vegetales ganan cada vez más terreno. Los hábitos alimentarios están cambiando en pos de la sostenibilidad del planeta y para disminuir el consumo de productos de origen animal.

Debido a su similitud de color y consistencia se las conoce como leches vegetales, y su categoría es la de bebidas vegetales. La diferencia básica, además de su origen, es el contenido en grasas y proteínas.

Son leches elaboradas a partir de frutos secos, cereales o semillas. No tienen lactosa, suelen tener un mayor porcentaje de vitaminas y calcio. No tienen conservantes ni colorantes y llegan en envases reciclables.

En las cafeterías de especialidad la oferta no láctea tiene cada vez más demanda y es por eso que los especialistas estudian cómo combinar mejor estas leches con los granos del café.

Al igual que cuando se usa leche de vaca, hay que tener en cuenta las características de sabor de tu café, que como vimos, varía mucho según el origen, los beneficios y los tuestes. Con la premisa que los atributos del café estén presentes y en su mejor forma, hay que elegir el tipo de bebida vegetal que combine mejor.

Como regla general te recomendamos buscar cafés más intensos, de tueste medio alto y con más dulzura que acidez. Un café

Tercer café del día pero con Silk

#VAMOSBIEN





SOMOS ALIMENTO DE ORIGEN VEGETAL

¡Descubrinos!

@SilkArgentina

La leche



con mucha acidez y poco cuerpo va a dificultar la armonía entre ambas bebidas.

A la hora de elegir cuál usar para el café hay que tener en cuenta sus sabores. Algunas leches vegetales tienen sabores demasiado fuertes y otras son muy difíciles de vaporizar. En general, las leches vegetales con más carácter para usar en el café son las leches de frutos secos como almendras, avellanas o nueces.

La leche de soja fue la primera que entró al mercado, tiene un sabor bastante neutro y se puede calentar más sin perder textura. Sin embargo, la de almendras se convirtió en una de las más elegidas por el aporte de sabor dulce al café. Los baristas también la eligen porque su textura facilita la creación del latte art.

La de coco es cremosa y más parecida a la tradicional en su textura, pero su sabor característico puede opacar el sabor del café.

Para una bebida bien densa, la de arroz es la que más carbohidratos contiene y aporta una textura muy cremosa. Con la de arroz no se consigue la espuma apropiada para un cappuccino, aunque su sabor sutil le da protagonismo al café.

La leche de avena ofrece un sabor suave a malta que combi-

na muy bien con el café. Su textura genera una crema que no se corta, con lo que se puede lograr un buen capuccino.

En general, al calentarse, las leches vegetales reaccionan de manera diferente a la de vaca. Tienen menos grasa y proteínas, por lo que a veces es difícil emulsionarlas. Los cambios de temperatura, la acidez del café y el impacto de la formación de espuma hacen que estas leches "se corten" más fácilmente.



Para no romper la cadena molecular y lograr una buena crema y sabor, no hay que calentarlas por encima de los 55 grados.

Aprendé a espumar

APRENDÉ A ESPUMAR LA DE ALMENDRAS CON SILK HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/STORIES/HIGHLIGHTS/17871860539670359/

NESPRESSO

EL SECRETO DE UN CAFÉ EXCEPCIONAL

Nuestras prácticas sustentables y la pasión por brindar un café de calidad, nos permiten disfrutar desde un Espresso suave y frutal hasta un Ristretto estilo italiano, con o sin leche, perfecto para todo momento. Experimentá como un Barista en casa con nuestras 29 variedades de café.

CONOCÉ MÁS



4.3 ARTE CON LECHE (LATTE ART)

Los orígenes se encuentran en Italia. Sin embargo, el latte art se desarrolló en los EE.UU. en los años 80 y 90 y luego se extendió al resto del mundo. Sus inicios siguieron la evolución del espresso y de la microespuma, es decir, la textura ideal de la leche al vapor para la creación de arte latte. A medida que la espuma de la leche blanca se vierte y se levanta para tocar la superficie de color marrón del espresso, se forma un contraste y el diseño emerge.

La leche está presente en lattes, cappuccinos, macchiatos y se necesita un poco de práctica para hacerlo bien. Requiere una combinación de las herramientas adecuadas, respetar el momento y el movimiento adecuado para obtener la leche perfectamente al vapor.

Calidad: se necesitan ingredientes de calidad, por eso la leche debe estar fresca y fría, no debe estar expuesta al calor o a la luz antes de usarse.

La jarra: utilizá una jarra de acero inoxidable con una boquilla estrecha. Es importante que la jarra esté fría y limpia. Llenala con la cantidad suficiente de leche como para obtener la textura adecuada, ya que al utilizar una cantidad menor, puede que se caliente de más. Aunque una jarra de plástico puede ser utilizada, considerá que el acero inoxidable es un mejor conductor de calor.

