

CAMALI

CAFÉS

Todo sobre el
CAFE

CABU[®]

espresso coffee

Capítulo 1

Nociones básicas de Café... 5

LA FAMILIA DEL CAFÉ.....	6
EL LÉXICO DEL CAFÉ.....	8
LOS OFICIOS DEL CAFÉ.....	10

Capítulo 2

El tostado del Café... 13

EL TUESTE.....	14
TIPOS DE TUESTE.....	15
PROGRESIÓN DEL TUESTE.....	16
ESTILOS DE TUESTE.....	17

Capítulo 3

La historia de un café... 20

Diferentes extracciones... 21

CAFETERA ITALIANA.....	22
CAFETERA DE ÉMBOLO.....	24
CAFETERA CHEMEX.....	26
UNA CAFETERA PARA CADA GUSTO...28	

Resultado de extracciones... 29

CAFÉ ESPRESSO.....	30
CAFÉ DE FILTRO.....	31
CAFÉ FRÍO.....	32
CAFÉ PARA TODOS LOS GUSTOS...33	

Capítulo 4

La leche y el café... 35

EL CAFÉ Y LA LECHE.....	36
LAS BEBIDAS LÁCTEAS....38	

Capítulo 5

El Latte Art... 41

¿QUÉ ES EL LATTE ART?.....	42
TIPOS DE LECHE.....	43
MATERIAL NECESARIO.....	44
LA VAPORIZACIÓN.....	46
ASPECTOS LECHE CREMADA.....	48
LA TAZA EN EL LATTE ART.....	49
PRINCIPIOS DEL LATTE ART.....	50

Capítulo 6

Los recipientes de café... 53

CADA CAFÉ TIENE SU RECIPIENTE...54	
------------------------------------	--

Capítulo 7

Los paquetes de café... 57

LOS DIFERENTES TIPOS.....	58
DESCODIFICAR UN DOYPACK....59	

Capítulo 8

El café Descafeinado... 61

EL CAFÉ DESCAFEINADO.....	62
MÉTODOS DE DESCAFEINIZACIÓN..	63

Capítulo 9

Todo sobre la cata de café... 65

¿QUÉ ES?.....	66
¿CÓMO SE HACE?.....	67
LA DEGUSTACIÓN DEL CAFÉ.....	68
LAS SENSACIONES DEL CAFÉ....	70
LOS SABORES DEL CAFÉ.....	72

Capítulo 10

El comercio del café... 75

COMO SE COMERCIA EL CAFÉ...76
EL FAIR TRADE.....77

Capítulo 11

Las costumbres del café... 79

UN CAFÉ PARA TODO EL MUNDO...80
CAFÉ DE ORIGEN O MEZCLA.....82
COMBINACIÓN PROPIA83

Capítulo 12

Recomendaciones del Café... 85

PROCURARSE CAFÉ DE ESPECIALIDAD..	86
COMO CONSERVAR EL CAFÉ EN CASA....	87
DONDE BEBER CAFÉ.....	88

Capítulo 13

Lo último en recetas de café... 89

CAPPUCCINO.....	90
CAFÉ MOCA.....	91
CARAMEL LATTE.....	92
FLAT WHITE.....	93
ESPRESSO MARTINI.....	94
CAFÉ TONIC.....	95
COLD BREW.....	96
CAFÉ FRAPPE.....	97
AEROPRESS.....	98
PUMPKIN SPICE LATTE.....	99
IRISH COFFEE.....	100
GINGER BREAD LATTE.....	101

CAPÍTULO

1

*Nociones básicas
de café*



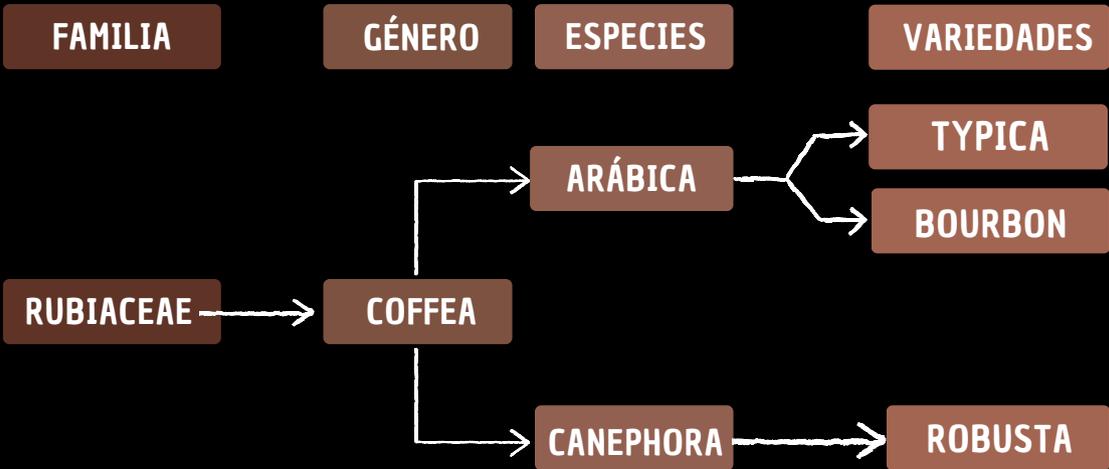
LA FAMILIA DEL *Café*

(UN POCO DE BOTÁNICA PARA ENTENDER DE QUÉ HABLAMOS CUANDO DECIMOS GRANOS DE CAFÉ)

Los Cafetos

EL 99% DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ PROCEDE DE DOS ESPECIES DE CAFETOS: EL COFFEA ARÁBICA Y EL COFFEA CANEPHORA. AMBOS PERTENECEN AL GRUPO BOTÁNICO COFFEA (70 ESPECIES DE CAFETALES) DENTRO DE UNA FAMILIA MÁS AMPLIA LA RUBIACEAE (RUBIÁCEAS).

EL COFFEA LIBÉRICA Y EL COFFEA EXCELSA SE CULTIVAN ASÍMISMO EN EL OESTE DE ÁFRICA Y EN ASIA (FUNDAMENTALMENTE PARA EL CONSUMO LOCAL) PERO REPRESENTAN MENOS DEL 2% DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL.



LA FAMILIA DEL *Café*



COFFEA ARÁBICA

COFFEA CANEPHORA

NÚMERO DE CROMOSOMAS

44

22

ALTITUD

DE 600 A 2400 M

DE 0 A 700 M

TEMPERATURA

DE 15 A 24 °C

DE 24 A 30°C

POLINIZACIÓN

AUTOPOLINIZACIÓN

POLINIZACIÓN CRUZADA

FLORACIÓN

DESPUÉS DE LA LLUVIA

IRREGULAR

MADUREZ

DE 6 A 9 MESES

DE 10 A 11 MESES

CONTENIDO DE CAFEÍNA

DE 0,6 A 1,4%

DE 1,8 A 4%

El lote

Es la cantidad de café que se tuesta a la vez

Triturar

Se emplea en ocasiones para "moler" el café. ¡Más fácil de conjugar!

La Granulometría

Es la medida de la finura de la molienda

El barista

Es el nombre del especialista en café por lo que respecta a la bebida para degustar. Se encuentra... ¡En el coffee shop!

El latte Art

Es el nombre dado a la técnica que consiste en realizar un dibujo con espuma de leche en un capuchino

Gran cosecha

O también llamado gran grano es una variedad de café en grano reputada por sus cualidades gustativas. ¡Sólo se necesita saber como hacer para que exprese todo su potencial!

El blend

O mezcla es una combinación de cafés de diferentes orígenes (regiones, países...)

El tueste

Es la operación de tostado del grano de café. El tostador es el nombre que recibe el artesano y la tostadora es la máquina que realiza la operación

La cazoleta

Es otro nombre que se da al filtro de las cafeteras espresso

La cereza

Es el nombre del fruto del cafeto, que contiene uno o dos granos de café

El léxico del café

Si quieres entrar en el mundo del café, hay que conocer algunos conceptos:

El shot

Es otro nombre que se le da al filtro de las cafeteras espresso

Las fresas

Permiten triturar los granos en los molinillos de café

La Molienda

Es el nombre que se da al café molido

Los cafés de filtro

Métodos suaves y lentos son términos para designar a los cafés que no se obtienen de manera rápida, a alta presión, como el espresso

El chasquido

Durante el tueste, el grano produce un ruido característico parecido al de las palomitas

Kettle

Quiere referirse a "hervidor" en ingles. Sin embargo, en el mundo del café, la kettle designa al hervidor característico, con su pitorro en forma de cuello de cisne, imprescindible en la preparación de los cafés de filtro

El compactador

Es la herramienta específica del barista para apretar la molienda en el filtro

El léxico del café

Si quieres entrar en el mundo del café hay que conocer algunos conceptos:

El cupping

Es un método de degustación estandar destinado a evaluar la calidad del café.

La calibración

Calibrar un espresso es la expresión que designa el ajuste de los diferentes parámetros que intervienen en la realización de un espresso

Limpio

Se dice de un café que es limpio para hablar de su claridad

LOS OFICIOS DEL *Café*

El productor

Quien cultiva los cafetales es un agricultor. El productor de café es una persona que vive en contacto con la tierra. Cuando llega el momento de la recolección, recoge las cerezas y luego extrae de ellas los granos, siguiendo un procedimiento de secado.



El comprador de café verde

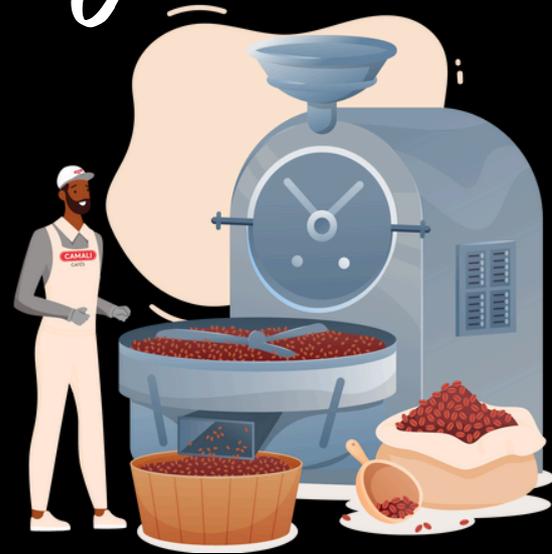
El comprador va recorriendo los países productores de café, busca y negocia los granos verdes que luego propone a los tostadores. Garantiza la logística del transporte de los sacos hasta países consumidores, donde será tostado.

LOS OFICIOS DEL *Café*

El tostador

Para que desarrollen todos sus aromas, los granos de café deben ser calentados y removidos simultáneamente.

En los tostaderos, esa es la función del tostador, quien debe adaptar los buenos perfiles de tueste a los diferentes granos.



El barista

El barista, es el último eslabón de la cadena del café. Es un gran entendido, lo sirve transformando, en función de la demanda, los granos tostados en bebida. Aconseja a su clientela sobre las diferentes variedades y sabores del café, así como sobre las formas de preparación ofreciendo café en grano a la venta.

CAPÍTULO

2

*El tostado
del café*



El tueste

EL TOSTADOR

MAESTRO ARTESANO QUE TUESTA LOS GRANOS CON MÁQUINA, EXISTEN DIFERENTES MODELOS SEGÚN CAPACIDAD (DE 100G A 1000KG), MODO DE CALENTAMIENTO (A GAS O ELÉCTRICA) Y ESTRUCTURA.



EL TUESTE

EL TUESTE CONSISTE EN TOSTAR LOS GRANOS DE CAFÉ VERDE PARA DESVELAR LOS AROMAS. ES UNA TAREA PESADA Y SUTIL PARA EL MAESTRO TOSTADOR, QUE DEBE RECONOCER PERFECTAMENTE LAS HABAS Y SU APARATO.

Tipos de tueste

<p>TUESTE ARTESANAL</p>	<p>EL TUESTE DEL CAFÉ CAMALI Y DEL CAFÉ CABÚ, DONDE EL ARTESANO TOSTADOR ACTUA SOBRE LA POTENCIA DE CALENTAMIENTO, LA INTESIDAD DEL FLUJO DE AIRE QUE ENVUELVE LOS GRANOS Y LA VELOCIDAD DE ROTACIÓN DEL TAMBOR EN CONTACTO CON LAS HABAS PARA OBTENER UNA ESTABILIDAD PERFECTA DE LOS TUESTES.</p>
<p>TUESTE INDUSTRIAL</p>	<p>ESTOS TUESTES SE CARACTERÍZAN POR SER MÉTODOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • RÁPIDOS (4000°C EN 10 MINUTOS) • FLASH (8000°C EN 90 SEGUNDOS) <p>ESTAS TÉCNICAS SE CALIFICAN COMO NEGATIVAS YA QUE NO PERMITEN EL DESARROLLO DE AROMAS NI SABORES DE LA MISMA HABA QUE SE TUESTA.</p>
<p>TUESTE CASERO</p>	<p>ES POSIBLE TOSTAR LOS GRANOS VERDES EN CASA PERO DEBES ELEGIR GRANOS VERDES TOLERANTES Y FÁCILES DE MANEJAR Y A SU VEZ ADQUIRIR UN TOSTADOR DE LECHO FLUÍDO O UNA TOSTADORA DE TAMBOR (AMBAS DOMÉSTICAS) DESCARTANDO EL TUESTE EN SARTÉN YA QUE LAS HABAS NECESITAN CONVECCIÓN Y MOVIMIENTO CONTINUO.</p>

PROGRESIÓN *del tueste*

EL TUESTE Y LA CAFEÍNA

EL CONTENIDO DE CAFEÍNA SE VE AFECTADO EN EL TUESTE, CUANTO MÁS INTENSO, MÁS MASA PIERDE EL CAFÉ Y EL CONTENIDO DE CAFEÍNA AUMENTA DE MANERA MECÁNICA.

¿NOS GUSTA LO ÁCIDO!

LA TOSTADURA MODERADA RESALTA LA ACIDEZ NATURAL DE LOS GRANOS, CON EL PASO DE LOS AÑOS SE TIENDE A UN TUESTE CADA VEZ MÁS LIGERO.

