

INTRODUCCIÓN PARA BARISTAS

EXPRESO PARA TODOS



Escrito e ilustrado por
Dennis Hew



Edición
Decent Espresso

EXPRESO PARA TODOS!

Por Dennis Hew

Edición Decent Espresso



Derechos de autor © 2021 Dennis Hew.

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, distribuida o transmitida de ninguna forma ni por ningún medio, incluyendo fotocopia, grabación u otros métodos electrónicos o mecánicos, sin el permiso previo por escrito del editor, excepto en el caso de citas breves incluidas en reseñas críticas y otros usos no comerciales permitidos por la ley de derechos de autor. Para solicitar permiso, escriba al editor, a la dirección «Attention: Permissions Coordinator», a la dirección indicada más abajo.

Publicado por primera vez en Malasia 2021

por Dennis Hew
35, Jalan Damai,
Kampung Datuk Keramat,
55000, Kuala Lumpur, Malasia

Edición Decent Espresso, 2024

EXPRESO PARA TODOS!.....2

Introducción.....11

Adivina quién ilustró este libro16

¿Qué importancia tiene un shot de espresso a la hora de hacer latte art?18

CUANDO APRENDA PIANO, NO PRACTIQUE CON UN VIOLÍN.....20

(Utiliza el instrumento adecuado)20

Apertura y preparación en una cafetería.....23

ANATOMÍA DE LA MÁQUINA DE EXPRESO25

Tipos de máquinas de espresso caseras.....29

Cafetera superautomática.....29

Caldera única31

Caldera simple con intercambiador de calor34

2 en 1 (máquina de expreso con molinillo)	37
Doble caldera.....	39
Máquina de expreso: ¿qué tipo de varilla de vapor funciona mejor?.....	42
ANATOMÍA DE LOS MOLINILLOS DE CAFÉ	45
Introducción a los molinillos de expreso	49
Molinillo de especias	51
¿Qué son los molinillos de ajuste "escalonado" y "continuo"? 55	
Molinillo de fresas cónicas (uso doméstico)	56
Molinillo Cónico Doméstico	57
Molinillo de fresas planas (uso doméstico)	58
Molinillos a demanda	59
Molinillo a demanda para uso comercial	60
Molinillo a demanda para uso doméstico	61

Molinillo dosificador	62
Molinillo dosificador comercial	63
Conclusión	64
Artículos para la cafetería	65
La elección es suya	69
Herramientas que debe conocer	70
Tampers	70
Cómo sujetar un tamper tradicional	73
Postura de apisonado.....	75
¿Cuánta presión se necesita para apisonar?	76
Cestas para portafiltro	77
Portafiltros	79
Tipos de portafiltros.....	79
¿QUÉ ES EL EXPRESO?	82

Introducción al expreso	83
Jerga de barista para recetas.....	86
Preguntas.....	88
Arábica y Robusta	90
No todos los granos de arábica son de calidad superior	92
¿Se puede preparar un expreso con granos de Robusta? ...	94
Conclusión.....	95
Tueste claro y tueste oscuro	96
Café en grano de origen único y de mezcla.....	108
Café en grano mezclado.....	108
¿Para qué sirven los granos mezclados?	109
Granos de café de origen único	110
Procesado del café: Lavado, Natural y Honey.....	113
Café de proceso lavado	114

Café de proceso natural	118
Café de proceso honey	120
Calidad del agua	124
Tipos de sistemas de filtración	128
Filtro de intercambio iónico	129
Filtro de ósmosis inversa	131
¿Su agua es demasiado dura?	133
Mezclas prefabricadas	139
¿Qué es un «café solo»?	154
Base para café o latte art	156
Recetas para espresso/ristretto	156
Temperatura de infusión (1/3)	157
Tamaño de molido (2/3)	162
El caudal	163

Acerca de la calibración.....	165
Instrumentos necesarios para la calibración	166
Recetas (3/3).....	168
Expreso	168
Ristretto	169
Ristretto vs. expreso, ¿cuál es la diferencia y por qué?	170
Jerga barista para shots.....	173
¡Calibremos!.....	175
Bebamos un sorbo.....	179
Por qué es importante la calibración.....	182
¡Buena calibración!.....	185
MANTENIMIENTO: EL DEBER DE TODO BARISTA...	
186	
Bueno, ¡ya está! Es hora de ensuciarse las manos.	187

Elementos necesarios para limpiar la cabeza del grupo.....	190
Limpieza de la cabeza del grupo	193
Limpieza de la varilla de vapor	199
Limpieza del portafiltro, del filtro y de la bandeja de goteo	
200	
Mantenimiento del molinillo	201
Material necesario para limpiar el molinillo.....	203
¿Cómo es trabajar en una cafetería como barista?	208
¿Cómo se ideó este libro?	211
Agradecimientos	212

Introducción

Antes de entrar en materia, es posible que tenga algunas dudas: ¿quién es Dennis Hew? ¿Qué le cualifica para enseñar latte art y café?

Mucha gente cree que un profesor debe ser un campeón en su campo o un ganador de premios para estar cualificado para enseñar.

Yo no creo que esto sea cierto, y les mostraré algunos ejemplos. El famoso chef Gordon Ramsay y el difunto Bruce Lee son figuras muy conocidas muy conocidos en sus respectivos campos. Uno es una celebridad de las artes culinarias que se convirtió en propietario de múltiples restaurantes, el otro era un legendario artista marcial que llegó a ser una estrella de cine.

¿Poseen algún título de campeones? No. Sin embargo, son respetados profesores, mentores o entrenadores. Esto se debe a que les apasiona enseñar y compartir sus conocimientos.

Gordon Ramsay difunde sus conocimientos a través de programas de televisión, inspirando a millones de personas a aprender las artes culinarias. Bruce Lee hizo películas para compartir su maestría en artes marciales. Cambió la industria cinematográfica tradicional del Kung Fu e inspiró a generaciones.

Usted podría argumentar que estos son casos raros o excepcionales en la historia. Bien. ¿Qué me dice entonces de sus profesores de escuela? ¿Su profesor de ciencias o de inglés? ¿Recibieron premios de literatura, premios Nobel u otros honores? Probablemente no. Sin embargo, muchos de ellos son muy hábiles en la enseñanza y están llenos de paciencia, aunque no sean campeones en sus campos.

¿Quién es Dennis Hew? Soy un emprendedor que comenzó impartiendo una pequeña y humilde clase de café los fines de semana en una cafetería llamado RGB Café, ubicada en Kuala Lumpur, Malasia. Mis clases comenzaron en 2017, y siempre estaban completamente reservadas. Desde entonces, fundé la Barista Experience Academy y presento un podcast, «The Coffee and the Company» (El café y la empresa). Además, estoy certificado por la Specialty Coffee Association (SCA) como Barista Intermedio y Barista Profesional.

