

CAPITULO 5:

Adicionales del café



Analizando los adicionales del café

Hoy en día somos conscientes de que el adicional del café no es solo la leche vacuna, sino que poseemos infinidad de variantes, principalmente si consideramos que en Latinoamérica por lo general la leche vacuna es un producto altamente alterado, (ya que para mayor rendimiento es licuado), y también si consideramos el cuidado animal: actualmente crece notablemente la conciencia animal (no únicamente el veganismo, sino también consumir productos lácteos de, por ejemplo, vacas de pastoreo), si queremos continuar compitiendo en el mercado debemos adaptarnos a estas prácticas, y para ello estudiaremos la practica tradicional del correcto cremado de la leche animal y las bebidas de base vegetal

La leche vacuna

La composición básica de la leche vacuna entera es:

- Agua: 87.1%
- Compuestos solidos: 12.9%.

Se hallan la grasa (3.9%), las proteínas (3.4%), la lactosa (4.8%) y los minerales (0.8%)

La diferencia que hay entre la leche entera y la descremada es del 1.9% de grasas.

Cuando vamos a realizar un cremado de la leche los compuestos primordiales que analizaremos serán por un lado el agua (si la leche se deshidrata comienza a quemar los compuestos solidos rápidamente), las proteínas (caseína de 2.8% y suero), la grasa y la lactosa (conformada por glucosa y galactosa, esta última es removida para poder obtener leche deslactosada).

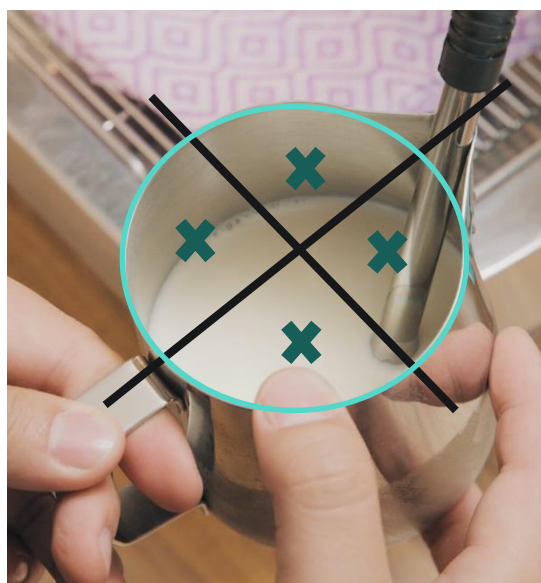
Al comenzar a ejercer calor sobre la leche comenzamos a desnaturalizarla (a los 40°C), Por eso es importante tener un control sobre la posición de la lanzeta en relación a la pitcher (jarra de leche) y la temperatura inicial y final.

Aireación y Texturización:

Cuando nosotros hacemos un correcto cremado de la leche se deberá generar un micro-espuma, con aspecto sedoso y elástico, similar a la pintura fresca, para ello debemos generar:

Aireación: inyección de aire, cuando el vapor de agua es empujado con presión a la leche genera un vacío en donde comienza a ingresar aire, si las salidas de vapor de la lanzeta están completamente sumergidas no podremos lograrlo, por eso solo debemos sumergir la punta de la lanzeta y ejercer suficiente presión para que ingrese el aire

Texturización: Para ello debemos romper las burbujas de aire que generamos al "airear", haciendo un vortex o remolino. Debemos tener una pitcher amplia que nos lo permita, y por otro lado la lanzeta debe encontrarse posicionada en los cuadrantes seleccionados (im. Der) y con la inclinación necesaria.



Temperaturas:

Para poder tener un buen cremado la temperatura inicial de la leche debe de ser de 4°C.

A los 60°C la estabilidad de la microtextura comienza a decaer, ya que las caseínas, que es la proteína que recubre las burbujas de aire al ser calentada, comienzan a degradarse.

A más de 85°C la leche deja de formar burbujas, ya que se desnaturaliza y no puede mantener las cadenas intermoleculares.

A más de 100°C la leche se somete a deshidratación y oxidación, quemando la glucosa y perdiendo valor nutricional.

La temperatura ideal para cremar la leche es a 85°C, ese momento es el punto más dulce de la leche y la temperatura es aceptable.



Procedimiento:

Cuando utilizamos la lanzeta siempre debemos purgarla previamente, ya que inicialmente succiona el aire y luego el vapor sale por los orificios.

Existen diferentes tipos de lanzeta en cada máquina de espresso, por eso debemos automatizar nuestro procedimiento de cremado.