Vaporizar la leche: es una habilidad esencial cuando se tra-



baja en la industria del café y sobre todo en arte latte. La leche es el segundo ingrediente más común en las bebidas de café. La leche tratada con vapor es la que ha sido calentada mediante el uso de vapor. El espumado de la leche se verifica cuando ha sido espumada también usando vapor. La diferencia es la colocación de la lanceta de vapor en el líquido.

Tipos: los profesionales diferencian dos tipos de espuma de leche. Una resistente, densa y de poros finos para capuccino, y otra cremosa, más líquida y lisa para trabajar el latte art. La sólida se asienta en la superficie y no penetra. Es más densa. La cremosa fluye primero al fondo y luego sube, por lo que se puede dibujar en la superficie.

Volver
VOLVER AL INDICE

5

BEBIDAS CON CAFÉ





Bebidas con café

5.1 DE AUTOR

a. ICE CAPPUCCINO DE VAINILLA
por *Wálter Mitre*

Método Prensa Francesa
120 gr de hielo
100 ml de leche fría
60 ml café
28 ml de almíbar de vainilla

Es una bebida directa sobre vaso refrescado.
En una prensa francesa verter la leche y el almíbar de vainilla, emulsionar subiendo y bajando el émbolo hasta doblar el volumen, generando una consistencia cremosa de microburbujas.
Verter la leche en el vaso con hielo enfriado previamente completando 3/4 del vaso; luego, lentamente, completar con café.
También se puede usar este método para emulsionar pero con leche caliente.



ALUMINIUM
KAPSEL / CÁPSULA

COLOMBIA • BRASIL •

GUATEMALA •

RUANDA •

ETHIOPIA •

NICARAGUA •

BURUNDI •

CONGO •



LA VUELTA AL MUNDO DESDE TU CASA



PROBÁ LA NUEVA LINEA **FINCAS**
Y PASÁ A OTRO NIVEL DE CAFÉ.

kapselmaker®
ROASTER & FACTORY BOUTIQUE

WWW.**KAPSELMAKER**.COM.AR

RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED

UTZ Certified coffee

b. CASI UN TÉ
por *Christian Buritica*



Método Chemex
Hielo
Jugo de mandarina

Elaborar el método Chemex pero en una proporción más concentrada: 30 g de café molido y 300 ml de agua.
Disponer 50 gramos de hielo en un vaso.
Verter el café y luego 75 ml de jugo de mandarina.

c. TURMERIC LATTE
por *Isa Nouel*



Método V60, elaborado con 25 gr café y 400 ml de agua
200 ml leche entera
6 granos de pimienta negra
2 láminas de jengibre fresco
1 rama de canela gruesa o media cucharada de canela en polvo
2 cucharaditas de cúrcuma
1 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de miel o azúcar mascabo

En una cacerola colocar la leche con la pimienta molida, el jengibre, la cúrcuma, la vainilla, la miel y

la canela. Colocar a fuego lento hasta entibiar. Colar las especias y batir para espumar. Mezclar con 150 ml de café o la cantidad que quieras.

d. MOKA CON LECHE DE ALMENDRAS
por HaceCafé, *Diego Baetcker*

85 g de chocolate al 80%, rallado grueso
60 ml de agua bien caliente
250 ml de leche de almendras sin azúcar que se puede vaporizar para tener una textura cremosa
Doble shot de ristretto
Taza de 300 ml

Para la ganache
Colocar el chocolate caliente en un bowl y agregar lentamente el agua caliente. Revolver con batidor hasta que quede cremoso y derretido (esta ganache a base de agua se puede guardar en la heladera hasta por una semana). Los ingredientes de la ganache rinden para tres bebidas.



Para el moca
Colocar tres cucharadas de la ganache en la taza y servir los ristrettos sobre la ganache aprovechando la temperatura del café para integrarlo. Agregar la leche de almendras vaporizada sin revolver. Servir inmediatamente y disfrutar.

e. COFFEE TONIC
por *Julia Canga*



Método espresso
Dos shot de espresso, 60 ml
Cáscara de una naranja
Agua tónica
Hielo

Llenar un vaso con hielo.
Agregar la cáscara de algún cítrico, en este caso se usó naranja.
Llenar 3/4 partes del vaso con agua tónica.
Agregar un espresso doble (60ml).

f. LA OLIVA DEL LOBO
por *Diego Lobo*



Método Melitta
Azúcar
Hielo
Tónica
Aceite de oliva

Verter el café en un vaso de vidrio de 500ml. Colocar una cuchara de azúcar o almíbar y revolver. Llenar el vaso con hielo. Completar con tónica. Agregar 5 gotas de aceite de oliva. Revolver e integrar. Decorar con cáscara de naranja.

g. COFFEE GINGER
por *Fernando Iglesias*



Método Syphon
Jengibre
Limón
Sal

Preparar el café en el método syphon
y dejar enfriar.
En una copa Margarita, agregar jengibre,
limón y sal del Himalaya a gusto.