He enseñado a más de 8.000 estudiantes (no en seminarios online, sino en persona). He dedicado miles de horas a la enseñanza y a la orientación cara a cara y mano a mano.

Cómo empecé las clases se remonta a cómo empecé como barista a tiempo parcial los fines de semana.

En 2013, cuando el interés por el café de especialidad estaba en auge en Kuala Lumpur, probé mi primer flat white con latte art por encima. Nunca había probado un café tan delicioso sin azúcar y me quedé intrigado. Pedí un trabajo de fin de semana allí, y me aceptaron.

Avancé rápido para 2017: Adquirí experiencia laboral en algunas cafeterías, pero sentía que no me había desarrollado lo suficiente y no podía pasar a la siguiente fase de aprendizaje. Sentía que enseñaba más de lo que aprendía y me desmoralizaba ganar un salario mínimo.

Estaba seguro de que mi tiempo valía más que lo que ganaba. Pensé en dejar mi trabajo a tiempo parcial en la cafetería, pero entonces la propietaria me pidió que pusiera en marcha una clase sobre café. Su sala de tostado estaba vacía los fines de semana y tenía una máquina de espresso extra que podía utilizar para dar clases.

Así que empecé la clase por mi cuenta y desde cero: diseñando un post, creando un programa, encargándome del marketing digital, programando las reservas, etc.

Sucedió que disfruté tanto enseñar que, aunque terminaba agotado físicamente tras trabajar todo los fines de semana, no tenía la sensación de estar trabajando.

En el camino, a menudo he recibido mensajes de seguidores de otros países que me dicen que en su país o en su ciudad natal no se dan clases de café.

Como escribo habitualmente sobre café, compartiendo mis conocimientos con vídeos en Instagram ([@sinnedhew](#), [@baristaexperienceacademy](#) y [@thecoffeethecompany](#) si tiene curiosidad), se me ocurrió la idea de escribir un libro para llegar a un público global y a aquellos a los que no puedo enseñar personalmente.

Adivina quién ilustró este libro

Yo, de principio a fin. Comencé a escribir este libro sin saber ilustrar digitalmente. Cuando era niño, me gustaba dibujar y hacer garabatos con un bolígrafo y papel de la vieja escuela. Mis habilidades de dibujo no habían evolucionado desde entonces.

Pero tenía muchas ideas que necesitaba mostráros a vosotros: mis lectores, mis amigos, mis seguidores de IG, mi público de todo el mundo. Así que, a medida que mi libro avanzaba, tuve que aprender técnicas de ilustración digital. Sencillamente porque el latte art requiere algo más que palabras: necesita elementos visuales. Al fin y al cabo, creo que todos somos seres visuales.

Un buen día, recibí una nueva tableta de mi trabajo y venía con un bolígrafo incorporado. Esto despertó una idea en mi cerebro y cambió mi perspectiva sobre cómo desarrollar este libro.

Al avanzar en este libro, notará que mi habilidad para la ilustración mejora gradualmente desde el primer dibujo hasta el último. Muchas veces dibujé y fracasé. De manera autodidacta, aprendí a hacer las ilustraciones cada vez mejor.

Sin embargo, he descubierto que disfruto al ilustrar. Calma mi mente, me da un propósito y entrena mi atención. No soy un dibujante experto, pero puse todo mi corazón y mi tiempo en aprender desde cero.

Al final, mi objetivo es transmitiros, mis amigos de todo el mundo, lo que aprendí por las malas, para que tengáis una forma más fácil (y menos frustrante) de aprender.

¿Qué importancia tiene un shot de espresso a la hora de hacer latte art?

Es fundamental. Si le hubiera preguntado a Ray Kroc (fundador de McDonald's) si las patatas fritas eran importantes para su negocio, estoy seguro de que habría respondido que sí, absolutamente.

Imaginemos... en un combo de hamburguesas, si la hamburguesa es deliciosa pero las patatas fritas están crudas o gomosas, ¿La comida sigue siendo deliciosa en su conjunto?

Lo mismo ocurre con un shot de espresso, o lo que yo llamo «café solo». Un buen shot de espresso crea un bonito contraste y facilita el vertido de un latte art. Y lo que es más importante, también hace que el café con leche tenga un sabor delicioso.

Por lo tanto, tanto la calibración del espresso como las habilidades para texturizar la leche son igualmente importantes.

**CUANDO
APRENDA PIANO,
NO PRACTIQUE
CON UN VIOLÍN**

(Utiliza el instrumento adecuado)

Cuando comencé a adentrarme en el mundo del café de cafetería, tenía una pequeña máquina de espresso doméstica de una marca que llamaremos «K». No tengo nada en contra de la marca, pero varios años después me di cuenta de que -metafóricamente hablando- estaba intentando aprender piano, pero practicando en casa con un violín.

Cuando trabajaba como barista, utilizaba una máquina de espresso comercial, que producía cafés de calidad satisfactoria y leche con textura. Pero cuando volvía a casa, mi máquina doméstica me daba resultados opuestos.

Fui un ingenuo al comparar la calidad de una máquina pequeña que costaba 150 dólares con una máquina comercial que costaba 4.000 dólares. No se trataba sólo del precio, sino también de las especificaciones. Por ejemplo, la varilla de vapor (que produce vapor para calentar la leche) de la máquina de la marca anteriormente mencionada, tenía un único orificio mientras que la mayoría de las máquinas comerciales tenían varillas de vapor con 4 orificios que producían una mejor textura de la leche.

Cuando me di cuenta de esto, empecé a ahorrar y finalmente logré comprar mi primera máquina de expreso doméstica de calidad, llamada «Nuova Simonelli Oscar». Me costó 880 dólares en 2013 y me enamoré de la calidad de la textura de la leche que producía.

Muchos soñamos con tener un sedán de fabricación alemana, pero solo estamos dispuestos a pagar el precio de un pequeño coche compacto japonés. Algo similar ocurre cuando se compra una máquina de expreso para uso doméstico.

Para producir un latte art aceptable en una taza de café, tanto la máquina de expreso como el molinillo (incluso en casa) deben cumplir una serie de requisitos.

Apertura y preparación en una cafetería

Cada mañana, una cafetería depende de los baristas para hacer los preparativos antes de abrir. Esto no solo implica calibrar el sabor del café, sino también asegurarse de que la cafetería dispone de existencias y suministros suficientes para servir bebidas y bollería.

Ser barista significa ser madrugador.

¿Y para el barista casero? En mi caso, me levanto media hora antes de ir a trabajar.

Hacer café, limpiar la máquina de espresso y disfrutarlo me lleva 40 minutos. Para alguien que quiera ser realmente hábil en esto, se necesita determinación y la disciplina de levantarse temprano todos los días para practicar.