¿PODEMOS FIARNOS DEL COLOR?

NO EXISTE UN CÓDIGO DE COLOR UNIVERSAL DE LOS GRANOS PARA DEFINIR EL GRADO DE TUESTE. UN MÉTODO CONSISTE EN ESTABLECER UN TIEMPO DEL PRIMER CHASQUIDO.

PROGRESIÓN DEL TUESTE

EVOLUCIÓN DEL HABA

DESARROLLO DE AROMAS

<p>FASE DE SECADO</p>  	<p>EL HABA DE CAFÉ PASA DEL VERDE AL AMARILLO YA QUE EL ÍNDICE DE HUMEDAD INTERNA DEL HABA SE REDUCE.</p>	<p>3 O 4 AROMAS SE DESARROLLAN DURANTE LA FASE DE SECADO</p>
 	<p>EL CALOR TRANSFORMA LA HUMEDAD INTERNA EN VAPOR EN EL INTERIOR DEL GRANO SE DESARROLLA EL CO₂.</p> <p>CHASQUIDO 1</p>	<p>LOS AROMAS Y SABORES SE LIBERAN POR DOS FENÓMENOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • EL ÍNDICE HUMEDAD DESCIENDE POR DEBAJO DEL 5% • MEDIANTE LA CAMELIZACIÓN
<p>FASE DE DESARROLLO</p>  	<p>SUENA UN CRUJIDO CARACTERÍSTICO QUE EMITE EL GRANO AUMENTANDO ENTRE 1,5 Y 2 VECES SU VOLUMEN EMITIENDO CALOR Y OSCURECIENDOSE.</p> <p>CHASQUIDO 2</p>	<p>LA ACIDEZ VA DISMINUYENDO Y AL FINAL SE DESARROLLAN CASI 800 AROMAS ASÍ COMO SABORES, ACIDEZ, SUAVIDAD Y CUERPO.</p>
<p>PIRÓLISIS</p>  	<p>SE PROSIGUE CON EL TUESTE Y EL CO₂ CONTINUA SU EXPANSIÓN CREANDO EL 2º CHASQUIDO DONDE EL GRANO TERMINA DE OSCURECERSE.</p>	<p>DURANTE ESTA ÚLTIMA FASE ESTÁ LA CLAVE YA QUE SE DEBE ESTAR ATENTO AL TUESTE PORQUE PODEMOS DESTRUIR TODOS LOS AROMAS REEMPLAZADOS POR SABORES AMARGOS.</p>

LOS ESTILOS *de tueste*

CADA GRANO DE CAFÉ VERDE TIENE SU PROPIO POTENCIAL DE SABORES Y AROMAS, HEREDADO DE SU TERRUÑO, SU VARIEDAD, MÉTODO DE CULTIVO Y TRATAMIENTO. EL TIEMPO Y LA POTENCIA NO BASTA PARA DEFINIR UN TUESTE YA QUE REQUIERE VARIACIONES ESPECÍFICAS DENOMINADAS "LOS PERFILES DEL TUESTE".

JUGANDO CON ESOS PERFILES, EL ARTESANO TOSTADOR DESARROLLA LA CALIDAD ASÍ DOS HABAS DE CAFÉ VERDE IDÉNTICAS PODRÁN OFRECER DOS TAZAS TOTALMENTE DIFERENTES PERO DOS GRANOS TOSTADOS DE UN MISMO COLOR NO TIENEN PORQUE TENER EL MISMO PERFIL DE TUESTE. NI EL COLOR NI LAS TEMPERATURAS BASTAN PARA DEFINIR UN PERFIL.

ESTILOS DE TUESTE PARA DIFERENTES USOS

<p>EN FUNCIÓN DEL GRANO DE CAFÉ</p>	<p>CIERTOS GRANOS CONVIENEN MEJOR PARA CIERTAS PREPARACIONES, ES EL BARISTA QUIEN DEBE ADAPTAR EL MODO DE PREPARACIÓN EN FUNCIÓN AL CAFÉ ELEGIDO.</p>
<p>EN FUNCIÓN DEL MÉTODO DE PREPARACIÓN</p>	<p>EL MODO DE PREPARACIÓN CONDICIONA EL EQUILIBRIO DE LOS SABORES, SEGÚN LA ELEGIDA, EL MISMO GRANO DESARROLLARÁ UNA ACIDEZ DISTINTA SI UTILIZAMOS UNA CAFETERA EXPRESS O UNA DE FILTRO.</p>

EN FUNCIÓN DEL CONSUMIDOR:

CADA PAÍS TIENE SUS COSTUMBRES DE DEGUSTACIÓN Y DE TUESTE. POR EJEMPLO, LOS PAÍSES ESCANDINAVOS, INCONDICIONALES DEL CAFÉ DE FILTRO, CONSUMEN CAFÉS LIGERAMENTE TOSTADOS, MIENTRAS QUE LOS PAÍSES DE LA CUENCA MEDITERRÁNEA UTILIZAN HABAS MUY TOSTADAS PARA SU ESPRESSO. ESTA CONSTATACIÓN ES TAMBIÉN VISIBLE EN UN MISMO PAÍS: LOS GRANOS SON MUCHO MÁS OSCUROS EN EL SUR QUE EN EL NORTE DE ITALIA.



CAPÍTULO

3

*Las extracciones
de café*



LA LARGA HISTORIA DE *un Café*

VAPOR DE AGUA

Louis-Bernard Rabaut trae la idea de utilizar vapor para proyectar agua caliente sobre granos molidos.

1820

1855

APARATO LOYSEL

Edouard Loysel de Santais aplico un percolador hidrostático para distribuir grandes volúmenes de café.

CAFETERA DE VAPOR

El italiano Angelo Moriondo presenta su cafetera de vapor para la preparación instantánea de café

1884

1901

TIPO GIGANTE

Luigi Bezzera crea la primera cafetera espresso auténtica con portafiltros que preparan tazas individuales

CAFETERA GAGGIA

Achille Gaggia y su cafetera espresso de palanca hace que la presión pase de 1 a 9 bares aportando la mítica crema del café

1947

LAS DIFERENTES *extracciones de café*

EXISTEN DIFERENTES MÉTODOS DE **EXTRACCIÓN** PARA PREPARAR CAFÉ. PUEDEN PARECER UTENSILIOS COMPLICADOS DE USAR Y CUYO USO SOLO LO PUEDE REALIZAR UN BARISTA EXPERIMENTADO, PERO NO ES ASÍ. TODOS PODEMOS USARLOS. LO IMPORTANTE ES CONOCERLOS Y SABER QUE CARACTERÍSTICAS NOS OFRECEN:

UNA *Cezve*



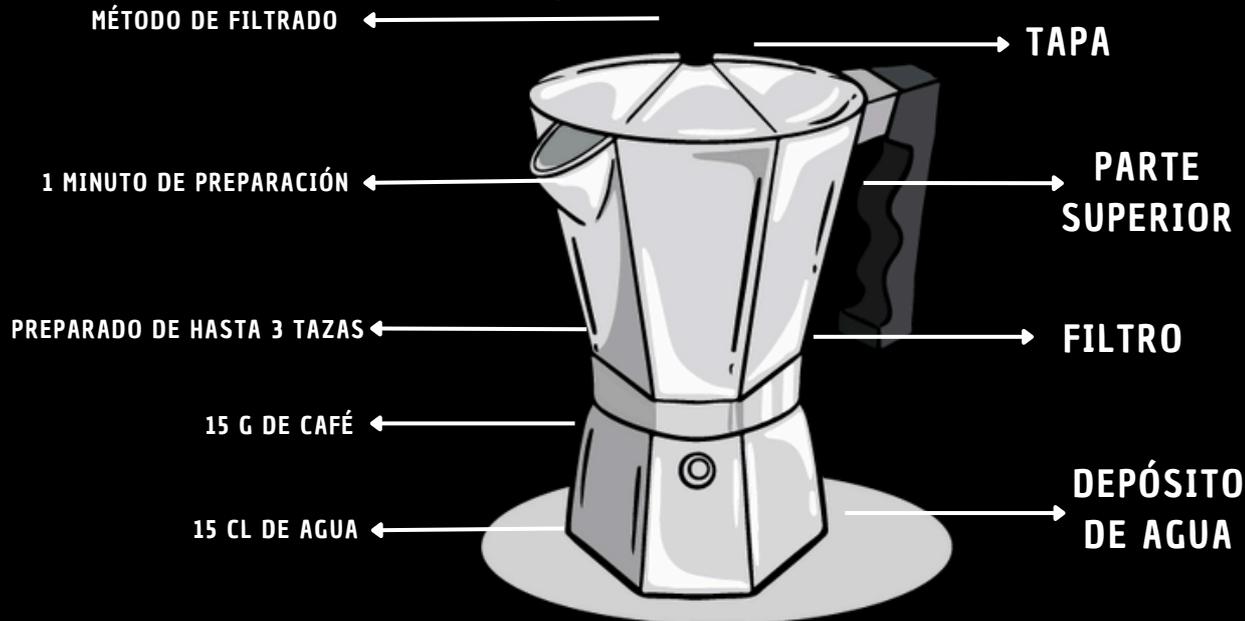
EL MÉTODO TURCO DE REALIZACIÓN DE CAFÉ ES MEDIANTE UN APARATO DENOMINADO CEZVE, ESTA OLLA SE LLENA DE CAFÉ MOLIDO Y SOBRE FUEGO BAJO SE CONSIGUE UN CAFÉ TÍPICO E HISTÓRICO DE TURQUÍA, FAMOSO MÉTODO HERVIDO DE CAFÉ.

EL HARIO® *V60*



EL V60 ES UN PORTAFILTRO EN FORMA DE UVE (CON UN ÁNGULO DE 60 GRADOS), ES UN MÉTODO DE FILTRADO QUE OFRECE UNA EXCELENTE RELACIÓN CUERPO-CALIDAD Y SU EXTRACCIÓN ES DE 2 A 3 MINUTOS.

LA CAFETERA *italiana*



TAMBIÉN SE DENOMINA "CAFETERA MOCA"

SU POPULARIDAD HA DECAIDO. LA TRADICIONAL ERA DE ALUMINIO, PERO AHORA HAY CAFETERAS ITALIANAS DE ACERO INOXIDABLE, EN DIFERENTES TAMAÑOS Y MODELOS.

CAFETERA

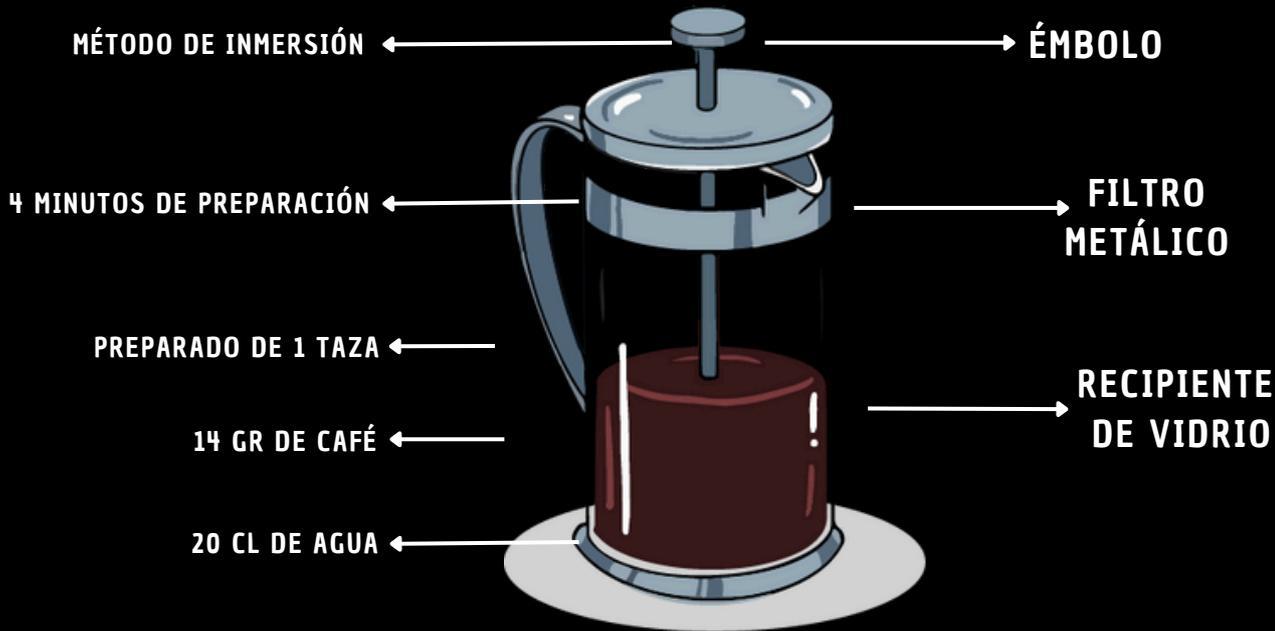
PRODUCE CAFÉ FUERTE, RELATIVAMENTE CONCENTRADO QUE SE PUEDE ASEMEJAR AL ESPRESSO EN EL MEJOR DE LOS CASOS. DEBIDO A SU COMPOSICIÓN Y A CAUSA DE LA ELEVADA TEMPERTURA QUE ALCANZA EL AGUA, ESTA CAFETERA TIENE TENENCIA A EXTRAER LOS COMPONENTES MÁS ÁCIDOS DEL CAFÉ SI NO SE TOMAN PRECAUCIONES.

