



CAPITULO 6: Tipos de café

Los tipos de café en servicio

Teniendo en cuenta que nuestra base es el **Espresso** (30 ml) elaboraremos:

Ristretto: 20 ml, misma cantidad de café molido que en el espresso, menor extracción final y menor tiempo (15-20 segundos). Es el inicio de la extracción, tiende a ser mucho más dulce que el espresso. Se sirve en taza de 60ml

Lungo o Espresso Argentino: Base o colchón de agua caliente, (15 a 20 ml aprox) y encima se coloca la extracción del espresso correcto. Para mantener la crema se recomienda acercar el borde de la taza al portafiltro. Se sirve en taza de 60ml.



Americano: es una parte de agua y se completa con un espresso, siempre el agua primero. En Argentina se sirve en jarrito de vidrio 100ml o porcelana-loza 125ml. Internacional: en taza de Latte



Café Doble: Son dos espresso 60ml. Si lo sirven en taza de Latte, se puede utilizar una parte de agua por debajo y los dos espresso por encima.



Cortado: En pocillo 80, 70 o 60ml. Un espresso y se completa con la leche cremada. Un "mini" Latte.



Macchiato: Significa "manchado". Se sirve en pocillo de 80, 70 o 60ml. Un espresso, y se le tira una cucharada de espuma de leche (sin mezclarla) por encima.



Lágrima: Es leche cremada servida en jarrito, con solo una lágrima de café. (No es un espresso, es una lágrima de café). Sólo en Argentina. Internacionalmente se le dice Latte Macchiato.



Latte: Es un espresso, leche y espuma (cremado), mezclada completamente en taza de 190 ml. Un buen cremado. Con el Latte se suele hacer Latte Art para presentarlo.



Café con leche: Un espresso y leche va cremada pero SIN espuma. En Taza de 190ml. No se mezcla en la jarrita y se sirve de costado para no mezclar.



Cappuccino: Espresso, leche y espuma a diferencia del Latte tiene MAS espuma. Para ser cappuccino tiene que tener el 101% de la taza. En Argentina se decora por encima con chocolate en polvo o canela.



Café Vienés: En taza de vidrio, se pone un espresso (30ml), una bocha de helado de crema americana y crema de leche batida por encima. Generalmente se usa el helado de este sabor por su neutralidad.



Affogato: dos espressos mas una bocha de helado de vainilla o crema americana. Servido en un vaso de vidrio.



Café Vienés: En taza de vidrio, se pone un espresso (30ml), una bocha de helado de crema americana y crema de leche batida por encima. Generalmente se usa el helado de este sabor por su neutralidad.



Submarino: Lleva leche cremada y una barra de chocolate Semi amargo. A 75 u 80 grados va el cremado para que derrita bien la barra. El sobrante de leche se debe descartar, esa leche esta quemada.



Chokolatada: Es justamente leche chokolatada fría que luego se crema con el vapor.



Mocha o Mocachino: Es un espresso con chocolate y leche. Tanto el espresso como el chocolate deben sentirse pero sin opacarse. Hay tres maneras posibles:
1) Espresso mezclado con 1cda de chocolate en polvo y luego el cremado.
2) ídem anterior pero con salsa de chocolate.
3) Espresso y chokolatada.

Todos los países tienen diferentes adaptaciones de los tipos de café.

