

CAFÉ

CARTA INTERNACIONAL DE CAFÉ: BEBIDA DE BASE, ESPRESSO



OTRAS RECETAS: cocoa capuccino, caramel macchiato, mocha o mocha blanco.

TÉCNICAS DE ARTE LATTE: presentación visual ante el consumidor

Etching: se diseña sobre la leche texturizada a menudo con jaleas o salsas para hacer dibujos mas detallados, utilizando una herramienta llamada pen.

Vertido libre: se vierte la leche perfectamente texturizada sobre el café con una técnica específica, desde la jarra pitcher, con precisión y rapidez para no perder la crema.

3D: consiste en utilizar únicamente la espuma de la leche mas bien tibia o fría para que sea moldeable y genere un relieve sobre el café, y desde allí “esculpir”

Colorful: similar al vertido libre pero agregando colorante comestible luego de recién espumar la leche

Painting: la técnica de combinar el colorful con el etching.

TOSTADO DE CAFÉ

El tostado es un proceso mediante el cual el grano verde es sometido a un proceso de calentamiento que inicia una serie de reacciones químicas, transformando el grano y dándole las características necesarias para elaborar la bebida. El grano sufre cambios como aumento de volumen, cambio de color, cambio en su dureza y pérdida de humedad.

Cada café requiere diferente tiempo y temperatura durante el tostado para crear una taza de café que alcance su mayor potencial de aroma, acidez y cuerpo. Los azúcares y almidones del café verde se transforman en los aceites que dan a nuestro café gran parte de su rico

sabor y aroma.

Al mismo tiempo se extrae la humedad de los granos, partiendo de 8 a 12% de humedad, la cual es extraída en cuestión de minutos, a medida que cada grano pierde su humedad “estalla” (POP, CRACK), se produce una reacción química denominada **pirolisis**: donde los almidones se convierten en azúcar, las proteínas se desintegran y se altera toda la estructura celular del grano, se rompe la pared molecular del grano.

El proceso de calentamiento acelera la liberación del ansiado **cafeol** (o aceite de café). Su sabor es tan delicado y volátil que el exceso de humedad, luz, calor y oxígeno pueden destruirlo (enemigos del café).


Al final del tostado se produce un segundo estallido, es la etapa mas critica de este proceso.
El maestro tostador guía el tostado equilibrando el calor, el tiempo, la temperatura y la humedad.

Cada café se tuesta hasta que tome un color específico para resaltar sus características de sabor.

Tostado Claro o Canela.	Tostado Medio.	Tostado Medio/Oscuro City o Full City Roas	Tostado oscuro	Tostado Torrefacto.
Tiene acidez bastante pronunciada, dejándonos una taza suave, clara, con notas florales y frutales.	Logra pronunciar muy bien los distintos sabores de un café, manteniendo un muy buen balance entre aroma y acidez. En este caso el dulzor se puede percibir muy bien, recomendado para catas de café, por el equilibrio que nos brinda. Alcanza aproximadamente los 7-8 minutos de tostado a una temp. de 150-160 C.	Nos brinda un perfil de sabores complejos, con menor acidez y presenta complejidad de aromas, obtendremos notas achocolatadas más pronunciadas, con un cuerpo medio.	Proporciona sabores amargos (retrogusto) y más achocolatados con una acidez casi nula, con un cuerpo muy presente, completo. Se puede perder las notas frutales y florales por el grado de tostado. Llega a 204 - 230 C.	No apropiado para cafés de alta calidad, el café torrefacto se tuesta a muy altas temperaturas y se le agrega azúcar o melaza, volviéndose muy oscuro con un sabor muy amargo, se usa café de muy baja calidad.

Los cafés de tostado ligero tienden a presentar mayor nivel de acidez mientras que los mas oscuros mas amargor.