LA CAFETERA *italiana*

Método de preparación

- 1** PONER 15 G DE CAFÉ EN EL FILTRO. DAR GOLPECITOS EN EL BORDE PARA REPARTIR LA MOLIENDA DE MANERA UNIFORME PERO SIN COMPACTAR.
- 2** CALENTAR AGUA A 80°C EN UN HERVIDOR ELÉCTRICO; ESTO PERMITE AHORRAR TIEMPO Y EVITA QUE LA MOLIENDA SE QUEME. DESPUÉS DE RELLENAR EL DEPÓSITO CON AGUA CALIENTE HASTA JUSTO POR DEBAJO DE LA VÁLVULA (UNOS 15CL).
- 3** ENROSCAR LA PARTE SUPERIOR. COLOCAR LA CAFETERA A FUEGO LENTO; NO TAPARLA PARA VIGILAR LA EXTRACCIÓN
- 4** EN CUANTO EL CAFÉ EMPIECE A SALIR, BAJAR EL FUEGO, CALCULAR 1 MINUTO Y RETIRAR LA CAFETERA DEL FUEGO. NO ESPERAR A QUE PASE TODA EL AGUA. SI EL CAFÉ TARDA MENOS DE 1 MINUTO EN SALIR, QUIERE DECIR QUE ES DEMASIADO FINA.

LA CAFETERA *de émbolo*



TAMBIÉN ES DENOMINADA FRENCH PRESS O PRENSA FRANCESA YA QUE ES LA MÁS POPULAR DE FRANCIA. ES EL MÉTODO MÁS FÁCIL PARA PREPARAR CAFÉ Y ESTE TIENE MUCHO MÁS CUERPO Y TEXTURA PERO SU TAZA NO ES LIMPIA.

FILTRADO

EL CAFÉ DE UNA PRENSA FRANCESA TIENE BASTANTES PARTÍCULAS EN SUSPENSIÓN. PARA OBTENER UN CAFÉ CON MENOS SEDIMENTOS SE PUEDE FILTRAR CON UN FILTRO DE CAFÉ; ASÍ SE PORÁN VER LOS ELEMENTOS INSOLUBLES QUE QUEDAN ATRAPADOS. EL CAFÉ QUE SE CONSEGUIRÍA TIENE MENOS CUERPO PERO MEJORA LA PERCEPCIÓN DE TODOS LOS AROMAS QUE TE OFRECE EL CAFÉ PREPARADO.

EL ESPRO-PRESS

LANZADO EN 2011, ES UNA VERSIÓN MEJORADA CON UN FILTRO DOBLE, MÁS FINO QUE LIMITA LOS SEDIMENTOS Y PERMITE SERVIR UNA TAZA MÁS LIMPIA.

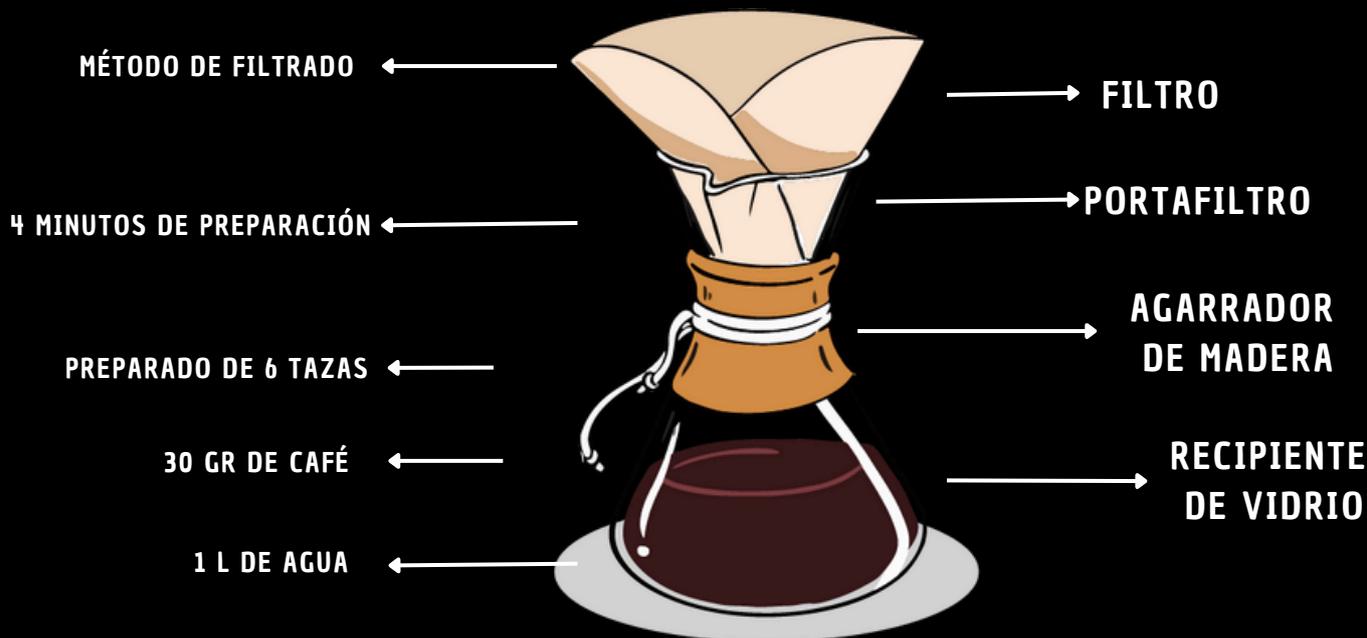
LA CAFETERA *de émbolo*

Método de preparación

- 1** PRECALENTAR LA CAFETERA CON AGUA CALIENTE PARA FAVORECER UNA BUENA INERCIA TÉRMICA. DESPUÉS TIRAR EL AGUA.
- 2** CALENTAR 20 CL DE AGUA A 94°C. SI NO TENEMOS TERMÓMETRO, LLEVAR EL AGUA A EBULLICIÓN Y ESPERAR DE 30 A 40 SEGUNDOS SIN TAPAR.
- 3** ECHAR 14 G DE CAFÉ MOLIDO EN LA CAFETERA. COLOCARLA SOBRE LA BÁSCULA, CALIBRAR A CERO Y VERTER EL AGUA CALIENTE PROCURANDO MOJAR TODO EL CAFÉ.
- 4** CERRAR LA CAFETERA SIN PRESIONAR EL ÉMBOLO PARA CONSERVAR EL CALOR Y DEJAR EN INFUSIÓN 4 MINUTOS.
- 5** RETIRAR LA COSTRA QUE SE HA FORMADO EN LA SUPERIFICIE.
- 6** PRESIONAR SUAVEMENTE EL ÉMBOLO HASTA EL FONDO DE LA CAFETERA.
- 7** SERVIR EL CAFÉ SIN EL DEPÓSITO DEL FONDO, PARA QUE LOS SEDIMENTOS (NO MUY AGRADABLES DE BEBER) NO CAIGAN EN LA TAZA.

LA CAFETERA

Chemex®



LA CHEMEX, INVENTADA EN 1941 POR EL DOCTOR PETER SCHLUMBOHM, ES UNA CAFETERA COOMPLETA EN FORMA DE RELOJ DE ARENA, CUYA PARTE SUPERIOR ES UN PORTAFILTRO Y LA PARTE INFERIOR ES UNA JARRA CONTENEDORA.

EL FILTRO DE PAPEL

EL FILTRO DE PAPEL PARA ESTE TIPO DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ ES MÁS GRUESO QUE LOS DEMÁS FILTROS Y HAY QUE DOBLARLO DE FORMA ASIMÉTRICA: EN UN LADO DEL PORTAFILTRO, HAY UNA CAPA DE PAPEL Y EN EL OTRO HAY TRES. PARA UNA FORMA ALTERNATIVA DE DOBLARLO.

LA CAFETERA

Chemex®

Método de preparación

- 1** CALENTAR 1 LITRO DE AGUA A 94°C. SI NO TENEMOS TERMÓMETRO, LLEVAR EL AGUA A EBULLICIÓN Y ESPERAR DE 30 A 40 SEGUNDOS SIN TAPAR.
- 2** DOBLAR UN FILTRO, COLOCARLO Y ENJUAGARLO BIEN CON AL MENOS 50CL DE AGUA PARA QUE EL SABOR DEL PAPEL NO SE TRANSMITA AL CAFÉ, SACAR EL FILTRO, VACIAR LA CHEMEX Y VOLVAR A COLOCAR EL FILTRO.
- 3** ECHAR ENTRE 30 Y 35 G DE CAFÉ. COLOCAR LA CHEMEX SOBRE LA BÁSCULA Y CALIBRAR A CERO.
- 4** VERTER PRIMERO 100G DE AGUA, PROCURANDO MOJAR TODA LA MOLIENDA. ESPERAR 45 SEGUNDOS, EL TIEMPO QUE NECESITA LA MOLIENDA PARA SATURARSE BIEN DE AGUA Y PERDER GAS.
- 5** VERTER DE NUEVO 100 G DE AGUA DE MANERA CIRCULAR EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ, YENDO DEL CENTRO HACIA LOS BORDES. VERTER OTROS 100 G DE AGUA CADA 30 SEGUNDOS HASTA LOS 500G.
- 6** EL TIEMPO TOTAL DE EXTRACCIÓN ES DE 3 MINUTOS A 4 MINUTOS. SI DURA MENOS, ES MUY PROBABLE QUE LA MOLIENDA SEA DEMASIADO GRUESA. SI TARDA MÁS QUIERE DECIR QUE LA MOLIENDA ES DEMASIADO FINA.

UNA CAFETERA PARA cada gusto

Cafetera Espresso



Para la casa de los fans del café, esta cafetera monogrupo con caldera simple es su mejor aliado ya que dispone de vapor para transmitir todos los matices y la complejidad aromática de las mejores cosechas.

Cafetera de Cápsulas



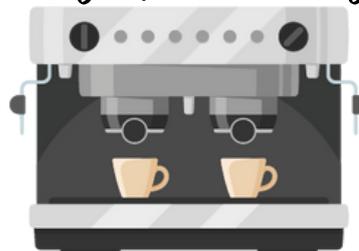
Para los que no pierden un sólo minuto de su vida, esta cafetera que permite adaptar el gasto con el consumo exacto, de uso intuitivo y rapidez para realizar cafés, es la mejor opción.

Cafetera Superautomática



Para las casas donde hay mucho tránsito, las superautomáticas que te dejan elegir un programa diferente y con su uso a lo largo del día harán de esta cafetera, el mejor objeto de la casa.

Cafetera Profesional



¿Qué decir de este grupo de cafeteras? Si tu objetivo es ser barista, hazte con una de ellas, eso sí, ¡Prepara espacio en tu cocina!

LOS RESULTADOS *de la extracción*

TRAS SOMETER EL PROCESO DE EXTRACCIÓN A LA MOLIENDA OBTENDRÍAMOS COMO RESULTADO EL CAFÉ QUE VAMOS A CONSUMIR, PERO DEPENDIENDO DEL MÉTODO DE EXTRACCIÓN QUE UTILICEMOS, CONSEGUIREMOS UN CAFÉ U OTRO Y AUNQUE EL RESULTADO SEA EL MISMO, VARÍAN MUCHOS FACTORES COMO:

- DIFERENTES CARACTERÍSTICAS
- DISTINTOS SABORES
- DIVERSAS CAPACIDADES
- VARIAS PRESIONES

EL CAFÉ *espresso*



"EL ORIGEN DEL NOMBRE ESPRESSO VIENE DE EXPRÉS, "RÁPIDO".

EN ALGUNOS PAISES SE UTILIZA LA VARIANTE ESPRESSO QUE DERIVA DEL ITALIANO PRESSIONE "POR PRESIÓN"

CORTO Y RÁPIDO

UN ESPRESSO ES UN CAFÉ CORTO (DE 25 A 60 ML) PREPARADO EN LA TAZA.

ESTE PROCEDIMIENTO UTILIZA UN PASOS RÁPIDOS (DE 20 A 30 SEGUNDOS) DE AGUA CALIENTE PARA EXTRAER LOS ACEITES Y OTROS COMPUESTOS AROMÁTICOS DEL CAFÉ.



PEQUEÑO PERO FUERTE

SE CARACTERIZA POR LA PRESENCIA DE CREMA EN LA TAZA Y OFRECE UN SABOR POTENTE Y EXPLOSIVO, CON MUCHO CUERPO. POR TERMINO MEDIO, UN ESPRESSO ES DIEZ VECES MÁS CONCENTRADO QUE UN CAFÉ DE FILTRO.