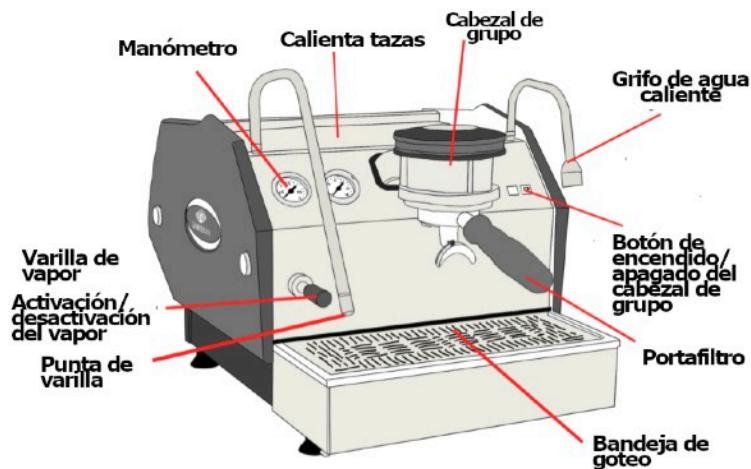
Para mí, el hecho de tener que llegar temprano a la oficina nunca ha sido una excusa. Siempre me preparo el café en casa antes de salir.

En el próximo capítulo, hablaré sobre las distintas partes de la máquina de espresso, del molinillo de café y de algunos accesorios más. Así tendréis una idea clara de los términos cuando mencione las distintas piezas de la máquina.

ANATOMÍA DE LA MÁQUINA DE EXPRESO

No tengo formación técnica sobre los nombres de las piezas de las máquinas, pero a continuación se indican los términos que los baristas suelen utilizar en las cafeterías.

Tenga en cuenta que no todas las máquinas tienen interruptores de mecanismos similares. Algunas tienen palancas, comutadores o botones, pero la mayoría de las máquinas tienen un botón para encender o apagar el cabezal de grupo.



Definiciones

Cabezal de grupo: Envía agua caliente desde la máquina de expreso hasta la cesta de filtro.

Botón de encendido/apagado del cabezal de grupo: Enciende el cabezal de grupo para que el agua y la presión puedan preparar el café.

Portafiltro: Mango que sostiene un filtro metálico (cesta) donde se coloca el café molido. Los portafiltros varían en diámetro según la máquina.

Bandeja de goteo: Bandeja de salida de agua que recoge el agua desechada. Si la máquina no dispone de un sistema de desagüe, la bandeja debe vaciarse manualmente una vez llena.

Punta de la varilla de vapor: Por donde sale el vapor caliente.

Manómetro: Algunas máquinas tienen dos manómetros: uno para la presión de la caldera de vapor y otro para la presión de la caldera del grupo. Ambos sirven para controlar la presión durante el proceso de preparación del café.

Interruptor de encendido/apagado para el vapor: Activa la varilla de vapor.

Varilla de vapor: Calienta y espuma la leche introduciéndola en la jarra de leche. La posición de la varilla de vapor es ajustable. Debe sujetarse la parte con goma para evitar quemaduras.

Grifo de agua caliente: permite añadir agua a una taza para preparar té o café americano.

La perspectiva de Decent

En una máquina Decent Espresso: los indicadores de encendido/apagado de la cabeza del grupo, encendido/apagado del vapor, encendido/apagado del agua caliente y presión están todos en la pantalla de la tableta.

Tipos de máquinas de expreso caseras



Cafetera superautomática

Este tipo de máquina está pensada para la comodidad. Con un solo botón para su funcionamiento, todo lo que tiene que hacer es llenar los materiales (granos de café enteros y leche) y, a continuación, pulsar para obtener la bebida deseada. Normalmente, verá estas máquinas en salones de convenciones o espacios para eventos de hoteles.

Este tipo de máquina permite un control muy mínimo, de ahí el nombre de «máquina superautomática».

Si desea tener más opciones y hacer latte art, esta máquina no le servirá.

La cafetera superautomática

Ventajas: Facilidad de uso, movilidad.

Contras: No permite controlar los ajustes incorporados por el fabricante, por lo que el sabor del café depende de algunos parámetros de la máquina. No hay control de la presión ni de la calidad de la espuma de leche y no permite hacer latte art.



Caldera única

Como su propio nombre indica, este tipo de máquina utiliza una sola caldera para servir tanto a la varilla de vapor como a la cabeza del grupo. En conjunto, el tamaño de la unidad es un poco mayor que el de un bote de leche de 2 litros. Dicho esto, la caldera es pequeña.

Al extraer un espresso de la máquina de caldera única, es posible que tenga que activar la función de vapor y esperar pacientemente a que la presión se acumule. Algunas cafeteras tardan hasta un minuto en generar vapor.

Este proceso es especialmente adecuado para el autoconsumo, pero si tiene invitados o una familia numerosa esperando el café, la espera del café puede volverse frustrante - especialmente si no tiene mucha experiencia previa en el uso de su máquina.

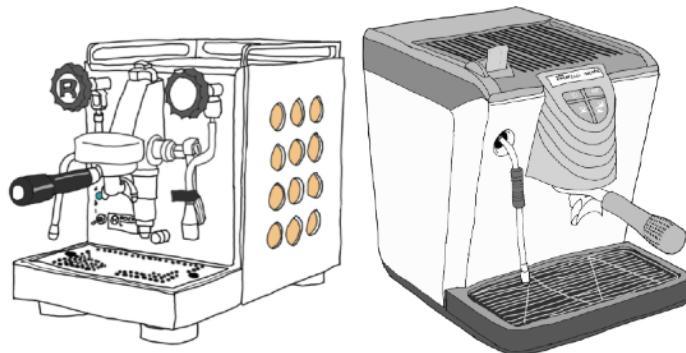
Un punto a considerar es que el tamaño del portafiltro es de 49-52 mm, y no hay muchos accesorios compatibles con este tamaño de diámetro.

¿Es adecuada? No para aprender latte art, pero si tiene ciertas expectativas en cuanto a la calidad de la preparación y no le importa no tener la opción de hacer latte art, entonces puede ser una opción adecuada.

La cafetera expreso de caldera única

Ventajas: Económico, móvil.

Contras: Requiere tiempo de espera para que se acumule la presión del vapor, por lo que se dificulta el poder hacer varias tazas de café seguidas. Calidad del café irregular.



Caldera simple con intercambiador de calor

Este tipo de máquina es también una caldera simple, pero cuenta con una tecnología adicional que permite a la caldera producir simultáneamente vapor para la leche y calor a presión para la cabeza del grupo.