5.2 COLD BREW

Si te gusta el café frío, hay varias opciones para tomarlo. Aunque la manera de elaborarlo para que puedas beber un café balanceado y en el punto justo no es agregándole hielo, ni agua fría.

El cold brew es el único método en el que el café se infusiona con agua fría. Igual que en la versión caliente, hay varios métodos para realizarlo: por inmersión, filtrado o goteo. Dependiendo del método llevará 6, 12 o 24 horas.

De cualquier manera, la utilización de agua fría hace mucho más lento el proceso de extracción, lo que produce notas y aromas distintos a los que presenta la infusión caliente. En general

el resultado del café filtrado en frío (cold brew) ofrece una bebida con dulzor y con poca acidez. Es suave y refrescante, puede tomarse sola o acompañada con rodajas de naranja, con leche, con agua tónica o con pomelo.

5.3 BEBIDAS CON ESPRESSO

Espresso, espresso doble y espresso triple: son preparaciones que varían por su tamaño, comenzando con la preparación básica de espresso que utiliza entre 7 y 10 gramos de café por cada 30 ml. El espresso doble usa 14 a 16gr y 60ml y el triple utiliza 21 a 30gr y 90ml respectivamente. El tiempo de extracción en cada uno de estos casos es el mismo, ya que lo que varía es el tamaño de la canasta y la cantidad de café.

Espresso corto y espresso largo: algunos consumidores prefieren una bebida de menos de 25 ml y otros de más de 25 ml, y dependiendo de esta situación estas bebidas se pueden llamar espresso corto o largo; es importante saber que el sabor puede cambiar por completo en estos dos extremos.

Jarrito, lungo o americano: es un espresso al que se le agrega agua caliente a gusto después de servido. Su tamaño normalmente es de 100 ml y 150 ml. Es importante aclarar lo siguiente: primero se elabora el espresso básico y luego se le agrega agua. Nunca se deja correr más tiempo el agua por el portafiltros para alcanzar la medida del jarrito porque se destruye el sabor del café.



Bebidas con café

Lo último que pasa por el agua del filtro es la cafeína: a más tiempo de paso de agua por el café, más cafeína y por ende, más amargo será el café.

Cappuccino: la base del cappuccino es un espresso al cual se añade leche cremada, espumada (crema suave y consistente), obteniendo como resultado una bebida de 150 a 180 ml de sabor dulce y balanceado en la que se entrelazan las notas dulces del espresso y la leche. La superficie de la bebida debe mostrar muy definidos los colores del café y de la leche, formando el primero un arco dorado alrededor de la taza, con la crema en el centro.



Macchiato: es una bebida parecida al cappuccino, pero se sirve en una taza de entre 80 y 100 ml. Después de preparado el espresso, se agrega leche espumada para cappuccino, ocupando los 60 ml restantes de la taza.

Café latte: es una bebida parecida al cappuccino, pero suele servirse en una taza mayor. Se diferencia por la forma de vaporizar la leche, pues al calentarla se produce menos crema, y al cremar, la lanceta se introduce desde el primer instante a tres cuartos de la jarra, lo que permite que se produzca menos crema y se caliente la leche. En el cappuccino, la leche vaporizada tiene una mayor cantidad de crema que la leche vaporizada del latte. En este último la densidad de la crema es ligera: hay más leche y menos crema.


illy
EL SUEÑO DE OFRECER AL MUNDO
NUESTRO MEJOR CAFÉ. DESDE 1933.
illy
Conseguí ILLY y otros productos aquí:
http://www.import.com.ar/

Flat white: el cappuccino y el latte suelen prepararse con un shot de espresso, mientras que el flat white tradicionalmente se sirve con dos, lo que lo vuelve más concentrado. Su taza es más pequeña que la del latte.

Se prepara en una taza de unos 150 ml con dos shots de espresso y una capa fina de leche ligeramente emulsionada (la crema) y el resultado es una bebida sedosa con un intenso sabor a café.

La verdadera diferencia con el cappuccino, que puede tener dos shot y que utiliza el mismo tamaño de taza, es el punto de cremado de la leche. Sólo se usa la microespuma (es más líquida).

El flat white fue creado para gente que quería un café cremoso sin tanta espuma sobre su taza.



Volver
VOLVER AL INDICE

6

CÓCTELES CON CAFÉ





Cócteles con café

6.1 CAFÉ Y ESPIRITUOSAS

El café es hoy la segunda bebida más consumida después del agua y su versatilidad se da no sólo como infusión, sino que es parte de un ritual del consumidor interesado en el lifestyle. Es así como la tendencia mundial, y cada vez más la local, ponen en evidencia que el café va dejando de lado su categoría de infusión.