EL CAFÉ *de filtro*

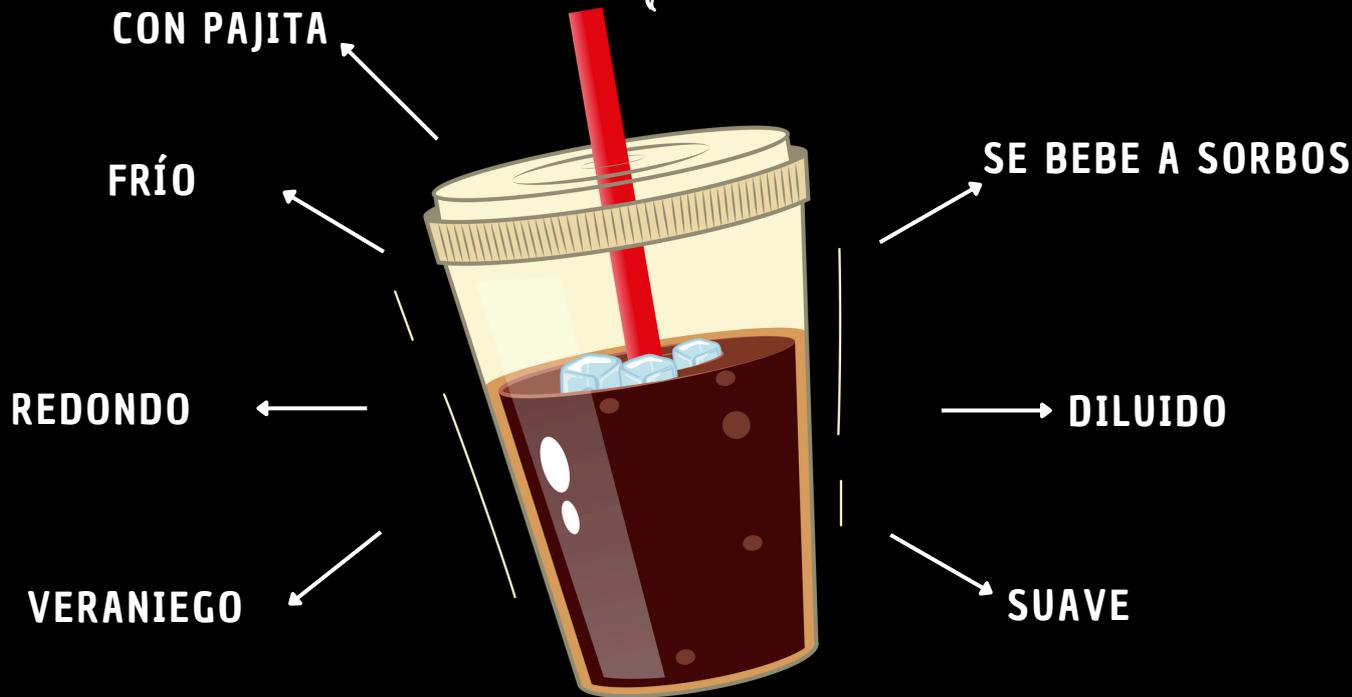


SI BIEN SÓLO HAY UNA MANERA DE ELABORAR UN AUTÉNTICO ESPRESSO, DISPONEMOS DE VARIOS MÉTODOS PARA PREPARAR EL CAFÉ DE FILTRO PUDIENDO CLASIFICARLO EN DOS FAMILIAS: POR INMERSIÓN O POR FILTRADO

INMERSIÓN → CONSISTE EN MEZCLAR EL CAFÉ MOLIDO CON AGUA EN UN RECIPIENTE Y LUEGO DEJARLO EN CONTACTO UNOS 3 MINUTOS. POR ÚLTIMO SE SEPARAN HACIENDO UNA EXTRACCIÓN FÁCIL Y HOMOGÉNEA YA QUE EL CAFÉ INFUSIONA EN EL AGUA

FILTRADO → CONSISTE EN EXTRAER EL CAFÉ MOLIDO POR UN FILTRO. EL AGUA CALIENTE MOJA, ATRAVIESA LA MOLIENDA Y EL LÍQUIDO GOTEA TODOS LOS COMPONENTES ASÍ LA MOLIENDA HÚMEDA SE QUEDA EN EL FILTRO.

EL CAFÉ *Frío*



LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN SON LOS DEL CAFÉ DE FILTRO... PERO SE BEBEN FRÍOS. ESTOS CAFÉS ESTÁN CADA VEZ MÁS DE MODA: ¡ES LA BEBIDA FRÍA MÁS CONSUMIDA EN VERANO!

DOS TIPOS DE EXTRACCIÓN

EXTRACCIÓN EN CALIENTE: LOS CAFÉS HELADOS, LLAMADOS "A LA JAPONESA", SE OBTIENEN MEDIANTE UNA COMBINACIÓN ÚNICA EN SU GÉNERO: ¡LA EXTRACCIÓN EN CALIENTE MEDIANTE EL CONSUMO HELADO! DICHO DE OTRO MODO, EL CAFÉ SE ENFRÍA INMEDIATAMENTE PARA BEBERLO.

EXTRACCIÓN EN FRÍO: EL CAFÉ OBTENIDO EN FRÍO ES MUY DIFERENTE DEL CAFÉ CON LA EXTRACCIÓN EN CALIENTE, LA ACIDEZ ES CASI INEXISTENTE, EL CAFÉ ES REDONDO Y SUAVE. LOS COFFEE SHOPS COMERCIALIZAN ESTE MÉTODO EN FORMA DE BONITAS BOTELLAS CON ETIQUETAS GRÁFICAS.

CAFÉ PARA TODOS

los gustos



ESPRESSO

Para quienes aprecian el sabor del café, un sorbo rápido y delicioso



DOPPIO

Para los grandes currantes, han entendido que un espresso no era suficiente



MOCHA

Para aquellos que en realidad no les gusta mucho el sabor del café, necesitan un acicate



LATTE

Perfecto para los indecisos, así no corren riesgos



CAPUCCINO

Para los golosos, un café suave ¡Cuidado con el bigote de crema!



AMERICANO

Para los atrevidos, el café de las alegrías sencillas de la vida



FLAT WHITE

Para quienes odian los bigotes de crema, un café suave.



AFFOGATO

Para quienes no aprecian tanto el café como el helado, un cafe-placer.

CAPÍTULO

4

*La leche y
el café*



EL CAFÉ y la leche

La leche con el café

La dulce asociación de la leche y el café revela otras maneras de degustarlo. Para realizar bebidas lácteas es necesario montar la leche incorporando aire, calentándola y homogeneizándola con ayuda de un emulsionador o una varilla de vapor de la cafetera.



¿Qué necesito?

Leche entera o leche cruda ya que la leche desnatada no produce una espuma lo suficientemente cremosa y una jarrita de acero inoxidable para emulsionar.
1 Jarra de 30 CL = 1 Capuccino

EL CAFÉ y la leche

El método

Incorporar la leche montada a un espresso ya hecho requiere técnica, la leche debe penetrar bajo el café, para que este suba a la superficie, ya que el primer sabor que se debe apreciar durante la degustación es el del café. La espuma es la clave y, ¿Cómo medirla? Comprobar el volumen de la espuma en el dorso de una cuchara, la espuma debe tener al menos 1cm de consistencia y su textura debe ser elástica y cremosa.

Una buena espuma



1CM ESPUMA

BEBIDAS *Lácteos*

Capuchino



1. Hacer 1 espresso de 15 a 45 ml.
2. Montar 15cl de espuma de leche.
3. Echar la leche montada en el espresso.

Flat White



1. Hacer 2 espressos en taza de 18 ml.
2. Montar 15 cl de leche con menos aire para obtener una textura mas densa.
3. Echar la leche montada en el espresso.

Caffè latte



1. Hacer 2 espressos en una taza de 20-30 cl.
2. Montar 25 cl de leche incorporar menos aire para una textura más densa.
3. Echar la leche montada en el café.

Café au lait



1. Preparar 200ml de café de filtro.
2. Calentar 200ml de leche con ayuda de espumador hasta unos 65°.
3. Echar el café y la leche en un vaso grande.

BEBIDAS Lácteos

Macchiato



1. Hacer 1 espresso de unos 9 cl.
2. Montar una pequeña cantidad de leche.
3. Poner una o dos cucharitas de espuma de leche sobre el espresso.

Latte Macchiato



1. Montar 25 cl de leche incorporando mucho aire para obtener mucha espuma.
2. Hacer 1 espresso.
3. Echar con cuidado el espresso en el vaso viendo las varias densidades.

Cortado



1. Hacer 1 espresso en un vaso de unos 9 cl.
2. Montar una pequeña cantidad de leche.
3. Echar la leche montada en el espresso.

Capuchino helado



1. Montar 15 cl de leche y echarlo sobre un espresso.
2. Echar 15 gr de jarabe de azúcar de caña.
3. Echarlo en una coctelera con 80 gr de cubitos de hielo.
4. Echar en un vaso de 20cl sin dejar pasar el hielo.

CAPÍTULO

5

El latte art



QUÉ ES EL latte art

LATTE ART es el arte de crear dibujos con solamente el uso del espresso como lienzo y leche como pintura. Es una modalidad creada por los Italianos, traída y perfeccionada en Estados Unidos por Howard Schultz en su cafetería de Seattle.

Latte art es una mezcla de destreza, empeño y tenacidad. No es fácil, pero tampoco es imposible. Es un gran valor añadido a tus cafés que tu clientela apreciará seguro.



TIPOS DE LECHE

La leche entera

La leche entera es el producto normal de secreción de la glándula mamaria.

La leche es un producto nutritivo complejo que posee más de 100 sustancias que se encuentran ya sea en solución, suspensión o emulsión de agua. Los componentes más importantes son:

- La caseína (la principal proteína de la leche)
- La grasa
- Las vitaminas solubles
- La lactosa (los azúcares naturales de la leche)

Hay diferentes aspectos que nos pueden afectar en la emulsión de la leche al calentarla como por ejemplo, el estado de lactancia, alimentación de la vaca, época del año, la caducidad, detergentes y desinfectantes, antibióticos, pesticidas, insecticidas, bacterias y muchos más.

La leche es un producto altamente perecedero que debe ser enfriado a 40C y se debe mantener siempre a esa temperatura.

La leche desnatada

La leche desnatada es desgrasada mediante un proceso de centrifugación, en el cual la máquina desnatadora puede ser regulada para que separe más o menos grasa para conseguir diferentes grados de desnatado.

La leche desnatada al tener una menor cantidad de materia grasa para envolver las burbujas, da a la espuma un aspecto más duro y seco, siendo mucho difícil hacer dibujos en los capuchinos.

La nata es una sustancia, de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta, que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada (es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimina elementos grasos).

Siropes, cacao y canela: ingredientes adicionales que se pueden añadir en las bebidas de especialidad. Hay todo tipos de siropes y marcas en el mercado. Recomendamos que el cacao sea puro y los siropes no tengan un sabor artificial.

MATERIAL NECESARIO

para un barista

Maquina de espresso

Importante que tenga suficiente potencia en el vaporizador para cremar la leche y que el cabezal del vaporizador tenga mínimo 3 agujeros de salida.



Prensa

0 tamper para compactar el café molido dentro del portafiltro.

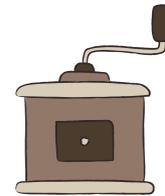
Jarras

- De 1 capuccino: (1 jarra de 1/2 litro)
- De 2 capuccinos (2 jarras de 3/4 de litro)
- De 3 capuccinos (1 jarra de 1 litro)

y dos jarras pequeñas de 150ml para shots de espresso, importante que sean jarras con pico pronunciado para dibujar al detalle, las recomendadas: Alessi, Mota Torid...

Molino de Café

Herramienta para moler granos de café de modo que puedan usarse en una cafetera espresso. Preferiblemente que esté calibrado



Cuchara sopera

con punta (no redonda). Esto nos permite que podamos parar el flujo de la crema cuando queramos verter solo la leche y que también podamos dirigir creando fases en nuestra bebida.

Dosificadores

Preferiblemente dos, una para el cacao y otra para la canela para los capuccinos.

MATERIAL NECESARIO

para un barista

Taza

Es muy importante tener una taza para que tenga la línea de la base interna redonda



Paños

Tres y de diferente color, uno para limpiar el porta antes de cargar, otro para la zona de la máquina y otro exclusivo para el vaporizador. Es muy importante el nivel de limpieza antes y después de usar el vaporizador.

Siropes

Para las bebidas que vayamos a realizar.

Montadora de nata

De medio litro con:

- Arandela de goma (2 o 3 de repuesto)
- Cabezales anchos (2 de repuesto)
- Cargas de Aire Comprimido

Leche entera

Hay diferentes aspectos que nos pueden afectar en la emulsión de la leche al calentarla como por ejemplo, el estado de lactancia, alimentación de la vaca, época del año, la caducidad, detergentes y desinfectantes. La leche es un producto altamente perecedero que debe ser enfriado a 4°C y se debe mantener siempre a esa temperatura. Cuando vamos a utilizarla para lattear vamos a necesitar que llegue hasta una temperatura de entre 60-65°C.



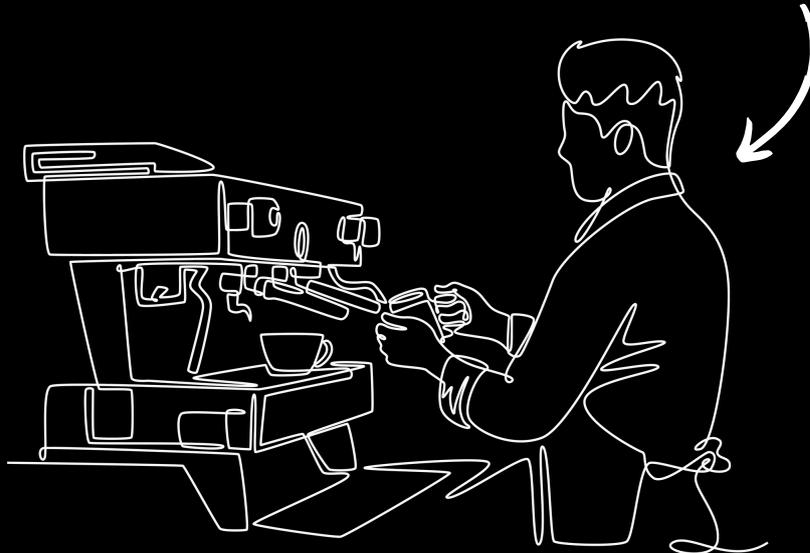
COMO VAPORIZAR

la leche *incorrectamente*

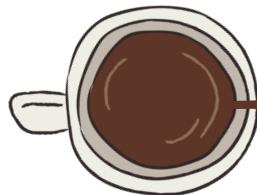
La leche tiene un punto de ebullición de 70%, es un producto sumamente delicado. Se llega a este punto mucho antes de la que uno piensa, una jarra de leche no se puede dejar calentando sola y esperar tener un buen producto.

¡NO LO HAGAIIS NUNCA! 😞
ADEMÁS SUENA HORRIBLE

El subir y bajar la jarra de leche como un poseso es señal de un pésimo barista. Esto crea unas burbujas enormes que nunca se podrán sacar de la leche. Al igual que el café, la leche es un producto delicado y para obtener un óptimo resultado, hay que dedicarle tiempo y esfuerzo.