Mientras extrae el espresso, puede utilizar simultáneamente la varilla de vapor para texturizar la leche a su vez esperar a que el vapor adquiera la presión suficiente. Sin tiempos muertos. Este sistema de intercambiador de calor permite la comodidad de utilizar ambas funciones al mismo tiempo. Pero al tratarse de una sola caldera, no siempre se obtiene un espresso homogéneo (sobre todo en las cafeteras domésticas), y la calidad de la textura de la leche varía si se preparan varias tazas a la vez.

Es posible que la caldera de la cafetera no pueda hacer frente a la cantidad necesaria de agua hirviendo en poco tiempo. Está pensada para uso doméstico, a diferencia de una máquina comercial, que cuenta con una caldera más grande capaz de soportar un flujo de trabajo frenético en menos tiempo.

Además, antes de comprar un portafiltro, verifique el tamaño del diámetro. Normalmente, los portafiltros de tamaño comercial (el tamaño con más accesorios compatibles) son de 58 mm.

La caldera única con intercambiador de calor

Ventajas: Económica, móvil, permite comodidad de uso en términos de espresso y leche texturizada.

Contras: Calidad de preparación aceptable, pero control de temperatura inconsistente al preparar varios expresos seguidos. Mayor tamaño físico de la máquina.



2 en 1 (máquina de espresso con molinillo)

Este tipo de máquina depende de si se ha fabricado con una sola caldera o con dos.

La máquina 2 en 1 es popular entre muchos consumidores porque parece una buena oferta al ahorrarse el coste de comprar un molinillo por separado. Sin embargo, desde mi punto de vista, tiene algunos inconvenientes.

Inconvenientes del molinillo en una 2 en 1:

En primer lugar, el molinillo presenta ajustes limitados. He visto algunos que sólo tienen entre 10 y 15 ajustes de tamaño de molido, en comparación con los molinillos de espresso más específicos que tienen entre 40 y 60 ajustes, de grueso a fino. E incluso hay molinillos con infinitos ajustes. Por ello, hay que tener en cuenta que el método de preparación del espresso es extremadamente sensible al tamaño del molido.

Cuando la máquina se calienta, el molinillo y las fresas también se calientan, lo que afectará al tamaño de molido de las fresas. Además, el calor puede provocar una acumulación de aceite, ya que los granos de café son muy sensibles al calor, lo cual también podría afectar al sabor del grano y al tamaño del molido con el tiempo.



Doble caldera

Este tipo de máquina dispone de dos calderas independientes: una dedicada a hervir el vapor y el agua caliente, y otra dedicada sólo a la cabeza del grupo, para preparar el café.

Las imágenes anteriores muestran cafeteras espresso domésticas de gama media a alta.

Las especificaciones de estas máquinas son adecuadas para pequeñas cafeterías y eventos siendo capaces de preparar una gran cantidad de café en poco tiempo. Y, dependiendo del modelo y la marca, algunas tienen una temperatura de infusión muy constante y estable. Esta es en gran parte la razón por la que los fabricantes de cafeteras expreso inventaron las máquinas de doble caldera.

Algunas tienen control PID (Proporcional Integral Derivativo), lo que significa que se puede aumentar o disminuir la temperatura de infusión y también se puede controlar la temperatura.

Además, algunas máquinas tienen una función de preinfusión. Son capaces de subir hasta 3-6 bares de presión en la cabeza del grupo para que penetre el disco de café durante el tiempo deseado (en segundos). De este modo, el disco se empapa antes de llegar a los 9 bares, asegurando una extracción completa del espresso y una toma mucho mejor, siendo más homogénea y sabrosa.

La cafetera espresso de doble caldera

Ventajas: Funcionamiento suave (dependiendo de la marca y el modelo), estabilidad de la temperatura de infusión con presión y mayor control de temperatura.

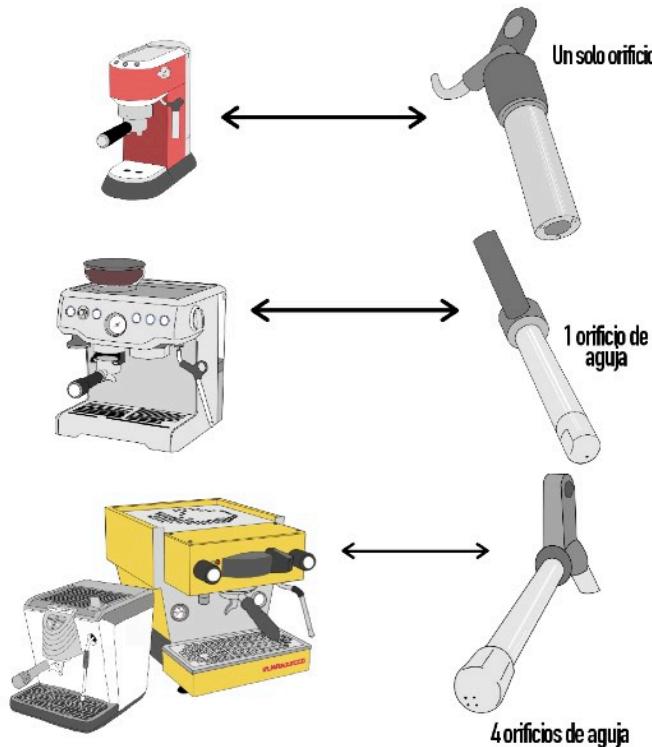
Contras: no es tan económica, pesa mucho, no es móvil y ocupa bastante espacio.

La perspectiva de Decent

La máquina Decent Espresso utiliza dos calentadores, uno para el vapor, para producir vapor instantáneo, y otro para el agua a temperatura exacta para el espresso. La ventaja de este método es un tiempo de calentamiento más rápido y un menor consumo de energía. ¡No tiene caldera!

Máquina de expreso: ¿qué tipo de varilla de vapor funciona mejor?

Cuando hablamos de la varilla de vapor, solemos hablar de dos aspectos principales: la presión del vapor y la punta.



1. **Presión del vapor.** Algunas máquinas de expreso permiten ajustar la presión del vapor desde 0,5 bares hasta 2 bares. Sin embargo, no todas las máquinas disponen de esta función; la mayoría de las máquinas domésticas de gama media y baja suelen proporcionar 1 bar o menos.

Presiones más altas aumentarán la temperatura más rápidamente. Hay que tener en cuenta que no se mide la texturización de la leche por tiempo, sino por temperatura: lo ideal son 55 °C - 60 °C. Si la presión es demasiado baja, podrían crearse acumulaciones de burbujas en la leche. Necesitamos microespuma, no burbujas visibles. Además, afectaría al sabor de la leche.