Inicialmente nos colocamos con la pitcher de frente a nuestra lanzeta (posición recta) y con la pitcher (cargada hasta 0.5cm por debajo del pico) sumergimos solo la punta, tapando a penas los orificios.

Giramos la manija dándole suficiente presión como para generar el remolino, y con la otra mano medimos la temperatura de la pitcher por la base, cuando la sentimos caliente previo a que nos queme debemos cortar la emisión de vapor. Hasta acostumbrar nuestra mano debemos usar termómetro.



Bebidas de base vegetal

Hay que comprender que la composición de las partes de la leche ayudan a que el cremado sea único, sin embargo podemos generar un cremado similar con leches de origen vegetal

LECHE DE ALMENDRAS/CASTAÑAS

Ingredientes

1 taza de almendras o castañas (155 g)
3 tazas de agua (750 ml)
1 ramita de canela (opcional).
1 cucharadita de vainilla (opcional) (5 g)

Preparación

Coloca las almendras en un recipiente hondo y cúbreelas con bastante agua. Debes asegurarte que el agua sea suficiente, ya que las almendras se hincharán. Déjalas en remojo toda la noche. Al día siguiente, enjuaga bien las almendras, escúrrelas y ponlas en la licuadora. Agrégale las tres tazas de agua y procesa todo muy bien hasta que las almendras se hayan hecho polvo. Cuela el líquido para separar la leche de los restos de almendras y consérvala en un frasco de cristal. Si le pones una varita de canela la leche se puede conservar mejor. De manera opcional le puedes agregar un poco de vainilla para darle un sabor más agradable.

LECHE DE SOJA

Ingredientes

250 gms de granos de soja orgánica
8 tazas de agua

Preparación

Coloca los granos de soja en remojo entre 8 y 12 horas, cambiando el agua cada 4 horas si te fuera posible. Cuando haya pasado el tiempo, con ayuda de tus manos trata de resquebrajar lo más posible la cascarilla de los granos, restregándolos bien. Ahora cuela tus granos remojados y sepáralos de cualquier residuo que pueda haber quedado. Para evitar que nuestra leche de soja tenga un leve sabor amargo, deberemos eliminar la enzima que produce tal sabor mediante un par de minutos en el microondas, o 5 minutos en un horno común. Cuando tengas los granos listos, colócalos en una licuadora o procesadora, junto con un poco de agua, y comienza a procesarlos hasta que se forme una especie de puré cremoso, ni muy líquido ni muy espeso. Comienza utilizando poca agua, y ve agregando a medida que necesites. Una vez tengas listo tu puré de soja, añádelo junto a las 8 tazas de agua en una olla grande, y ponla al fuego hasta que alcance la ebullición. A partir de ahí, cocina la soja a fuego bajo durante unos 25 minutos, sin olvidarte de que debes revolverla cada poco tiempo para evitar que se queme o se desborde.



Estas dos recetas son las más comunes, podemos experimentar también con otro tipo de fruto seco (nueces pecan, nueces mariposa, maní, etc.), ya que tienen alto contenido graso y nos ayuda al cremado. Otra opción también es las bebidas de arroz, de avena o de coco, pero al tener bajo tenor graso el cremado es más dificultoso. Las bebidas de este estilo tienen una vida útil de 1 a 3 días, tener en cuenta al hacer la producción. Se le puede adicionar esencias, saborizantes o inclusive chocolate a todas las recetas.



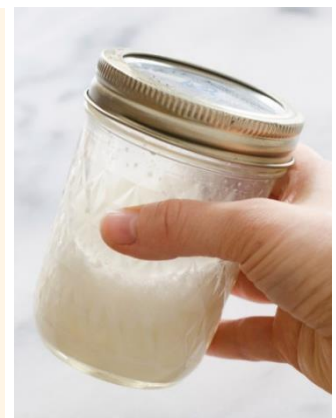
Otras formas de Crear la leche



Poseer una máquina de espresso domestica de calidad puede ser sumamente costoso, aquí les enseñaremos los trucos más conocidos para espumar la leche.

1. Prensa Francesa: Se coloca la leche en la temperatura deseada y se sube y baja el embolo varias veces.
2. Frasco hermético: Se calienta la leche y se coloca en un frasco de cierre hermético a rosca, se sacude fuertemente por unos segundos
3. Batir a mano: Con una batidora manual revolver hasta tener la espuma deseada

El cremado no nos va a quedar igual que el de la máquina de espresso, pero podremos practicar desde casa con este tipo de cremado.