- 1 Llenar la jarra poco más de $1/3$ de leche entera (hasta donde empieza el pico) y colocar el termómetro.
- 2 Purgar el vaporizador para sacarle la condensación que tenga en el cabezal.
- 3 Coger la jarra por el asa con una mano y con la otra dar soporte por debajo.
- 4 Sumergir el cabezal del vaporizador un centímetro por debajo de la superficie y en ángulo (hacia la pared de la jarra).
- 5 Girar la manilla del vapor lo suficiente para que la leche gire en círculos.
- 6 Bajar la jarra milimétricamente para introducir aire en pequeñas cantidades, durante los primeros 40°C . A partir de los 40°C , **NO PODEMOS INTRODUCIR MÁS AIRE** (El aire que se le introduzca a la leche a partir de este momento se convertirá en burbujas de gran tamaño que no se podrán quitar y que darán un aspecto horrible a la leche).
- 7 Después de introducir aire a la leche (hasta los 40°C), sumergiremos el cabezal del vaporizador un centímetro por debajo de la superficie para impedir que entre más aire y mantener la rotación de leche. Esto permite que las burbujas de aire, que le hemos introducido durante los primeros 40 grados, se rompan en micro-burbujas, dándole textura a la leche y realzando los azúcares naturales que contiene la misma. Continuaremos con la rotación de la leche hasta los 50°C y cortaremos el vapor de inmediato.
- 8 Debido a la inercia calórica subirá la temperatura unos 5°C , así tendremos una crema de leche brillante, cristalina y lista para dibujar.
- 9 Finalmente, importantísimo que purguemos el vaporizador después de quemar la leche.



La crema se vertirá mínimo a 1 cm de la pared de la taza.

ASPECTOS DE LA LECHE

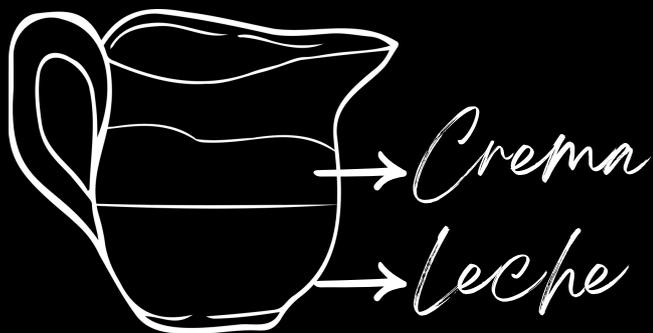
Cremada

Es muy importante saber cuando la leche está realmente cremada y lista para dibujar:

- Si se han introducido demasiadas burbujas se puede enmendar sacando las mismas a la superficie mediante movimientos giratorios y estallándolas con golpes. Da vueltas la leche con la mano para sacar las burbujas sumergidas y con golpes secos en la mesa se rompen para darle una textura homogénea.
- Hay que girar la leche en círculos una vez que se haya quemado, para que la leche se mezcle con la crema y no se separe. Esto tiene que hacerse en todo momento.

Tener siempre en cuenta que las burbujas de aire introducidas durante los primeros 40°C, se romperán en microburbujas haciendo crecer la leche en los próximos 150°C.

Hay que tener en cuenta que la leche una vez cremada se separa en dos capas: crema y leche. Es muy importante que tengamos el café ya hecho antes de calentar la leche.



Cuando se está vertiendo la leche para que salga la crema, a veces es necesario un pequeño empujón con el brazo. Una vez que salga la primera gota de crema, el resto le seguirá.

¿CÓMO COGEMOS

la taza?

A nadie le gusta beber por donde el barista ha tocado la taza por lo que hay que cogerla bien por el asa, no se debe coger por ningún borde.

¡NO LO HAGAIS!
Queda muy feo



Coger la taza bien por el asa y darle soporte con el resto de la mano. Esto nos permite girar la taza y si es necesario meternos dentro de la misma jarra.

Cuesta pero,
¡VALE LA PENA!



Tener la jarra bien sujeta con el puño completamente cerrado y los movimientos para dibujar siempre serán girando con la muñeca

La Jarra no puede estar
bailando entre los dedos



PRINCIPIOS DEL *Latte Art*

Hay tres maneras de hacer Latte Art:



La denominada "tirada de leche", es cuando se dibuja en el café con la caída de la leche.



Cuando se dibuja colocando la crema de la leche en la superficie del café, se delinea con sirope y se hacen dibujos con un punzón.



Se hace una tirada con la crema de la leche en el café para hacer una mancha y luego se modifica con un punzón para crear un dibujo. Es el más difícil pero el más estético.

La asociación de la leche y el café revela otras maneras de degustarlos para aumentar el placer de las papilas y los ojos. Las principales figuras son:

El corazón



Para hacer el corazón:

- Nos aseguramos que la leche está lo suficientemente mezclada con la crema mediante los movimientos giratorios de la jarra.
- Dependiendo de la cantidad de crema que tengamos en la primera gota, tiraremos la leche desde más o menos altura para que no se forme una capa blanca en la superficie del café.
- El chorro de leche tiene que caer en el centro de la taza y tiene que ser siempre continuo (nunca se corta el hilo de leche)
- A medida que llenamos la taza, bajaremos la jarra para permitir que salga más crema, que es lo que nos permite dibujar (siempre en el medio de la taza).
- Haremos un pequeño movimiento de muñeca (de un lado a otro) siempre en el mismo punto, prestando atención al nivel del líquido en la taza.
- Cuando esté casi llena cortaremos (moviendo la jarra) el chorro hacia delante y hacia arriba para crear el rabito del corazón.

La rosetta



Para hacer una roseta:

- Nos aseguramos que la leche está lo suficientemente mezclada con la crema mediante los movimientos giratorios de la jarra.
- Dependiendo de la cantidad de crema que tengamos en la primera gota, tiraremos la leche desde más o menos altura para que no se forme una capa blanca en la superficie del café.
- El chorro de leche tiene que caer hacia el borde (no contra el borde) de la taza que esté más alejado del barista, teniendo en cuenta que no caiga demasiada crema.
- Una vez que la taza esté llena por la mitad, comenzaremos a mover muy sutilmente la muñeca de un lado a otro y al mismo tiempo iremos moviendo el chorro hacia atrás, para crear los pétalos de la roseta.
- Cuando la taza esté llena cortaremos a través de los pétalos con un chorro fino (igual que hicimos con el rabito del corazón).

CAPÍTULO
6

*Los recipientes
de café*



CADA CAFÉ TIENE SU *Recipiente*

EL CAFÉ SE PUEDE SERVIR
Y BEBER EN TODA CLASE DE
RECIPIENTES, TANTO SI
SE TOMA EN LA BARRA
COMO EN LA MESA O
CAMINO AL TRABAJO PERO
LAS TAZAS, VASOS Y MUGS
DESEMPEÑAN UN PAPEL
VALIOSO EN EL RESULTADO
FINAL DEL CAFÉ.

ESPRESSO, MACCHIATO
Y CORTADO



12 CL

CAPUCHINO Y FLAT
WHITE



18 CL

CAFFE LATTE Y CAFÉ
DE FILTRO



25 CL

DEGUSTACIÓN

TAZÓN DE
CATA



20 CL



CADA CAFÉ TIENE SU *Recipiente*

TAZAS DE PORCELANA

**CAPUCHINO Y
FLAT WHITE**



**CAFFE LATTE
Y CAFÉ DE FILTRO**



VASOS DE VIDRIO

**MACCHIATO
Y CORTADO**



**CAFÉ DE
FILTRO**



**LATTE
MACCHIATO**



MUGS DE PELTRE

CAFÉ DE FILTRO



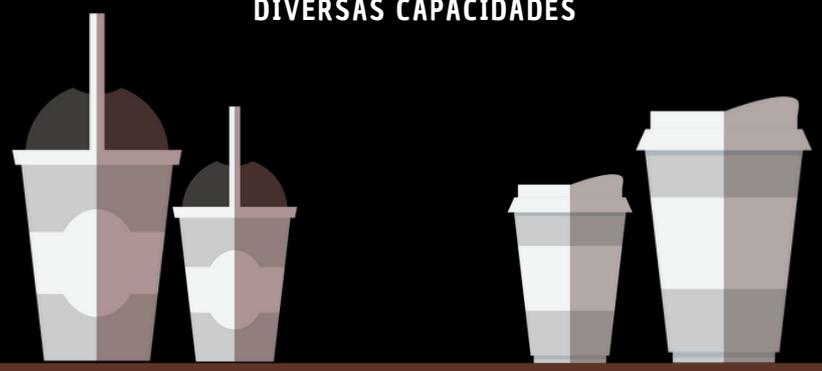
VASOS DE PLÁSTICO

TODAS LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

VASOS DE CARTÓN

TODAS LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

DIVERSAS CAPACIDADES



CAPÍTULO
7

*Los paquetes
de café*



LOS ENVASES DE CAFÉ HAN IDO EVOLUCIONANDO CON EL TIEMPO PARA GARANTIZAR SU FRESCURA EL MAYOR TIEMPO POSIBLE.

PAQUETES SELLADOS DE PAPEL KRAFT

- DESPROVISTOS DE UNA VÁLVULA, NO PERMITEN QUE EL CAFÉ PIERDA EL GAS NATURALMENTE.
- + SON LOS PAQUETES MÁS SENCILLOS Y LOS MENOS CAROS.

FCP NO SUELEN FIGURAR SU FECHA DE CONSUMO.



PAQUETES SELLADOS HERMÉTICAMENTE CON AUTOCIERRE Y PROVISTOS VÁLVULA

- EL MATERIAL ES EL MÁS CARO.
- + TIENE BUENA CONSERVACIÓN Y CON AUTOCIERRE ZIP.

FCP HASTA 3 MESES CON EL PAQUETE CERRADO. UNA VEZ ABIERTO, EL CAFÉ ENVEJECE EN UNOS DÍAS.



BOTES A PRESIÓN DE NITRÓGENO

- LAS INVERSIONES Y LOGÍSTICA SON EN CONSONANCIA PARA EL TOSTADOR.
- + EL MEJOR TIPO DE CONSERVACIÓN POR NITRÓGENO QUE REEMPLAZA AL OXÍGENO RESPONSABLE DE OXIDAR LOS ACEITES.

FCP MUCHO MÁS LARGA (HASTA 1 AÑO)



PAQUETES AL VACIO SIN VÁLVULA

- UNA PARTE DE LOS AROMAS VOLÁTILES SON ASPIRADOS EN EL PROCEDIMIENTO Y NO DISPONEN DE AUTOCIERRE.
- + CONSERVACIÓN CORRECTA.

FCP HASTA 3 MESES CON EL PAQUETE CERRADO. UNA VEZ ABIERTO, EL CAFÉ ENVEJECE EN UNOS DÍAS.



DESCODIFICAR *un doypack*

HOY EN DÍA SE ENCUENTRA CAFÉ EN TODAS PARTES: DESDE LAS GRANDES SUPERFICIES HASTA LOS COFFEE SHOPS, PASANDO POR LOS PROPIOS TOSTADORES O LAS PÁGINAS DE INTERNET ESPECIALIZADAS. PARA ESTAR SEGUROS DE CONSEGUIR EL CAFÉ MÁS ADECUADO PARA NUESTRAS EXPECTATIVAS CONVIENE DESCIFRAR EL PAQUETE... (OS ENSEÑAMOS UNO DE NUESTROS DOYPACKS)

DESCODIFICAR EL DOYPACK DE CAFÉ:

CIERRE HERMÉTICO

UN EXTRA PARA LA CONSERVACIÓN SON ESTE TIPO DE CIERRES

DENOMINACIÓN

ESTA SE DÁ EN FUNCIÓN DE LA REGIÓN Y DE LA PLANTACIÓN DEL PRODUCTOR.

TRAZABILIDAD

ES LA PRECISIÓN DEL CAFÉ OFRECIENDO DATOS PARA ADECUAR EL CONSUMO A LAS EXPECTATIVAS.



VÁLVULA

ASOCIADA AL SELLADO DEL PAQUETE, PERMITE QUE SALGA EL CO2 DE LOS GRANOS A TIEMPO QUE IMPIDE LA ENTRADA DE AIRE (DESCARTANDO EL RIESGO DE OXIDACIÓN)

GRAMAJE

EN ESPAÑA, EL ESTANDAR ES DE 250G, PERO SE PUEDEN ENCONTRAR PAQUETES DE 300G, 500G Y HASTA DE 1 KG (AUNQUE ESTÁN MÁS RESERVADOS PARA LOS PROFESIONALES)

CONSUMO

ESTA MEDICIÓN ES LO MÁS PARECIDO AL FCP (FECHA DE CONSUMO PREFERENTE), SÓLO ES INDICATIVA; YA QUE ALGUNOS CAFÉS SE CONSERVAN MUY BIEN DURANTE MÁS TIEMPO.

CAPÍTULO

8

*El café
Descafeinado*



EL CAFÉ *descafeinado*

UNA DE LAS PRINCIPALES PROPIEDADES DEL CAFÉ ES ESTIMULAR EL CEREBRO Y AUMENTAR LA ALERTA, PERO ESTAS VIRTUDES NO SON SOLICITADAS POR TODOS LOS CONSUMIDORES, ES POR ELLO QUE PARA PALIAR ESTE PROBLEMA SE HAN EMPLEADO DIFERENTES PROCEDIMIENTOS PARA DESCAFEINAR EL CAFÉ.

¿SABÍAS QUÉ...?

EN EUROPA, LA LEGISLACIÓN AUTORIZA UN ÍNDICE RESIDUAL DE CAFEÍNA DEL 0,1% EN LOS GRANOS DE CAFÉ Y DE 0,3% EN EL CAFÉ INSTANTÁNEO

MÉTODOS DE *descafeinización*

DESCAFEINADO

MÉTODOS

DISOLVENTES

MÉTODO DIRECTO

MEDIANTE DISOLVENTES QUÍMICOS, LOS GRANOS SE HUMEDECEN CON VAPOR DE AGUA PARA ABRIR LOS POROS, SE AÑADE EL DISOLVENTE Y COMIENZA EL PROCESO DE DESCAFEINADO. A CONTINUACIÓN SE LAVAN LOS GRANOS PARA ELIMINAR LOS RESTOS DE DISOLVENTE Y FINALMENTE LOS GRANOS SE SECAN Y ESTÁN LISTOS PARA EL TUESTE.

MÉTODO INDIRECTO

LOS GRANOS SE METEN EN AGUA MUY CALIENTE QUE EXTRAER LOS ELEMENTOS SOLUBLES, LOS GRANOS SE RETIRAN DEL AGUA, ECHAN EL DISOLVENTE Y PROCEDEN A CALENTAR ESE AGUA PARA QUE SE EVAPORE EL DISOLVENTE, FINALMENTE METEN LOS GRANOS DE NUEVO PARA QUE TODOS LOS COMPONENTES SE INTRODUZCAN DE NUEVO EN EL CAFÉ.