Según mi experiencia, la presión debe ser de 1 a 1,3 bares para 180 ml de café con leche. Si tiene una mayor cantidad de leche, es probable que necesite una presión más alta para agitar y estirar la leche.

2. **Tipos de punta.** Hay puntas con 1, 2, 3 o 4 orificios, pero algunas máquinas están equipadas con un único orificio grande. Esto no funcionará para generar microespuma a menos que se desarrolle alguna nueva tecnología en el futuro.

He probado todas las opciones y puedo afirmar que el único tipo que no funciona es la punta de varilla de vapor con un único orificio grande. El diámetro del orificio, que oscila entre 1 mm y 1,5 mm, también influye en el resultado final. Normalmente, un barista experimentado elige el diámetro más pequeño porque es capaz de producir un vapor más fino, lo que da lugar a una leche de textura más sedosa.

La perspectiva de Decent

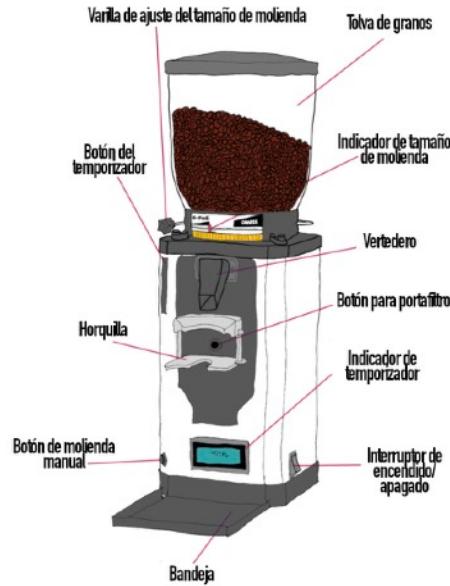
Decent utiliza un único orificio pequeño (0,8 mm) o 3 orificios, según el modelo de máquina, y alcanza presiones más altas (normalmente de 2 a 3 bares) que las calderas. Creemos que las presiones más altas crean una microespuma más fina.

ANATOMÍA DE LOS MOLINILLOS DE CAFÉ

Ni siquiera Google pudo ayudarme a identificar algunos de los nombres de las partes que aparecen a continuación. Así que, de nuevo, tengo que admitir que me he inventado algunos de estos términos. Como baristas, nunca nos enseñaron formalmente los nombres. Normalmente llamábamos a algo «botón».

Me he inventado estos nombres para que le resulte más fácil entenderlos cuando los mencione en este libro.

Además, tenga en cuenta que la mayoría de los molinillos tienen un ajuste de palanca o digital para modificar el tamaño de molienda, y para la siguiente ilustración, el modelo utiliza una varilla de ajuste.



Varilla de ajuste del tamaño de molienda: Gírela para ajustar el tamaño de la molienda de grueso a fino.

Botón del temporizador: Toque para ajustar el tiempo de molido para la dosificación.

Horquilla: Sostiene el portafiltro mientras se realiza la molienda.

Botón de molienda manual: Mantenga pulsado para moler manualmente. Suéltelo para dejar de moler.

Bandeja: Recoge los posos de café.

Interruptor de encendido/apagado: Enciende o apaga el molinillo.

Indicador del temporizador: Muestra el ajuste del temporizador y la configuración actual.

Botón para portafiltro: Despues de ajustar el temporizador, pulse y mantenga pulsado este botón para iniciar la molienda.

Vertedor: Salida del café molido.

Indicador del tamaño de molienda: Indica el tamaño de la molienda al ajustarlo con la varilla. Fácil de recordar y anotar en su recetario.

Tolva de granos: El recipiente de café en grano acoplado al molinillo.

Introducción a los molinillos de espresso

Al igual que ocurre con las máquinas de espresso, el mundo del café ofrece una gran variedad de molinillos. Algunos fueron diseñados para los métodos de café vertido (pour-over), como Hario V60, Syphon, Kalita Wave, Aeropress, etc. El método pour-over utiliza agua caliente, pero no utiliza presión para preparar el café, a diferencia del método de preparación espresso, que requiere tanto calor como presión para extraer el café.

En el mundo culinario, las distintas sartenes están diseñadas para distintos métodos de cocción. Por ejemplo, se recomienda no utilizar un wok chino para freír un filete. Sí, podría hacerlo, pero no le dará el mejor resultado.

De ahí que haya tipos de molinillos para:

- Café vertido
- Espresso

A menudo, recibo fotos y preguntas de gente que quieren saber si su molinillo de especias sirve para el expreso. La respuesta corta es «no», porque está pensado para moler especias, no café (especialmente para expreso). De hecho, corta los granos de café, no los muele. La razón principal por la que no es adecuada es el tamaño del molido: no es consistente y no es lo suficientemente fino para el expreso, que requiere un tamaño de molido casi como el de la harina.

¿Qué ocurre si el tamaño de molido es grueso como la arena? El expreso saldrá como una diarrea. El sabor será agrio o insípido, y tendrá dificultades para hacer café con leche con un expreso tan aguado. Encontrar el tamaño de molido adecuado para sus granos se denomina «calibración», de la que hablaremos más adelante.

Molinillo de especias



Para aclarar, no tengo nada en contra de los molinillos de especias. Simplemente quiero aconsejarle que utilice un molinillo de especias para moler especias, no café.

Molinillo de mano

A continuación se muestra un molinillo manual de una marca japonesa.



Con él se puede preparar un expreso delicioso, pero el inconveniente es que consume tiempo y energía molerlo (por ejemplo, 20 g lleva unos 5 minutos). El expreso es muy sensible al tamaño correcto del molido, por lo que si este no es adecuado, el expreso saldrá demasiado rápido (sabor agrio) o demasiado lento (sabor amargo y quemado).

Entonces tendrá que volver a moler. Puede ser desmoralizador dedicar tanto tiempo y energía a tareas repetitivas.

Existen molinillos manuales de gama alta más rápidos y fáciles de usar con un tamaño de molido uniforme. Estoy de acuerdo en que no le parecerá que consume mucha energía si sólo prepara una taza de café cada vez. Pero si tiene que servir a varios invitados, probablemente no piense lo mismo.

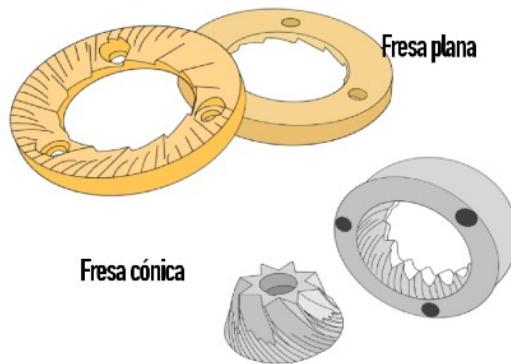
Diferenciación de características en los molinillos

En general, existen dos tipos de molinillos para expreso y a su vez estos se dividen en dos categorías:

- **Ajuste escalonado**
- **Ajuste continuo**

Y divididos por,

- **Molinillo de fresas cónicas**
- **Molinillo de fresas planas**



¿Qué son los molinillos de ajuste "escalonado" y "continuo"?