Latte Art

El arte Latte dentro de la era de los 60s en Italia, sin embargo debemos agradecer la explosión de Latte art a Estados Unidos, donde en el año 1990 fue popularizado por los baristas, y a partir de ese momento viajó al resto del mundo.

Las bases de un buen Latte art (de competencia) es buen contraste, simetría, definición del diseño, brillo en el cremado y ninguna burbuja visible.

Todos los Baristas debieron practicar incontable cantidad de veces para lograr hacer diseños decentes, así que ¡la frustración está prohibida!

Las bases para obtener un buen Latte art son: Un buen Espresso y un buen cremado de la leche. Dependiendo la técnica que querremos usar necesitaremos adherir siropes, cucharas, colorantes o lápiz de etching. Hay principalmente tres tipos de Latte Art: Vertido libre o Free pouring, etching o delineado y Latte 3D, en ocasiones se pueden combinar los dos primeros estilos (como en las competencias de Latte art)



Pitchers y herramientas

Dentro de las herramientas que utilizaremos se encuentran: Pitchers (pueden tener diferentes picos: Redondo, Motta, precisión y angular), lápiz de etching, y cucharas (para Latte 3D)



PICO PRECISIÓN



PICO ANGULAR



PICO MOTTA



PICO REDONDO



LÁPIZ ETCHING

Free Pouring o Vertido libre

El estilo Free Pouring o vertido libre implica hacer un diseño en la taza utilizando únicamente la pitcher y nuestra base de café. Se le puede adherir colorante líquido para poder jugar con el diseño, sin embargo hay que tener en cuenta que modifica el sabor de la bebida.

Hay infinidad de diseños de arte Latte free pouring, y constantemente se inventan más, ya que hay muchas competencias extra-oficiales y una competencia anual mundial de Latte art (World Latte Art Championship), donde de base del diseño se utiliza el free pouring y luego se edita con etching.



LA ESPIGA



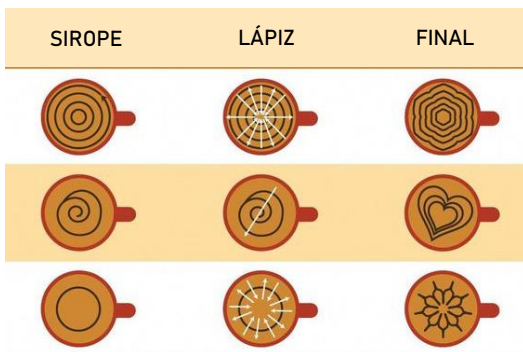
EL CORAZÓN



En el curso de Barista inicial solo se realizarán los diseños base de vertido L. Art, para poder perfeccionar nuestras habilidades como Baristas recomendamos realizar el Taller de Latte Art del Centro Internacional de Coctelería

Etching o delineado

El estilo etching se utiliza muchas veces para editar los diseños de free pouring, sin embargo es una buena herramienta para poder “arreglar” diseños que se nos arruinaron durante el vertido libre.



Con el uso de siropes y colorantes podemos utilizar la taza como un lienzo, si colocamos poca cantidad de leche con gotas de colorante en diferentes recipientes lo podemos utilizar como pintura. Tenemos que tener en cuenta que mientras más tardemos en realizar nuestro Arte Latte mas se enfriara la bebida.

Latte art 3D



Es poco común ver Arte Latte 3D, la mayoría de las Cafeterías prefieren evitarlo porque para lograr una espuma con la textura y volumen necesaria para hacer este estilo debemos calentar mucho la leche, y el trabajo termina siendo bastante efímero. Hay una cafetería en Japón llamada Reissue que se especializa en este tipo de Latte Art.



Curiosidades

Para la ronda preliminar del campeonato, los baristas producen un único patrón creativo de café con leche en el Art Bar, luego pasan al escenario WLAC para crear dos Latte de vertido libre idénticos y dos Latte de diseño idénticos (que permiten el etching y la decoración). Los puntajes de Art Bar y Stage se combinan, y los 12 mejores califican para la ronda de semifinales, donde los competidores hacen dos conjuntos de patrones de Latte de vertido libre diferentes y un conjunto de macchiatos de vertido libre. Los seis principales competidores de semifinales califican para la ronda final, donde los competidores hacen dos conjuntos diferentes de patrones de Latte de vertido libre y un conjunto de Latte de diseñador. El competidor con mayor puntaje en la ronda final es declarado Campeón Mundial de Arte Latte.



**WORLD
LATTE ART
CHAMPIONSHIP™**



Ganadora: Manuela Fensore-Italia WLAC