POR AGUA

SE SUMERGE UN LOTE DE CAFÉ VERDE EN AGUA MUY CALIENTE PARA EXTRAER TODOS SUS COMPONENTES, EL AGUA SATURADA CON TODOS LOS ELEMENTOS PASA A TRAVÉS DE UN FILTRO EN CUYA MALLA QUEDAN TODAS LAS MOLÉCULAS DE CAFEINA Y PASA A TRAVÉS DE UNA TUBERÍA QUE EMPAPA UN SEGUNDO LOTE DE CAFÉ VERDE PERO SOLO CON LOS COMPONENTES.

POR CO2

LOS GRANOS SE HUMEDECEN EN UN RECIPIENTE, SE INTRODUCE EL CO2 PARA EXTRAER LA CAFEÍNA, ES NECESARIO REPETIR EL PROCESO VARIAS VECES PARA QUE EL DESCAFEINADO SEA EFECTIVO PERO ESTE PROCESO TIENE LA VENTAJA DE SER EL MÁS EFECTIVO, EL CO2 CARGADO DE CAFEINA SE TRASPASA A OTRO RECIPIENTE DONDE RECUPERA EL ESTADO GASEOSO CON UN DESCENSO DE PRESIÓN.

CAPÍTULO

9

La cata de café



LA CATA

¿Que es?

PARA ESTIMAR LA CALIDAD Y LA CONSTANCIA DE UN LOTE DE CAFÉ SE HA IDEADO UN MÉTODO DE DEGUSTACIÓN ESTANDARIZADO: **LA CATA (CUPPING)** Y SE TRATA DE UNA PRÁCTICA QUE SE PUEDE APLICAR DE FORMA SIMPLE PARA DESCUBRIR OTROS CAFÉS.

LA CATA CONSISTE EN EVALUAR UNA CANTIDAD DE MOLIENDA SUMERGIDA Y SIN FILTRAR PARA:

- EVALUAR LA CALIDAD Y EL PERFIL AROMÁTICO DE UN LOTE DE CAFÉ A PARTIR DE UNA O VARIAS MUESTRAS ANALIZADAS.
- DETECTAR POSIBLES DEFECTOS EN EL CAFÉ QUE SE DEGUSTA DURANTE LA CATA.
- CREAR COMBINACIONES CON DISTINTOS CAFÉS QUE SE PRUEBAN DURANTE LA CATA.

¿QUÉ MATERIALES Y PARÁMETROS NECESITAMOS PARA REALIZARLO DE FORMA LÚDICA DESDE CASA?



UNA VEZ QUE TENEMOS TODOS LOS MATERIALES LA PREPARACIÓN ES TODO UN RITUAL:

EVALUAR LA MOLIENDA MOJADA



VERTER AGUA CALIENTE SOBRE LA MOLIENDA Y PONER EN MARCHA EL CRONÓMETRO, LA MOLIENDA FLOTARÁ EN LA SUPERFICIE Y FORMARÁ UNA COSTRA. DEJA QUE LOS AROMAS DEL CAFÉ EVOLUCIONEN DURANTE 4 MINUTOS Y PASADO ESE TIEMPO HAY QUE ROMPER LA COSTRA CON EL DORSO DE LA CUCHARA Y REMOVER 3 VECES, EN ESE MOMENTO DEBEMOS COLOCAR LA NARIZ JUSTO ENCIMA DEL TAZÓN E INSPIRAR LA VARIEDAD DE GASES QUE EXPULSA. UNA PARTE DE LA MOLIENDA CAE EN EL FONDO DEL TAZÓN, RETIRAMOS CON LA CUCHARA LA QUE QUEDA EN LA SUPERFICIE Y ENJUAGAMOS LA CUCHARA EN UN VASO DE AGUA CADA VEZ.

EVALUAR LA MOLIENDA SECA



TRITURAR UNA DOSIS DE CAFÉ EN UN MOLINO CON MOLIENDA PARA FILTRO Y LUEGO OLER LOS AROMAS VOLÁTILES QUE LIBERA. ¿ES AGRADABLE O PERFUMADO? ¿QUÉ EVOCA? ESTA ETAPA ES CORTA, YA QUE NO ES POSIBLE RETENER LOS AROMAS VOLÁTILES. ENTRE CADA MUESTRA TRITURADA, HAY QUE LIMPIAR EL MOLINO.



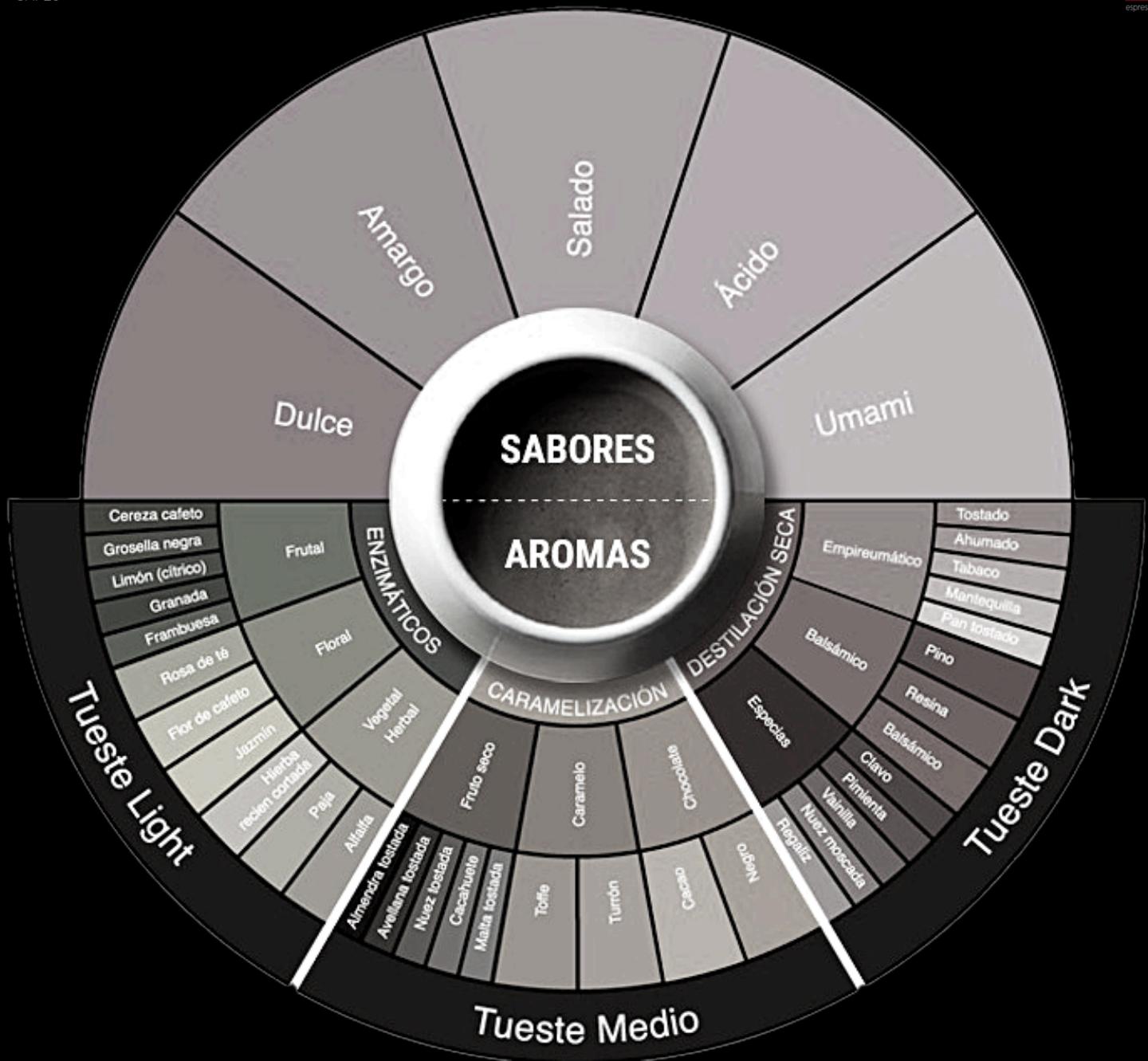
ES IMPORTANTE DEGUSTAR EL CAFÉ CON LA CUCHARA DE CATA ASPIRÁNDOLO CON FUERZA PARA DISPERSAR LOS AROMAS POR LA LENGUA Y LAS VÍAS RETRONASALES PARA IDENTIFICAR Y EVALUAR LAS SENSACIONES. ¿EL CAFÉ ES ESPESO Y CREMOSO O ES MÁS AGUADO? ¿EL SABOR ES AGRADABLE Y PERSISTENTE O DESAPARECE ENSEGUIDA?

LA DEGUSTACIÓN DEL *café*

PODER DESCRIBIR EL PERFIL DE SABOR DE UN CAFÉ NO SOLO ES IMPRESIONANTE, SINO QUE TAMBIÉN TE PERMITE DISFRUTARLO.

Y AUNQUE AL COMIENZO PAREZCA IMPOSIBLE, DISTINGUIR ENTRE LOS PERFILES DE SABOR, ES REALMENTE FÁCIL ENTRENAR TU PALADAR.

COMO TODO, LA PRÁCTICA HACE AL MAESTRO. ENTRE MÁS PROBAMOS LOS ATRIBUTOS Y DIFERENTES SABORES DEL CAFÉ, MEJOR LOGRAMOS IDENTIFICARLOS. OS ENSEÑAMOS LA RUEDA DEL CAFÉ, EL COMIENZO DE UN BUEN CATADOR DE CAFÉ.



LAS SENSACIONES *del café*

PARA APRECIAR CUALQUIER CAFÉ DEBES SER CONSCIENTE DE SUS SENSACIONES:



EL CUERPO CORRESPONDE A LA MATERIA, A LA CONSISTENCIA DEL CAFÉ. LA VISCOSIDAD ES UNA CARACTERÍSTICA IMPORTANTE DEL ESPRESSO, QUE ES DIEZ VECES MÁS CONCENTRADO QUE UN CAFÉ DE FILTRO. LA ALTA PRESIÓN PERMITE EMULSIONAR LOS ACEITES Y BRINDAR UNA SENSACIÓN DE CONSISTENCIA EN BOCA. SE DISTINGUIRÁ UN ESPRESSO CON CUERPO, CREMOSO, ESPESO, VISCOSO, ALMIBARADO O ESPIRITUOSO DE OTRO AGUADO, HUECO, PLANO Y LIGERO.

LA TEXTURA DEL CAFÉ SE COMPONE DE SENSACIONES VINCULADAS AL TACTO Y QUE SE TRANSMITEN A TRAVÉS DEL NERVIIO TRIGÉMINO.



LA ASTRINGENCIA ES UNA DE LAS SENSACIONES FÍSICAS MÁS DESAGRADABLES QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN UN ESPRESSO. CORRESPONDE A UNA CRISPACIÓN MECÁNICA DE LAS MUCOSAS CON UNA IMPRESIÓN DE RUGOSIDAD Y DE SEQUEDAD QUE REFUERZA EL AMARGOR Y LA ACIDEZ.



EL GUSTO, ENTRE LOS 5 SABORES PRIMARIOS QUE PROPORCIONAN LAS MOLÉCULAS NO VOLÁTILES DETECTADAS POR LAS PAPILAS GUSTATIVAS, LAS QUE DOMINAN EN EL CAFÉ SON LA ACIDEZ, EL DULZOR Y EL AMARGOR.

LAS SENSACIONES *del café*



LA CREMA ES LA ÚNICA INDICACIÓN VISUAL DEL ESPRESSO. SU COLORACIÓN, SU ESPESOR Y SU ASPECTO MOTEADO NO BASTAN PARA REVELAR SU CALIDAD, PERO CONSTITUYEN UN BUEN CRITERIO DEL TUESTE DEL CAFÉ. LA CREMA NO HACE EL CAFÉ PERO CONTRIBUYE.



COMO EN EL CASO DEL VINO, SE HABLA DE NARIZ PARA EL ESPRESSO. LOS PERFUMES QUE DESPRENDA SOLO DEBEN COMPRENDER NOTAS POSITIVAS, COMO LAS DE LOS FRUTOS CON CÁSCARA (CACAHUETE, AVELLANA...), OLORES ESPECIADOS (ANÍS, CANELA...), AFRUTADOS (FRUTOS ROJOS, MELOCOTÓN...) O INCLUSO FLORALES (JAZMÍN, ROSA...)



LOS AROMAS POR SU PARTE, SE SIENTEN POR LA VÍA RETRONASAL. LOS AROMAS QUE LLEVAN LAS MOLÉCULAS VOLÁTILES PUEDEN SER AFRUTADOS, ESPECIADOS, FLORALES NO OBSTANTE, UN CAFÉ NO OFRECE NECESARIAMENTE TODOS LOS AROMAS Y OLORES. GRACIAS A LOS CAFÉS DE ESPECIALIDAD, HOY EN DÍA LOS AROMAS DEL CAFÉ INTERVIENEN EN LA EXPERIENCIA GUSTATIVA Y LA RETROOLFACCIÓN PERMITE CALIBRAR LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA QUE CARACTERIZA A LOS MEJORES GRANOS.

LOS SABORES *del café*

ESTOS DATOS NOS AYUDAN A RECONOCER LOS DIFERENTES SABORES DEL CAFÉ QUE SE PUEDEN APRECIAR PARA PODER DISTINGUIR LO ÁCIDO DE LO AMARGO.

LA ACIDEZ

ES UNA SENSACIÓN QUE SE PERCIBE RAPIDAMENTE DESDE EL PRIMER SORBO. PUEDEN SER DE DIFERENTES TIPOS, LA APRECIACIÓN DE ÁCIDOS VARÍA DE UNA PERSONA A OTRA YA QUE LO QUE SE DEGUSTA ES UNA MEZCLA DE SALIVA/ÁCIDO.