¿Qué es un molinillo de ajuste escalonado?

El ajuste escalonado es un molinillo tradicional con formas similares a una escalera. Cada escalón le lleva más arriba o más abajo, sin puntos intermedios.

Personalmente, he sentido cierta frustración con los molinillos escalonados al intentar calibrar el tamaño de la molienda. Era demasiado fino o demasiado grueso.

¿Qué es un molinillo de ajuste continuo?

Este tipo permite ajustar el tamaño de la molienda entre dos tamaños diferentes. Por ejemplo, en algunos molinillos se pueden hacer pequeños ajustes en milímetros.

Molinillo de fresas cónicas (uso doméstico)

Todo tiene sus ventajas y sus inconvenientes y todo depende de lo que le más convenga a cada uno. No existe en el mundo el molinillo perfecto que se adapte a todos los baristas.

He ilustrado algunos molinillos cónicos para uso doméstico. El primer molinillo cónico retiene muy poco café porque no tiene vertedor.

El molinillo de fresas cónicas

Ventajas: Rendimiento de molienda muy rápido, ligero, fácil de mantener.

Contras: No está diseñado para un uso intensivo porque el diseño de la fresa cónica es grueso y tiene forma cónica, lo que tiende a acumular calor rápidamente.

Molinillo Cónico Doméstico



Molinillo de fresas planas (uso doméstico)

Se trata del molinillo de fresas más utilizado comercialmente, e incluso por algunos usuarios domésticos serios. Ofrece una capacidad de molienda más eficaz y genera menos ruido. Algunos fabricantes aseguran que las fresas planas tienen mayor consistencia.

Normalmente, existen dos tipos de molinillos de fresas planas:

- **Molinillo a demanda**
- **Molinillo dosificador**

Molinillos a demanda

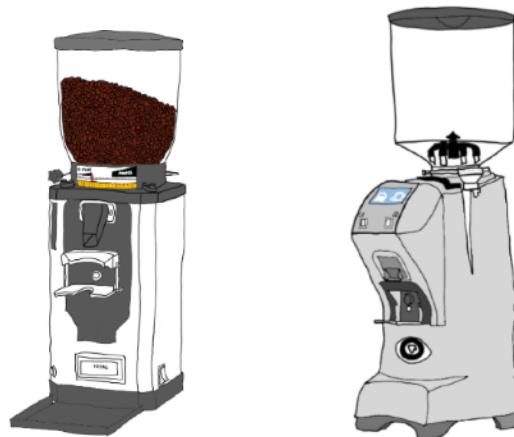
A continuación encontrará varios tipos de molinillos de fresas planas a demanda. El tamaño de 75 mm, rápido, eficaz y sin fisuras, está pensado para un uso comercial de gran cantidad con un precio no tan asequible. La de 64 mm se considera bastante económica, y es un modelo básico para un molinillo de fresas planas comercial. El de 55 mm es para uso doméstico, el más sencillo, básico y económico.

Molinillo a demanda:

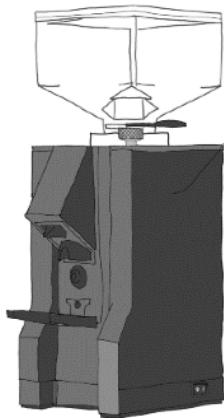
Ventajas: Efecto de enfriamiento rápido con el diámetro plano y cuenta con un diseño más fino en comparación con el molinillo de fresas cónicas.

Contras: Molienda ligeramente más lenta en comparación con el cónico.

Molinillo a demanda para uso comercial



Molinillo a demanda para uso doméstico



Molinillo dosificador

En los últimos años, los fabricantes han producido menos molinillos de tipo dosificador para sus nuevos lanzamientos.

Normalmente, este tipo de molinillo resulta bastante práctico durante los períodos de mucho tráfico en la cafetería. Para los baristas principiantes (especialmente si se olvidó de tarar el peso de su portafiltro), puede simplemente volver a echar el café molido en la caja del dosificador y tarar el peso, y luego volver a echar la dosis de café molido en su portafiltro. Incluso puede corregir el apisonamiento irregular.

Por supuesto, puede realizar las acciones anteriores con un molinillo a demanda vertiendo el café molido en un bol o recipiente y volviéndolo a verter con cuidado en el portafiltro. Pero esto requiere paciencia y más tiempo de transferencia en comparación con el molinillo dosificador.

Molinillo dosificador

Ventajas: Molido en espera para su próxima extracción de expreso.

Contras: Menor precisión de dosificación debido a las numerosas piezas dentro de la caja del dosificador que pueden atrapar el café molido.

Molinillo dosificador comercial



Conclusión

¿Tiene un presupuesto limitado?

Adquiera un molinillo de fresas cónicas o un molinillo de fresas planas de pequeño diámetro.

¿Le preocupa el tamaño y la precisión del molido?

Compre un molinillo de fresas planas de 64 mm o 75 mm.

¿No puede permitirse ninguno de los dos?

Adquiera un molinillo manual (no de especias) para hacer espresso, si lo necesita con urgencia.

Artículos para la cafetería



Ahora que ya tiene una idea de qué máquinas adquirir, aquí tiene los accesorios esenciales que debe tener en su cafetería.

1. **Máquina de espresso:** Prepara espresso y espuma de leche.
2. **Molinillo de espresso:** Muele los granos de café hasta convertirlos en café molido.
3. **Vaso dosificador:** permite al barista dosificar con precisión el café molido para cada toma antes de introducirlo en la cesta del filtro.
4. **Tamper:** Comprime el café molido uniformemente en el portafiltro. Los tampers con función de autonivelación son más fáciles de usar para los nuevos baristas.
5. **Soporte de apisonamiento (opcional):** Evita que resbale durante el proceso de apisonamiento. Yo suelo utilizar una bayeta en la barra para apisonar.

6. **Balanza de café:** Pesa la dosis de café para preparar una receta de expreso precisa. Consigue una balanza de 0,1 g de precisión.
7. **Cucharilla:** Dosifica el café molido sobrante (aunque sólo sean 0,1gm extra) y remueve el expreso antes de degustarlo.
8. **Bayetas:** Sirve para limpiar la mesa, secar el portafiltro y quitar las manchas de leche de la varilla de vapor. Cada bayeta debe tener una función específica.
9. **Taza de café:** Se utiliza para preparar y beber café.
10. **Jarra de leche:** Sirve para espumar leche fresca y verterla para hacer latte art.
11. **Rastrillo para disco de café (opcional):** Remueve y distribuye uniformemente el café molido antes de proceder al apisonado.