CULTIVO DE CAFE

Ubicación	Condiciones Climatológicas	Suelo
Es la zona geográfica. Entre el trópico de cáncer y el trópico de capricornio.	El Clima ideal es el tropical. Con temperaturas donde se alternan ciclos húmedos y secos.	Los cafetos prefieren un suelo rico en minerales, húmedos y con una amplia variedad de vegetación que brinde buena sombra al mismo .
Región	Altitud	
Las regiones Productoras de Café más importantes. Latinoamérica África – Arabia Asia - Pacifico	La altura que requiere el cafeto para dar fruto es de 800 a 2200 metros sobre el nivel del mar para granos de primera calidad.	

La planta de café

Los granos de café se extraen del interior de un fruto, conocido como cerezas o bayas, de color **carmesí**.

Esta planta florece una vez al año, la flor del arbusto tiene aroma similar a la del **jazmín** y **hojas perenne**.

Tiene una altura de 9 a 12 metros.

Al interior de cada cereza hay dos granos de café verdes, en algún caso específico puede contener solamente un grano, al que llamamos **caracolillo**.

Un árbol de café produce alrededor de 2,25 kg de cerezas al año, las que luego de tostadas equivalen a 450 Gr de café.

Las dos especies de granos que analizaremos son: **Robusta** y **Arábica**.

Las 3 grandes Regiones Productoras de Café

América latina

Nos brinda un café con una acidez fresca con acentos de **frutos secos, chocolate y especias suaves**.

África

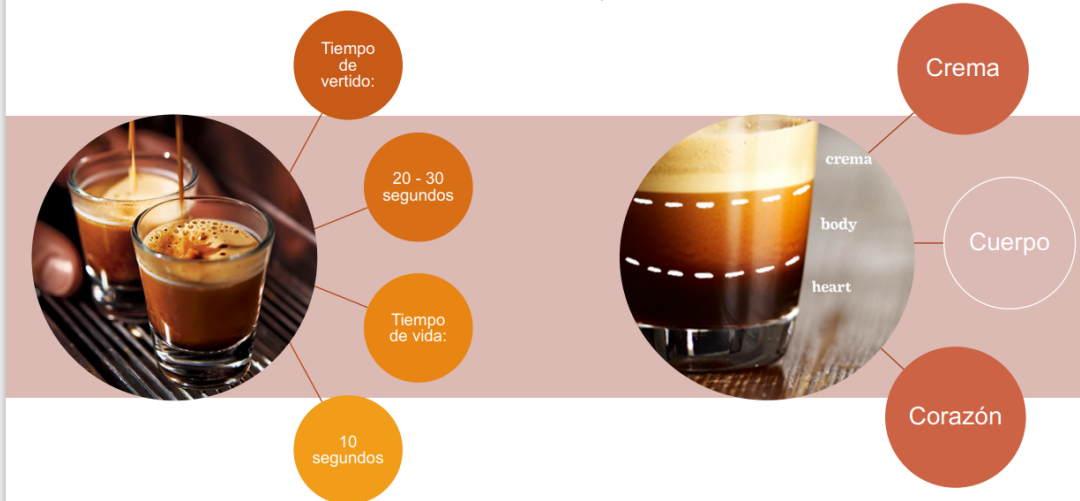
Se caracteriza por ser un café rico y vivo.

Con notas **florales, cítricos, de bayas y especias**.

Asia - Pacífico

Es un café con **mucho cuerpo**, ligeramente **espeso** y con **sabor terroso** y a **hierbas**.

Shot de Espresso



La calidad del shot de espresso y el perfecto equilibrio varia según el
Grosor de la molienda.
Cantidad de café.
Tiempo de vertido.

Un espresso es una bebida intensa,
corta, de gusto balanceado y buen sabor.

Presenta un volumen de 25 a 35 ml incluyendo la crema.
Temperatura entre 90° C y 96° Celsius.
Con una presión de entre 8 a 10 Bares.
Tiempo de extracción entre 20 a 30 segundos.

Receta

1 espresso

Molienda: muy fina
Peso Seco: 7 a 11 (gramos)
Peso líquido = Peso seco X 2

2 espresso

Molienda: muy fina
Peso Seco: 14 a 22 (gramos)
Peso líquido = Peso seco X 2