Así fue como se sumó el café a las barras de coctelería. Preparar tragos con café permite descubrir la versatilidad de una de las bebidas más populares del mundo.



Hoy en día, uno de cada dos consumidores de barras elige habitualmente un cóctel saborizado con diversos elementos, entre los cuales en el top 3 se encuentran el café, el chocolate y la menta.

Está pasando en las mejores barras del mundo al mismo tiempo en que las cafeterías de especialidad se suman con tragos durante la noche para incorporarse a la cultura nocturna.

TIENDA ONLINE

SHOP HERE









1898

DELLEPIANE

SPIRITS

www.dellepianespirits.com.ar

Cócteles con café

El bartender y el barista desempeñan un papel muy similar, ambos se unieron e impulsan esta revolución del café. La movida coctelera ubica al bartender y al barista en un mismo equipo: impulsa este cambio cafetero, el preparado del café para tomar en cualquier momento y lugar.

Hoy el café se desdobla y nos invita a vivir una experiencia en todas sus dimensiones.

En línea con esta tendencia, y porque además tomar un coctel de café es riquísimo, te ofrecemos varias recetas para que pongas en práctica esta experiencia en casa.

6.2 CÓCTELES CON TÍA MARÍA

La bartender Ana Varela diseñó especialmente estos cócteles para TIA MARIA



TÍA COLLINS

50 ml de Tía María
25 ml de cordial de café
50ml de soda

Decorar con rodaja de lima
Vaso trago largo
Método directo

En un vaso de trago largo agregar hielo entero. Agregar **Tía María,** cordial de café. Integrar. Completar con soda. Decorar con rodaja de lima deshidratada.

Tia Maria

Cócteles con café



TÍA TROPICAL

25 ml de Tia Maria Creamy
25 ml de Havana Club Añejo
25 ml de Horchata de café con leche de almendras
15 ml de solución cítrica

Decorar con menta
Vaso trago largo
Método directo

En un vaso de trago largo agregar hielo entero. Agregar Tía María Creamy y el resto de los ingredientes. Revolver hasta integrar con una cucharilla. Decorar con menta.



SPICY MARÍA

35 ml de Tía María
25 ml de jugo de limón
15 ml de almíbar de miel
15 ml de jugo de jengibre.

Decorar con sal de café
Vaso corto
Método batido

En una coctelera, agregar
Tia Maria
y el resto de los ingredientes.
Batir con hielo entero. Servir en un vaso de trago corto con hielo entero, previamente decorado con la sal de café.

Tia Maria

Volver
VOLVER AL INDICE

7

HERRAMIENTAS




AEROPRESS
FRENCH PR
VOLTUR

Herramientas

7.1 LOS INDISPENSABLES

Si vas a ponerte a cortar cebolla, podés hacerlo con cualquier cuchillo, pero si contás con una cuchilla bien afilada, el corte te saldrá mucho mejor.

Es por eso que un buen equipamiento hará tu experiencia de barista en casa mucho más exitosa.

Pesar el café, calcular la temperatura del agua, usar determinado método, moler los granos según el tipo de extracción o calcular el agua para tu receta requiere de algunas herramientas básicas:

Balanza: para replicar, experimentar, crear y registrar proporciones y recetas. Hay profesionales, también podés usar las de cocina y hasta hay aplicaciones en los celulares.

Termómetro: que indique la temperatura del agua, o pava eléctrica que cuente con marca de temperatura. Muchos lo utilizan también para medir la temperatura de la leche.

Método elegido: filtro, V60, prensa francesa, aeropress, moka, chemex, espresso, etc.

Cuchara: la de sopa llena contiene unos 10 gramos, y hay cucharas medidoras que te ayudarán a tener el cálculo exacto para tu receta.







LA TIENDA DEL BARISTA

Home







EQUIPAMIENTO • INSTRUMENTAL • INSUMOS

www.tiendadelbarista.com

DIEDRICH · SIMONELLI · Victoria Arduino · MAHLKÖNIG · BARATZA · PUQ PRESS · HARIO · CHEMEX · AeroPress

Molino: que esté siempre limpio para aprovechar los sabores y aceites esenciales del grano.

Jarra: si vas a preparar bebidas con leche utilizando el vaporizador de tu máquina espresso.

Tamper: se utiliza para compactar de manera homogénea el café molido en el portafiltro de la máquina espresso.

Taza: elegí la que más te guste para disfrutar tu café favorito.

Elegir el molino

Ahora ya sabés acerca de la medida del grano necesaria; pero si tenés ganas de meterte más en el tema o usás varios métodos según el momento del día, vas a necesitar moler tu propio café. Te vamos a guiar en las opciones que podés elegir.