12. **Granos de café y recipiente con cierre de goma:** Un recipiente como este mantiene los granos de café frescos durante más tiempo.
13. **Embudo para portafiltro:** Se coloca encima de la cesta del filtro mientras muele los granos, para evitar que se derramen.
14. **Termómetro digital para leche:** Mide la temperatura de la leche mientras la espuma con la varilla de vapor.

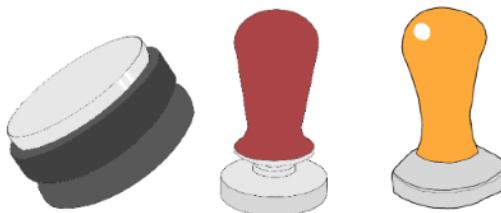
La elección es suya

Como he mencionado anteriormente, no escribo esto con fines lucrativos, para promocionar productos o marcas, ni difamar otros productos. La elección es completamente suya. Mientras redacto este libro, muchos fabricantes innovadores están desarrollando nuevos y sorprendentes molinillos, nuevas máquinas de espresso o herramientas innovadoras para hacer que el café sea aún mejor.

Si he pasado por alto alguna nueva tecnología o producto, espero que lo comprenda.

Herramientas que debe conocer

Tampers



Arriba se muestran algunos tipos de tampers generales que encontrará en el mercado. Tenga en cuenta que existen diferentes tamaños de tampers, pero el tamaño de cabeza más comúnmente utilizado en un grupo comercial sería de 58 mm.

Algunas máquinas domésticas tienen entre 51 y 55 mm. Lo que yo recomendaría es alrededor de 58 mm, ya que podrá encontrar accesorios de otros fabricantes que se ajusten a este tamaño. Es muy importante tener un tamper que se ajuste bien a la cesta, ya que esto afectará al resultado de la extracción.

Tamper sin mango (izquierda): fácil de apisonar y reduce el riesgo de dolor de muñeca.

Tamper de presión calibrado (centro): Ideal para los principiantes que prefieren estar tranquilos en cuestiones de apisonado por presión.

Tamper tradicional (derecha): El tamper de la vieja escuela. Es el más utilizado y el favorito de los usuarios en general. Para los principiantes, sugiero encarecidamente que empiecen a practicar sus técnicas de apisonado con éste.

Como cada persona tiene unas preferencias diferentes, debería probar cada uno para ver qué tipo se adapta a usted. No hay un tamper que se adapte a todos los usuarios, ni nadie debería utilizar sólo un modelo específico. Lo divertido de hacer café es probar distintas herramientas o accesorios para crear resultados diferentes.

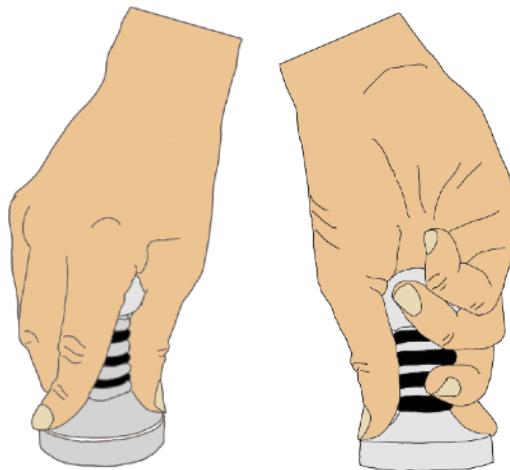
La perspectiva de Decent

Decent Espresso ha producido una gama de tampers calibrados de 58,5 mm con Wiedemann en Alemania. Eche un vistazo a nuestros tampers con mango de madera.

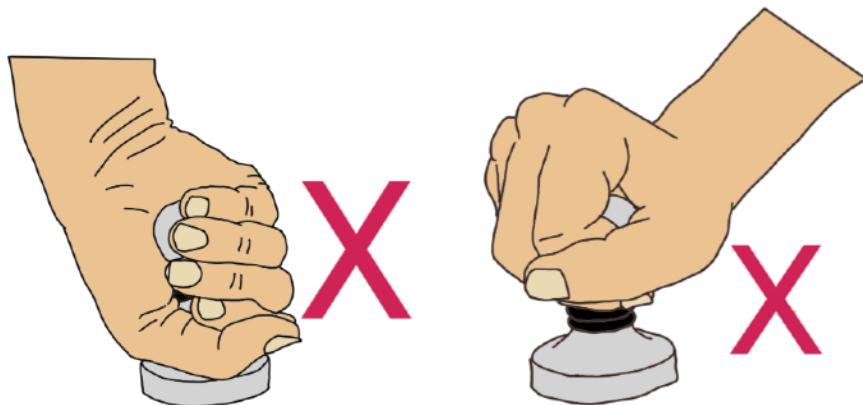
madera.

Este tamper viene en un set de regalo con mango de

Cómo sujetar un tamper tradicional

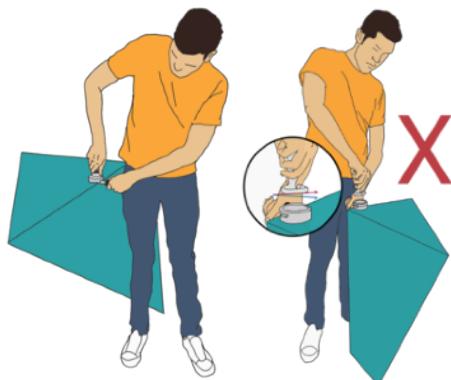


Hay muchas formas de sujetar un tamper. Una de ellas es la que se muestra arriba: la vista frontal y posterior de la misma forma de sujetar un tamper. Lo más importante es que el agarre sea firme y cómodo, y que mantenga la muñeca recta.



Arriba se muestran algunas formas incorrectas de sujetar un tamper, las cuales provocan que la muñeca se doble. Este tipo de agarre puede generarle dolor con el tiempo.

Postura de apisonado



Arriba se muestran la postura correcta y la postura incorrecta.

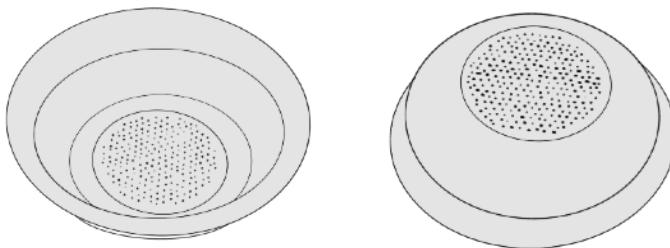
Postura correcta (izquierda): Observe que la muñeca está recta. Esto evita dolores a largo plazo. Utilice la fuerza de la muñeca y del brazo, sin involucrar el cuerpo entero.