LIMÓN

EL ÁCIDO CÍTRICO SE DESARROLLA EN LOS GRANOS DE ALTITUD, ES UNA INDICACIÓN DE FRESCURA DE COSECHA.



TÓNICA

EL ÁCIDO QUÍNICO ES RESPONSABLE DE LA ASTRINGENCIA Y ES UNO DE LOS POCOS QUE SE DESARROLLAN HASTA GRADOS DE TUESTE INTENSOS.



MANZANA

EL ÁCIDO MÁLICO, METÁLICO, ES TÍPICO DE LOS CAFÉS AFRICANOS PERO PUEDE REVELAR UN TIPO DE COSECHA PREMATURA.



COCA-COLA

EL ÁCIDO FOSFÓRICO, INORGÁNICO, ES TÍPICO DE LA VARIEDADES KENIANAS SL28 Y SL34.



VINAGRE

EL ÁCIDO ACÉTICO, BRINDA UN TOQUE ÁGRIO QUE SE CONSIDERA NEGATIVO Y SE DESARROLLA EN TUESTES INTENSOS.



EL AMARGOR

EL RECHAZO INNATO DEL AMARGOR ES UNA DEFENSA ANCESTRAL PARA PRESERVARSE DE LOS VENENOS NATURALES, QUE EN SU MAYORÍA, SON AMARGOS. EL AMARGOR DEL CAFÉ SE DEBE PRINCIPALMENTE A LA CAFEINA, ASI COMO LA TRIGONELINA, OTRO ALCALOIDE DERIVADO DE LA VITAMINA B,

LOS SABORES *del café*

UN ESPRESSO EQUILIBRADO ES
UNA SABIA PROPORCIÓN DE
SABORES ÁCIDOS Y AMARGOS.



EN ESPAÑA EL CAFÉ SE CONSIDERA UN PRODUCTO AMARGO. CON EL PASO DEL TIEMPO EL AMARGOR DEL ESPRESSO NO HA DEJADO DE DISMINUIR, ESTO HA IDO ACOMPAÑADO DE UN AUMENTO DE LA ACIDEZ QUE ENGLOBA LOS AROMAS Y LOS SABORES DE LAS FRUTAS. CONFIERE VIVACIDAD Y FRESCURA, HACE SALIVAR Y POTENCIA LOS AROMAS AL FINAL DE LA BOCA. ASÍ PUES, LA ACIDEZ ES POSITIVA, CON LA CONDICIÓN DE QUE NO SEA AGRESIVA. AL IGUAL QUE EL AZUCAR, EL AMARGOR DESEMPEÑA UN PAPEL MODERADOR EN LA PERCEPCIÓN DE LA ACIDEZ, ESTOS DOS SABORES SON ANTAGONISTAS PERO INDISPENSABLES PARA OBTENER UN ESPRESSO EQUILIBRADO.

C A P Í T U L O

10

*El comercio
del café*

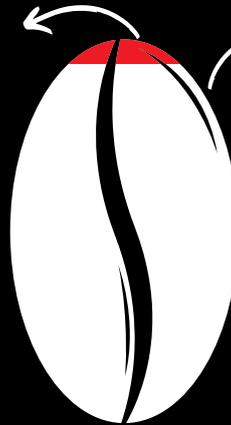


EL COMERCIO *del café*

EL CAFÉ COMO MATERIA PRIMA ESTÁ INTEGRDO EN DIFERENTES NIVELES DEL COMERCIO MUNDIAL

1% EL MERCADO DE CAFÉ ESPECIALIDAD

EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD REPRESENTA ALREDEDOR DEL 1% DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL. SE TRATA DE CAFÉS PUNTUADOS COMO MÍNIMO CON UN 80/100, CUYO PRECIO NO DEPENDE DEL MERCADO BURSÁTIL, SINO DE SU CALIDAD Y DE SU ESCASEZ. ES UN ENFOQUE COMERCIAL NUEVO Y GLOBAL: EL CULTIVO DE DIFERENTES VARIEDADES BOTÁNICAS SEGÚN LA NATURALEZA DEL TERRENO POR PARTE DEL PRODUCTOR, LA EVOLUCIÓN DE LOS PERFILES DE TUESTE DE LOS GRANOS VERDES POR PARTE DEL TOSTADOR Y LA MEJORA DE LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ POR PARTE DEL BARISTA. AUNQUE MINORITARIO, ESTE MERCADO INTEGRA EL CAFÉ EN UNA NUEVA FORMA DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO: EL CAFÉ COMO PRODUCTO DE PRIMERA NECESIDAD CONVIRTIÉNDOLO EN UN PRODUCTO NOBLE Y COMPLEJO, IGUAL QUE EL VINO.



LA PRODUCCIÓN
MUNDIAL DE
CAFÉ

99% EL MERCADO BURSÁTIL

EL MERCADO DE MATERIAS PRIMAS SE DECIDE EN LA BOLSA DE NUEVA YORK, EN EL CASO DEL ARÁBICA, Y LA DE LONDRES, EN EL CASO DEL ROBUSTA. EL PRECIO QUE FLUTCÚA SEGÚN LA OFERTA Y LA DEMANDA Y TAMBIÉN SEGÚN EL COMPORTAMIENTO ESPECULATIVO DE LOS DIFERENTES INTEGRANTES DE MERCADO (OPERADORES, FONDOS DE PENSIÓN...) ES MUY VARIABLE Y SE EXPRESA EN DÓLARES POR LIBRA DE CAFÉ (453,59G). NI LA CALIDAD DEL CAFÉ, NI LOS COSTES DE PRODUCCIÓN SE TOMAN EN CONSIDERACIÓN, LO QUE RESULTA PROBLEMÁTICO PARA LOS PRODUCTORES DE CAFÉ, QUE YA NO PUEDEN VIVIR DE SU TRABAJO. CON EL FIN DE CONTENER EL DESCONTROL, SE HAN PUESTO EN MARCHA VARIAS INICIATIVAS, COMO LA CREACIÓN DEL COMERCIO JUSTO, QUE GARANTIZA A LOS PRODUCTORES DE CAFÉ UNOS INGRESOS DECENTES.

FAIR Trade

LA CERTIFICACIÓN FAIRTRADE SE CREA EN LOS PAISES BAJOS EN 1988 CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR UN PRECIO DE COMPRA CONSIDERADO JUSTO PARA LOS PRODUCTORES. SI LOS PRECIOS FLUCTUAN A LA BAJA, EL SELLO GARANTIZA UN IMPORTE MÍNIMO QUE LES PERMITA VIVIR.



EL COMERCIO JUSTO FUNCIONA EN TORNO A TRES EJES PRINCIPALES:

- UN PRECIO MÍNIMO Y DURADERO
- UN ENFOQUE MEDIOAMBIENTAL
- UNA VERTIENTE SOCIAL

CAPÍTULO

11

*Las costumbres
del café*



UN CAFÉ PARA *Todo el mundo*



- A ESTADOS UNIDOS
- B ITALIA
- C PAÍSES NÓRDICOS
- D TURQUÍA
- E JAPÓN
- F ETIOPIÁ

UN CAFÉ PARA *Todo el mundo*

El café se bebe según gustos, pero también según regiones.

- A** ESTADOS UNIDOS Y EN GENERAL EN LOS PAISES ANGLOSAJONES, EL CAFÉ SE BEBE MAYORITARIAMENTE CON LECHE (EL FAMOSO LATTE) Y PARA LLEVAR.
- B** ITALIA ES EL PAÍS DEL ESPRESSO, DONDE SE BEBE "FUERTE", DE PIE Y RÁPIDAMENTE EN LA BARRA.
- C** LOS PAISES NÓRDICOS SON LOS MAYORES CONSUMIDORES DE CAFÉ DEL MUNDO Y BEBEN EN FORMA DE CAFÉ DE FILTRO PREPARADO EN CASA.
- D** EL CAFÉ TURCO YA SE PREPARABA EN EL SIGLO XVI EN EL IMPERIO OTOMANO Y SE OBTIENE MEDIANTE DECOCCIÓN EN UN CEZVE, UN RECIPIENTE DE LATÓN Y CON MOLIENDA TAN FINA COMO LA HARINA.
- E** AUNQUE JAPÓN SE PERCIBE COMO UN PAIS CONSUMIDOR DE TÉ, SON GRANDES AFICIONADOS DEL CAFÉ POR MÉTODOS SUAVES COMO EL V60 O LA CAFETERA DE VACÍO (SIFÓN).
- F** EN ETIOPÍA, TRADICIONALMENTE ES LA MUJER QUIEN SE ENCARGA DE PREPARAR EL TUESTE VERDE EN LA SARTÉN, LO MACHACA CON MORTERO Y LO PREPARA EN UNA CAFETERA DE BARRO DENOMINADA JEBENA.

ORIGEN O *Mezcla*

EXISTEN DOS CLASES DE CAFÉ:

EL QUE TIENE UN SÓLO ORIGEN (PURO) Y EL QUE ESTÁ COMPUESTO POR UNA MEZCLA DE VARIOS ORÍGENES (MEZCLA).

ORIGEN PURO	MEZCLA
EN EL ORIGEN PURO ES COMÚN TENER LOS GRANOS DE UN ÚNICO TERRUÑO, PERO TAMBIÉN SE CONSIDERA UN ORIGEN PURO A LA UNIÓN DE LAS COSECHAS DE VARIAS PLANTACIONES EN UNA SOLA ESTACIÓN. EL ORIGEN PURO OFRECE UN CARÁCTER ÚNICO Y MARCADO, PROPICIO PARA RECONOCER Y EVALUAR EL TERRUÑO (NATURALEZA, SUELO, CLIMA, EXPOSICIÓN...) A TRAVÉS DEL GRANO.	DENOMINADO BLEND, ES UNA COMBINACIÓN DE CAFÉS DE DIFERENTES ORÍGENES (REGIONES, PAISES...) QUE PERMITE ARMONIZAR EL SABOR DEL CAFÉ Y OFRECER AL CONSUMIDOR UN SABOR CONSTANTE, JUGANDO CON LAS PROPORCIONES DE LOS CAFÉS MEZCLADOS PERO NO SÓLO ESO: BIEN REALIZADA, ¡LA MEZCLA PUEDE SER MEJOR QUE LOS CAFÉS QUE LA COMPONEN!

¿EXTRA PURO?

PARA CIERTOS PURISTAS, UN ORIGEN PURO NO SÓLO DEBE PROVENIR DE UN ÚNICO TERRUÑO, SINO TAMBIÉN SER MONOVARIETAL, ES DECIR NO TENER MÁS DE UNA SOLA VARIEDAD DE CAFÉ, ESTA EXIGENCIA ES DISCUTIBLE CON LOS CRITERIOS DE AGRICULTURA.

BALZAC HACÍA SU MEZCLA

BALZAC SE DESCUBRE COMO UN GRAN APASIONADO DEL CAFÉ. COMPAÑÍA ÉL MISMO SU COMBINACIÓN COMPRANDO EN PARÍS: ¡EL BOURBON EN LA RUE DU MONT-BLANC, EL MARTINICA EN LA RUE DES VIELLES-AUDRIETTES, Y EL MOCA EN EL FAUBOURG SAINT-GERMAIN!

¿Y QUÉ MÉTODO DE PREPARACIÓN ES EL ADECUADO PARA CADA CAFÉ?

LA CAFETERA CHEMEX®



UN MÉTODO SUAVE EXALTA LAS SUTILIDADES DE LOS CAFÉS MÁS FINOS, ASÍ LOS CAFÉS ESPECIALIDAD DESTINADOS A LOS MÉTODOS SUAVES SE PREPARAN FUNDAMENTALMENTE CON VARIEDADES DE ORIGEN PURO.

LA CAFETERA EXPRESS



EL ESPRESSO ES UN PROCEDIMIENTO CAPRICHOSO POR ESO UTILIZAR UNA MEZCLA ES SEGURO YA QUE MAXIMIZA LAS OPORTUNIDADES DE OBTENER UN CAFÉ CONSTANTE, MENOS EXIGENTE, EQUILIBRADO Y FÁCIL DE TRABAJAR

COMBINACIÓN *Propia*

¡TODO EL MUNDO PUEDE COMPONER SU MEZCLA!

→ SÓLO HACEN FALTA TRES ETAPAS ←

1. DEFINIR EL OBJETIVO
2. ELEGIR LAS VARIEDADES
3. ENCONTRAR LA PROPORCIÓN CORRECTA

1 ANTES DE ELABORAR EL CAFÉ HAY QUE DETERMINAR EL MÉTODO DE PREPARACIÓN PARA EL QUE SE DESTINA, ASÍ COMO LOS Matices QUE QUERAMOS DARLE.

2 ELEGIR LOS ORÍGENES:

AMÉRICA CENTRAL

LAS HABAS COSTARRICENSES, SALVADOREÑAS Y GUATEMALTECAS DAN EXCELENTE ORIGENES PUROS PARA EXPRESO CON CUALIDADES DE COMPLEJIDAD AROMÁTICA Y ACIDEZ. EN SU PROPORCIÓN NO NECESITAN MEZCLARSE CON OTROS Y EL RESULTADO ES DE UN CAFÉ EQUILIBRADO.



ASIÁTICOS

ESTOS GRANOS SE CARACTERIZAN POR EL CUERPO, DONDE CABEN DESTACAR LOS VIETNAMITAS E INDONESIOS QUE CREAN SABORES Y PARTICULARIDADES QUE NO ESTÁN NORMALMENTE VISTAS COMO LAS NOTAS IODADAS O LA INCREÍBLE CREMA DEL MALABAR MONZONADO PECULIAR POR SU SECADO ÚNICO EN EL MUNDO.

AMÉRICA DEL SUR

ESTOS CAFÉS SON UNA BASE DE MEZCLAS PARA EXPRESO. SUS CUALIDADES DE SUAVIDAD, CUERPO, ACIDEZ MODERADA CON BASE AROMÁTICA RELATIVAMENTE NEUTRA CREAN UNA PROPORCIÓN GRANDE YA QUE HAY MEZCLAS QUE ESTÁN HECHAS EN UN 100% DE CAFÉS DE ESTA ZONA CREANDO DE RESULTADO UNA MEZCLA CONSENSUADA, ACCESIBLE Y SOBRE TODO FÁCIL DE PREPARAR.