Podrías machacar el café en un mortero, usar una licuadora o picarlo; la realidad es que hay muchas formas de moler el café pero hay sólo algunas recomendables. Es clave mantener una molienda uniforme, con todas las partículas iguales para controlar el resultado y lograr un café equilibrado. Podés buscar una opción manual o una eléctrica.

El molino manual: tiene un recipiente superior, donde entra el grano, una palanca giratoria manual y un frasco inferior donde va cayendo la molienda. Algunos tienen la posibilidad de graduar la molienda con una tuerca en la manija.

Molinos eléctricos: aquí vas a tener dos opciones, una más profesional y otra más hogareña.

• **De cuchillas:** son molinos eléctricos compuestos por cuchillas que rompen los granos de café y lo muelen tanto en partículas gruesas como muy finas. El tamaño buscado vas a conseguirlo a mayor o menor tiempo de molienda. La ventaja es que son más económicos. Funcionan bien con métodos que requieren moliendas más gruesas, pero para un espresso va a ser más complicado lograr la molienda pareja.

- Para principiantes
- Métodos filtrados
- Más económicos

• **De muelas:** estos molinos tienen dos muelas, una fija y otra unida al motor que gira. En lugar de cortar, tritura, destruye menos el grano y la molienda es consistente. Te permite elegir distintos tamaños de molienda según el método de elaboración que uses. Al ofrecer una molienda más uniforme todas las partículas se humedecen por igual y evitás sabores indeseados por culpa de la molienda desbalanceada.

En esta versión hay con muelas cónicas o planas, con muelas de acero o de cerámica.

- Más precisión
- Más caros
- Mayor control en la bebida final


HARIO

Mejor molienda, mejor café

Con una calibración correcta vas a conseguir una bebida de calidad. Para eso:

- Ajustá la molienda de acuerdo con la máquina de café que vas a usar para la preparación.
- Un buen molino no contamina el grano y lo muele siempre uniformemente.
- Limpiá el molino en seco y con un cepillo o brocha.
- Antes de utilizar un molino eléctrico, verificá que el tiempo de molienda y el peso en gramos del café sean los indicados (un molino eléctrico tarda entre 20 y 30 segundos en moler 20 a 25 gramos de café).



Volver
VOLVER AL INDICE

8

LEER LA ETIQUETA





Leer la etiqueta

8.1 TOSTADO VS. TORRADO

Un paquete de café tostado que se precie de natural, lo único que debería decir en su etiqueta al respecto es tostado (y también molido). Pero si la etiqueta indica que es torrado –la variedad que los argentinos estamos acostumbrados a consumir desde siempre– eso significa que durante el proceso de tostado se le agregó azúcar para ocultar su aroma y sabor.



¿Por qué? Porque el café torrado se prepara con granos de menor calidad, defectuosos, rotos, mal cosechados o de descarte, tostados con azúcar para enmascarar y nivelar los sabores amargos y astringentes.

El grano del café torrado es brilloso y de un color negro profundo que enmascara al peor café. El resultado en la taza es un gusto a azúcar quemada, amargo, de color oscuro

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

HONDURAS

CAFÉ TOSTADO EN GRANO



TUESTE: CLARO | MEDIO | OSCURO

REGIÓN: COPÁN

VARIEDAD: 100% ARÁBICA - CATUAÍ

PROCESO: LAVADO Y SECADO AL SOL

NOTAS AROMÁTICAS: PASAS DE UVA, CIRUELA, CEREZA NEGRA, AZÚCAR MORENO, DE INTENSIDAD MEDIA, CUERPO SUAVE Y CREMOSO

PRODUCIDO POR MAESTROS TOSTADORES

cafe.cabrales

cafe.cabrales

Cabrales®

y algo denso debido al peso del azúcar y no a las características organolépticas del cuerpo del grano. Además, el uso del azúcar durante el proceso de tostado aumenta el volumen y el peso del grano en un 15 %, lo que implica menos granos por paquete.

El café torrado está prohibido en todo el mundo, excepto en cinco países: Argentina, Uruguay, Paraguay, España y Portugal.

Un buen café debe tener acidez, dulzor y amargor en su correcto equilibrio. El torrado no reúne estas condiciones. Con esos datos en mente, la calidad del café que compremos dependerá del precio que estemos dispuestos a pagar por tener una muy básica o una exquisita taza de café.

Origen, variedad y beneficio

Cuando se ofrecen cafés de origen, tanto en grano, molido o en cápsulas se suelen consignar otras variables. En estas opciones podés a encontrar referencias al país, a la región y hasta a la finca con el nombre del caficultor.

Otra palabra que vas a encontrar en la etiqueta de los cafés de calidad es "arábica", y hace referencia a la variedad del grano de café. Las opciones son robusta y arábica; esta última es más difícil de cultivar y por eso su calidad es superior.

En Latinoamérica, las variedades tradicionales de arábica provienen de semillas de unas pocas plantas del país en el que nació el café: Etiopía. Estas variedades son típica y bourbón, que dieron origen a otras por medio de mutaciones como el caturra, mundo novo, catuaí, pache, maragogype, gueisha, paca-



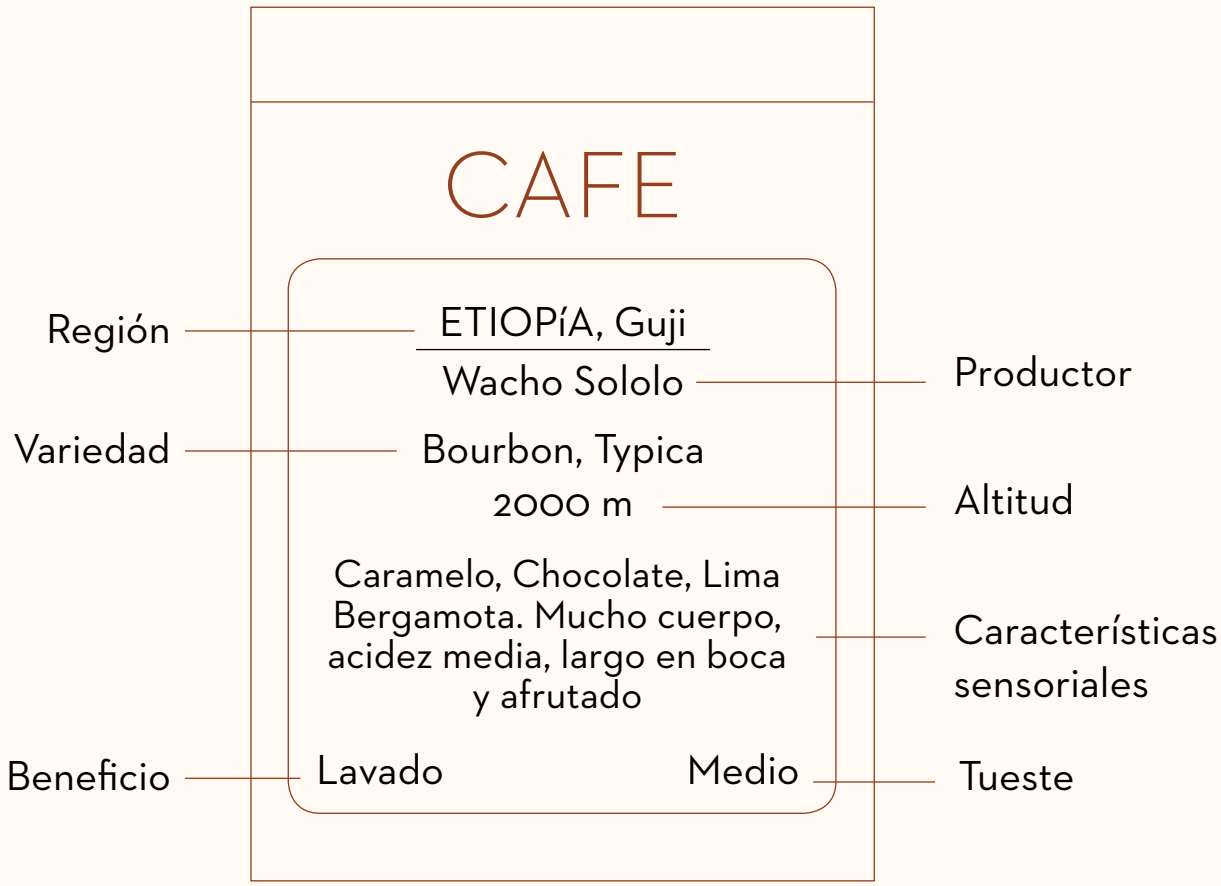
mara. Como en los vinos, donde encontrás Malbec, Cabernet o Pinot Noir, cada variedad ofrece sabores y aromas distintivos. En África y Asia, dentro de las más conocidas figuran kent, blue mountain y kona.

Además de la variedad, cada región del cinturón del café tiene características de suelo y clima específicos. En este apartado es donde puede figurar la altitud y el tipo de beneficio. Cada zona requiere distintos procesos (beneficios) para convertir el fruto del cafeto en el grano de café. En este punto pueden figurar términos como lavado, natural, honey, que determinan también el sabor del café.

Tueste: en general vas a encontrar el perfil que el tostador le dio a ese lote: claro, medio u oscuro, y muchos agregan la fecha en que fue tostado. Básico para saber cuánto podés guardarlo.