AFRICANOS

ESTOS GRANOS CREAN UN CAFÉ EXPRESIVO, CON AROMAS AFRUTADOS, FLORALES, ACIDEZ Y UNA INTERESANTE COMPLEJIDAD AROMÁTICA QUE HACEN QUE EL RESULTADO TENGA MENOS CUERPO, CON LA EXCEPCIÓN, QUIZÁ, DE LOS GRANOS TANZANOS QUE, EN ALGUNOS ASPECTOS, RECUERDAN A CAFÉS DE AMÉRICA COMO LOS GUATEMALTECOS.

3 PARA ENCONTRAR LA PROPORCIÓN CORRECTA CONVIENE LIMITARSE A MEZCLAR 3 O 4 CAFÉS COMO MÁXIMO. SI SON MÁS, LAS CUALIDADES DE CADA UNO DE ELLOS SE DILUYEN ENTRE ELLAS Y LA MEZCLA PIERDE SU PERSONALIDAD DEBIENDO USAR LAS MISMAS PROPORCIONES.

CAPÍTULO
12

*Recomendaciones
sobre el Café*



PROCURARSE *café de especialidad*

UN CAFÉ NO GARANTIZA UNA CALIDAD SATISFACTORIA, ¿CÓMO PUEDES SABERLO?

IDENTIFICAR AL BUEN TOSTADOR ✓

1. LOS CAFÉS SE PROTEGEN DEL AIRE Y TIENE RECIPIENTES PREVISTOS PARA ESTE FIN.
2. LOS GRANOS DE CAFÉ TOSTADOS SON MARRONES INDICATIVO DE TUESTE CONTROLADO.
3. LA CARTA DE REFERENCIAS NO DEBE SER DEMASIADO LARGA (MUCHO MÁS DE 25 LO QUE GARANTIZA LA FRESCURA DE LOS GRANOS Y EL DOMINIO DE PERFILES DE TUESTE.

TOSTADOR AL QUE HAY QUE EVITAR ✗

1. SACOS DE CAFÉ VERDE POR EL SUELO EN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO QUE NO SON ÓPTIMAS.
2. FECHAS DE COSECHAS ANTIGUAS.
3. LOS GRANOS DE CAFÉ TOSTADOS SON DE UN MARRÓN REALMENTE OSCURO Y PRESENTAN HUELLAS BRILLANTES DE CAFEOL: EL TUESTE HA SIDO DEMASIADO INTENSO Y EL CAFÉ OBTENIDO PODRÍA SER AMARGO.

EN LOS COFFEE SHOPS:

LOS BARISTAS TRABAJAN EN ESTRECHA COLABORACIÓN CON ALGUNOS TOSTADORES Y PONEN A LA VENTA PAQUETES DE EXCELENTES CALIDADES QUE, EN OCASIONES, SE PUEDEN DEGUSTAR ALLÍ MISMO. PUEDEN INFORMAR SOBRE LOS DIFERENTES CAFÉS, PUESTO QUE ELLOS MISMOS LOS HAN SELECCIONADO, ASÍ COMO LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN ACONSEJADOS PARA CADA TIPO. ¡CONVIENE APROVECHARLO!



CONSERVAR EL CAFÉ *en casa*

PARA PRESERVAR EL CAFÉ, EL CONSUMIDOR DEBE ADOPTAR ALGUNOS HÁBITOS SENCILLOS:

EL CAFÉ ES UN PRODUCTO NO PERECEDERO, ES DECIR, NO ES PELIGROSO CONSUMIRLO DESPUES DE SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE (FCP), CONTRARIAMENTE A LOS ALIMENTOS PERECEDEROS QUE LLEVAN FECHA DE CADUCIDAD (FC). LO QUE NO ESTÁ GARANTIZADO DESPUÉS DE LA FCP SON SUS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS Y NUTRICIONALES, TANTO SI ES EN GRANO COMO MOLIDO, LOS CONSEJOS DE CONSERVACIÓN SON IDÉNTICOS. SIN EMBARGO, EL CAFÉ MOLIDO SE ESTROPEA MÁS RÁPIDO.

AL CAFÉ NO LE GUSTAN:

- TEMPERATURAS ELEVADAS
- EL OXÍGENO
- LA HUMEDAD
- MUCHA SEQUEZADAD
- LA LUZ DIRECTA

LA COCINA:

ARMARIO:

ES EL LUGAR IDEAL PARA GUARDAR EL CAFÉ, TANTO SI EL PAQUETE ABIERTO COMO CERRADO YA QUE SE CONSERVA AL FRESCO, EN UN SITIO SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ.



NEVERA:

CONTRARIAMENTE A LAS IDEAS PRECONCEBIDAS, NO ES BUENO CONSERVAR EL CAFÉ EN LA NEVERA, TANTO SI EL PAQUETE ESTÁ ABIERTO COMO CERRADO. EL CAFÉ ES POROSO Y PODRÍA ABSORBER LOS OLORES DE LOS ALIMENTOS QUE HAY EN ELLA (PLATOS COCINADOS, QUESOS...) ASÍ COMO LA HUMEDAD QUE SE PUEDE CONDENSAR EN EL INTERIOR.

CONGELADOR:

A LA INVERSA DE LA NEVERA, ES INTERESANTE CONSERVAR EL CAFÉ EN EL CONGELADOR CON EL PAQUETE CERRADO, PARA UN PERÍODO SUPERIOR A LA FCP PERO CONVIENE SABER QUE EL CAFÉ ENVEJECERÁ MÁS RÁPIDO DEBIDO AL FENÓMENO DE MICROFISURAS.

DONDE BEBER *un café*

EN ESPAÑA, DONDE ANTES SÓLO HABÍA CAFETERÍAS, POCO A POCO ESTÁN PROLIFERANDO LOS PEQUEÑOS COFFEE SHOP, DE CULTURA Y ESTILO ANGLOSAJONES.



ES EL LUGAR POR EXCELENCIA PARA BEBER UN CAFÉ. LA CLIENTELA EN SU MAYORÍA JOVEN Y CONECTADA, VE EN ÉL UN THIRD PLACE, UN LUGAR ENTRE LA CASA Y EL TRABAJO. LOS QUE SIRVEN LAS BEBIDAS SON BARISTAS, ESPECIALISTAS EN LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ. SE PUEDE TOMAR ALLÍ MISMO CON PASTELES TÍPICOS ANGLOSAJONES (COMO UN CARROT CAKE O FINANCIERS, QUE SON PEQUEÑOS PASTELITOS DE ALMENDRAS) O LLEVÁRSELO, COMO TAKE AWAY. TAMBIÉN SE PUEDE COMPRAR CAFÉ PARA CONSUMIR EN CASA.



LA CAFETERÍA ES EL LUGAR DEL SACROSANTO "CAFELITO" TOMADO EN LA BARRA, PERO NO SE SIRVE CAFÉ ÚNICAMENTE. EN ESPAÑA, BARES Y CAFÉS SUELEN SER EL CORAZÓN DE UN PUEBLO, DE UN BARRIO O DE UNA CALLE. EN ELLOS SE PUEDE CONSUMIR UN VASO DE VINO, UNA CAÑA, UN LICOR Y TOMAR UN CAFÉ, ASÍ COMO NORMALMENTE COMER, PICAR ALGO O CENAR. LOS CAMAREROS SIRVEN EL "CAFELITO" EN BARRA O EN MESAS, EN EL INTERIOR O EN TERRAZA Y SU PRECIO VARÍA SEGÚN DONDE SE DECIDA TOMARLO.

CAPÍTULO 13

*Lo último en
recetas de café*





CAMALI
CAFÉS



CABÚ
espresso coffee

Cappuccino

- 125 ML DE LECHE ENTERA
- 25 ML DE CAFÉ ESPRESSO
- CACAO EN POLVO O CANELA MOLIDA



CAMALI
CAFÉS



CABÚ
espresso coffee

Café Moca

- 1 SHOT DE ESPRESSO
- 1 TAZA DE LECHE A TU ELECCIÓN
- 2 CUCHARADAS DE CREMA DE CHOCOLATE
- NATA BATIDA Y RAYADURA DE CHOCOLATE



CAMALI

CAFÉS



Caramel Latte

- 1 SHOT DE ESPRESSO 25 ML
- 150 ML DE LECHE
- 30 ML SIROPE DE CARAMELO
- ESPUMA DE LECHE



CAMALI
CAFÉS



CABÚ
espresso coffee

Flat White

- 150 ML CON 2 SHOTS DE ESPRESSO
- UNA CAPA FINA DE LECHE EMULSIONADA



CAMALI
CAFÉS

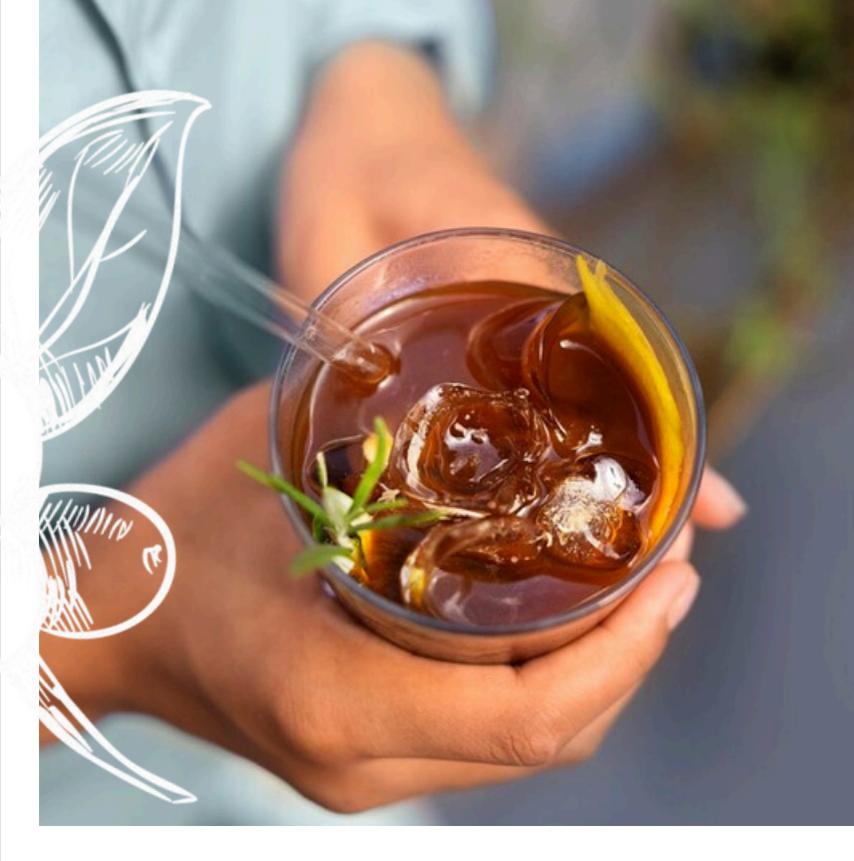


Espresso Martini

- 5 CL CAFÉ ARÁBICA
- 2,5 CL DE LICOR DE CAFÉ
- 5 CL DE VODKA
- 1,5 CL DE AZÚCAR LÍQUIDO
- HIELO PICADO



CAMALI
CAFÉS



Café Tonic

- 200 ML DE CAFÉ DE FILTRO
- 3 CUBOS DE HIELO EN UN VASO DE CRISTAL
- 100 ML DE TÓNICA
- 100 ML DE CAFÉ FRÍO SOBRE LA TÓNICA



CAMALI

CAFÉS



CABÚ
espresso coffee

Cold Brew

- 60 G DE CAFÉ MOLIDO PARA 600 G DE AGUA
- TIEMPO DE INFUSIÓN EN TIEMPO HARIO: 6 HORAS
- TEMPERATURA DEL AGUA: AMBIENTE



CAMALI
CAFÉS



CABÚ
espresso coffee

Café Frappé

- 200 G DE CUBITOS DE HIELO. 250 ML DE LECHE.
- 1 CUCHARADA DE SIROPE DE CHOCOLATE.
- 1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA.
- 80 ML DE CAFÉ ESPRESSO.
- 40 G DE NATA MONTADA



CAMALI
CAFÉS



AeroPress

- DOSIS: 15 G DE CAFÉ MOLIDO.
- AGUA: 8 OZ/ 227 G.
- TIEMPO DE EXTRACCIÓN: 2 MINUTOS.



CAMALI
CAFÉS



Pumpkin Spice Latte

- 400 ML DE LECHE ENTERA
- 50 G DE CALABAZA ASADA TRITURADA
- 100 ML DE CAFÉ ESPRESSO.
- 1 CUCHARADA DE CANELA. 1/2 CUCHARA DE CLAVO MOLIDO.
- 1/2 CUCHARA DE JENGIBRE MOLIDO. 1/2 CUCHARA DE NUEZ MOSCADA MOLIDA.
- NATA MONTADA. AZÚCAR Y UNA PIZCA DE PIMIENTA



CAMALI
CAFÉS



CABÚ
ESPRESSO CAFÉS

Irish Coffee

- 30 ML DE NATA PARA MONTAR.
- 1/2 CUCHARADA DE AZUCAR MORENO.
- 40 ML DE WHISKY IRLANDÉS.
- 80 ML DE CAFÉ.
- CAFÉ MOLIDO PARA DECORAR.



CAMALI
CAFÉS



CABÚ

Gingerbread Latte

- 70 ML CAFÉ. 600 ML DE LECHE.
- 2 CUCHARADAS DE AZUCAR MORENO.
- 1/2 CUCHARADA DE JENGIBRE MOLIDO. 1/2 CUCHARADA DE NUEZ MOSCADA. 1/2 CUCHARADA DE CANELA.
- 1/2 CUCHARADA DE EXTRACTO DE VAINILLA.
- CREMA BATIDA.