Características: el tostador suele proponer el perfil sensorial, es decir, cuáles son los sabores y los aromas que vas a sentir al preparar tu café. Notas frutales, florales, tipos de acidez, cuerpo alto o bajo, dulzor acentuado o equilibrado y hasta notas a especias o determinados ingredientes pueden figurar en este apartado.

Método: suelen recomendar con qué método se revelarán mejor sus características. Sea por el proceso, la variedad o el tipo de molienda.

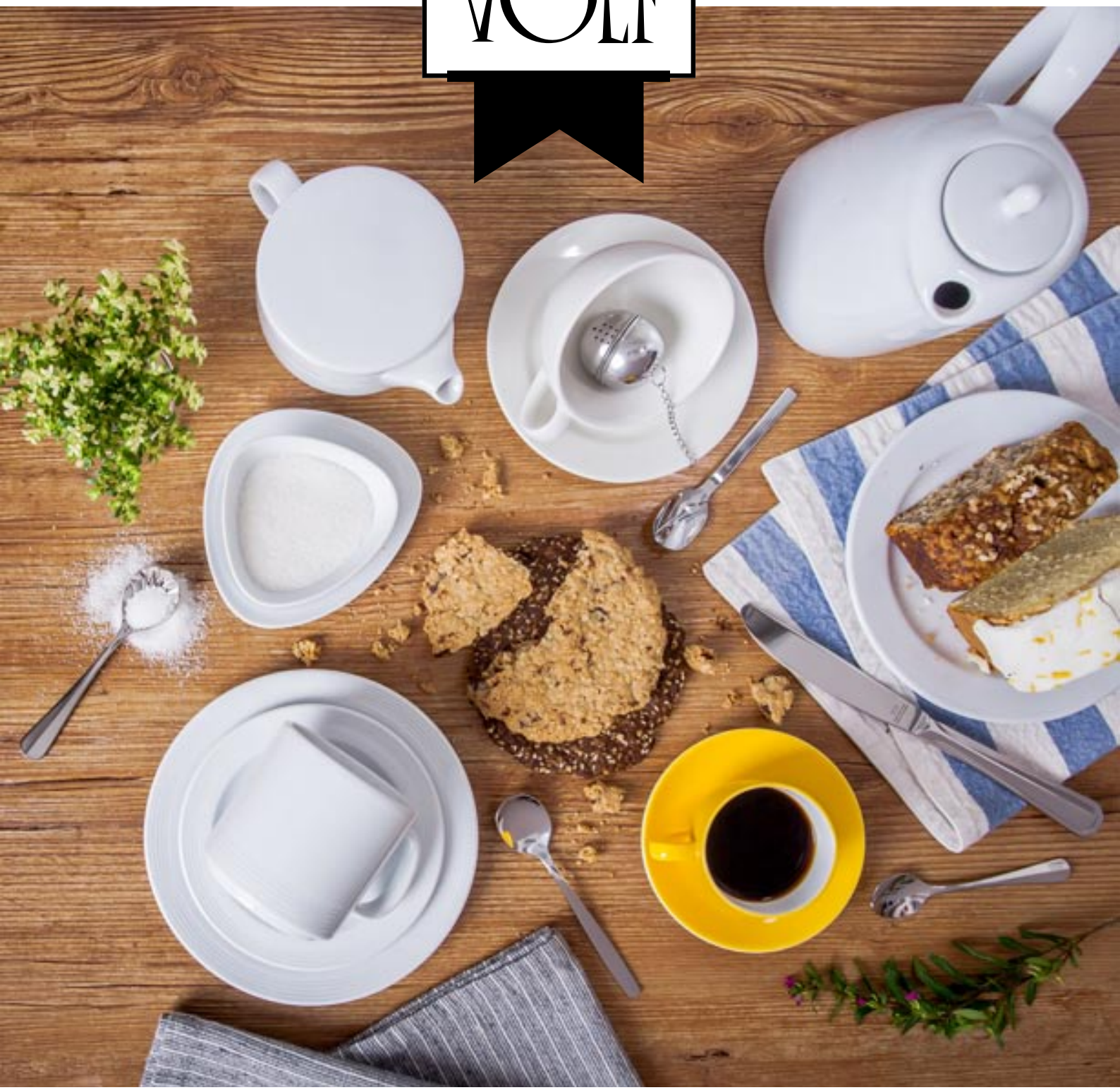


8.2 NOTAS DE CATA

Luego de realizar tan buena labor con tu bebida es el momento de disfrutarla. Si tenés ganas de entender qué vas a sentir al degustarla, te proponemos un ejercicio con notas de cata para seguir aprendiendo mientras tomás tu café.

Tenemos que enfocar los sentidos en el olfato y el gusto. En el café, el sentido de la vista sólo se usa para describir la crema del espresso. En los otros métodos, el color no aporta variables a evaluar.

VOLF



LÍDERES EN EQUIPAMIENTO

VOLF.COM.AR

Podés tomar tres parámetros de intensidad -bajo, medio y alto-, y aplicarlos siempre a los distintos atributos que aparecen.

Todos somos capaces de encontrar las diferentes características, ya que disponemos de un gran equipo sensorial: nuestra boca. La clave está en entrenarlo. Siempre es más fácil hacerlo en comparación con otra taza diferente. Cuánto más practiques, mayor complejidad encontrarás en tu taza de café.



Nariz

El café tiene más de 1000 compuestos, y el aroma va cambiar según huelas el café seco, recién infusionado o después de que se enfríe un poco y esté listo para beber.

La generación y la intensidad de estos aromas está relacionada con las distintas etapas por las que pasa el grano de café: el varietal, el momento de cosecha, el tipo de beneficio, el tueste y la preparación.

En el abanico de notas aromáticas hay: frutales, florales, herbáceas, frutos secos, caramelo, chocolate, medicinal, picante y ahumados.


FLORAL
HIBISCUS
ROSE HIPS
LAVENDER
MAGNOLIA
JASMINE HONEYSUCKLE
ORANGE BLOSSOM
LEMONGRASS
CITRUS
LEMON & LEMONJUICE
LIME
GRAPEFRUIT
CLEMENTINE
TANGERINE
MANDARIN ORANGE
ORANGE
GREEN APPLE
RED APPLE
WATERMELON
HONEYDEW
CANTALOUPE
WHITE GRAPE
GREEN GRAPE
RED GRAPE
WINE
APPLE / PEAR
MELON
GRAPE
LYCHEE
STAR FRUIT
TAMARIND
PASSION FRUIT
PINEAPPLE
MANGO
PAPAYA
KIWI
BANANA
COCONUT
TROPICAL FRUIT
PEACH
NECTARINE
APRICOT
PLUM
CHERRY
BLACK CHERRY
CRANBERRY
RASPBERRY
STRAWBERRY
BLUEBERRY
RED CURRANT
BLACK CURRANT
STONE FRUIT
BERRY
GOLDEN RAISIN
RAISIN
DRIED FIG
DRIED DATES
PRUNE
DRIED FRUIT
CACAO NIBS
DARK CHOCOLATE
BAKERS CHOCOLATE
COCOA POWDER
MILK CHOCOLATE
WHITE CHOCOLATE
CHOCOLATE
VANILLA
NOUGAT
HONEY
BUTTER
CREAM
MARSHMALLOW
SUGAR CANE
BROWN SUGAR
CARAMEL
MAPLE SYRUP
MOLASSES
COLA
WALNUT
PEANUT
CASHEW
PECAN
HAZELNUT
ALMOND
SWEET BREAD PASTRY
GRANOLA
GRAHAM CRACKER
RYE
WHEAT
BARLEY
BREAD
SWEET & SUGARY
CHOCOLATE
NUT
GRAIN & CEREAL
ROAST
SPICE
SAVORY
VEGETAL
EARTHY
HERB
GREEN PEPPER
SQUASH
MUSHROOM
SNOW PEA
SWEET PEA
GRASSY
DILL
SAGE
MINT
GREEN TEA
HOPS
BERGAMOT

¿El aroma es muy intenso? ¿O tiene una intensidad baja? ¿A qué me recuerdan esos aromas?, ¿a frutas, flores, vainilla, chocolate?

Sabor

Le llegó el turno a la lengua. La idea es que en la boca puedas encontrar la intensidad de las cuatro características del café. Amargor, acidez, cuerpo y dulzura. Si bien hay orígenes marcados por la acidez o por la dulzura, lo ideal es encontrar los cuatro atributos en un balance, ya que eso determinará la buena calidad de la bebida.

El amargor es algo esperable del café porque la cafeína es un alcaloide. Lo importante es que esté en concordancia con el resto de los sabores y que no termines necesitando comerte un chicle para sacarte el sabor amargo de la boca. Pero sabemos que luego de leer estas páginas estarás a salvo de esa sensación.

Qué y dónde sentirlo: si bien las sensaciones gustativas provienen de todas las regiones de la lengua, hay algunas partes que pueden ser más sensibles a la percepción de ciertos sabores.

Dulzor: adelante, en la punta
Acidez: a los costados
Amargor: en el fondo
Cuerpo: es el peso del líquido sobre la lengua

Volver
VOLVER AL INDICE


¿Estás listo?
Llegó
el momento
de disfrutar
tu café...

·2·0·2·0·

EXIGÍ buen CAFÉ

BUENOS • AIRES

Te esperamos en: **www.exigibuencafe.com.ar**