Postura incorrecta (derecha): Si apisona inclinado hacia delante, probablemente se doble la muñeca arriesgándose a que le pueda doler posteriormente. Además, hay más probabilidades de que el apisonado sea desigual si la muñeca no está recta.

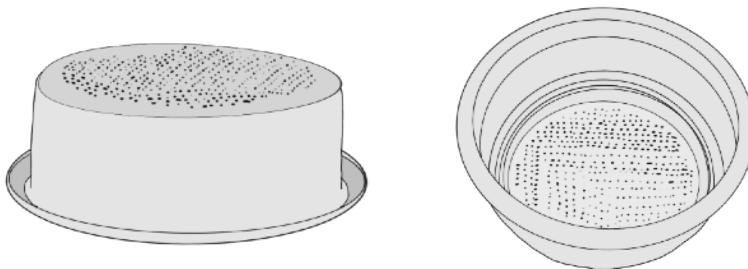
¿Cuánta presión se necesita para apisonar?

¿«11,3 - 13,6 kilogramos? ¿Qué?» Me ha resultado bastante curioso que cuando la gente me pregunta específicamente que presión, les he respondido «11,3 kilogramos». Pero a cambio, me miran con cara de sorpresa. La respuesta sencilla es apisonar lo suficiente con la muñeca hasta que el disco de café no pueda compactarse más. Algunos baristas les aconsejaría que practique el apisonado en una balanza de baño para comprobar la presión de apisonado. También puede utilizar un tamper calibrado que ajuste la presión por usted.

Cestas para portafiltro



La imagen de arriba muestra **una cesta para un solo shot** (vista superior e inferior). Algunos fabricantes lo denominan cesto de 7 g. Pero eso no significa que esta cesta esté limitada a un máximo de 7g de café molido. He probado con 12g de café molido y aún cabe más; Esto depende del tamaño de la molienda. Tenga en cuenta que la forma es más cónica en comparación con otros tamaños, y la malla es más pequeña. Esto hace que sea más difícil de apisonar.



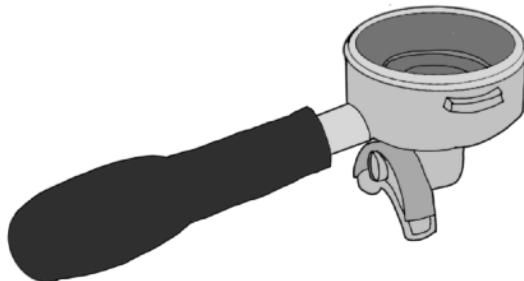
Arriba hay ilustraciones de **cestas de doble shot**. Algunos las llaman también cestas de 14 g y 18 g. Este tamaño es más profundo y la malla tiene un diámetro más ancho. En estas cestas es más fácil meter más café molido que su capacidad declarada (21 g en una cesta de 18 g, por ejemplo).

La perspectiva de Decent

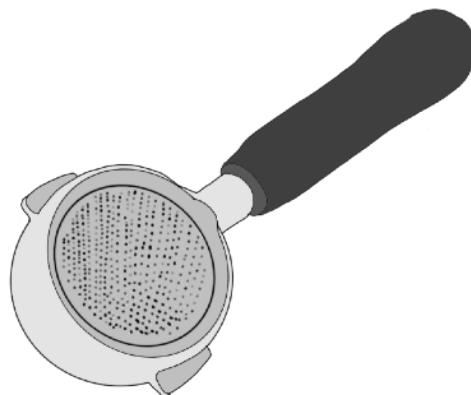
En Decent Espresso, ofrecemos una gama de cestas ceñidas, con reborde y sin reborde para diferentes propósitos. Obtenga más información sobre las ventajas de cada una.

Portafiltros

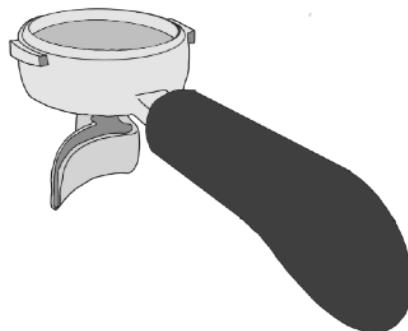
Tipos de portafiltros



El de arriba es un **portafiltro de doble salida**. Es capaz de dividir el café en dos tazas colocando las tazas debajo, una al lado de la otra. Pero este tipo de portafiltro no le permite ver el proceso de extracción, ya que la boquilla bloquea la visión interna. Todos los cafés gotean de manera eficaz en la taza, incluso si se produce alguna canalización durante la extracción.



Arriba se muestra un **portafiltro sin fondo**, que algunos llaman **portafiltro desnudo**. Se puede ver el proceso de extracción a medida que sale el café, y así, el barista puede saber si tiene que rehacer la toma en caso de estar canalizándose y derramándose por todas partes. Pero este portafiltro no puede dividir el café en dos tazas.



Un **portafiltro de una sola salida** no significa que sólo sirva para un solo shot. Se puede utilizar con cualquier cesta. Por eso, para mí, este modelo es especial. Suelo utilizarlo con un filtro ciego o una cesta para un solo shot.

La perspectiva de Decent

En Decent, puede **diseñar su propio portafiltro y personalizar el mango y la boquilla** según sus propias necesidades.

¿QUÉ
ES
EL EXPRESO?

Introducción al expreso



Cuando esté en los cafés de la Tercera Ola, verá muchos métodos de elaboración de café en su carta de bebidas. Las ilustraciones anteriores son sólo algunos ejemplos de lo que considero métodos de preparación populares.

El espresso es una de las formas en que los baristas preparan el café. En términos simples, es una de las formas de preparar el café. No se trata de granos de café específicos, ni del perfil de tueste, sino de cómo se prepara el café. Y las bebidas de café concentrado, como el espresso, también le dan lienzo para hacer arte latte.

El espresso se prepara tradicionalmente con una máquina de espresso, pero recientemente la tecnología ha permitido a los fabricantes ofrecer formas de prepararlo sin máquina. Lo único que tiene que hacer el usuario es añadir agua caliente y presionar manualmente el agua caliente en el disco de café para extraer un café muy parecido a un espresso.

Otros métodos notables de preparación -que no se ilustran- son el café de sifón (al vacío), el café de percoladora, el café de filtro de papel Kalita Wave, la infusión en frío y otros más.

Le recomiendo encarecidamente que explore más a fondo, para enriquecer aún más su experiencia y su apreciación del café.

¿Qué es el café de primera, segunda y tercera ola?

Primera ola: Comenzó cuando los italianos llevaron el espresso al resto del mundo

Segunda ola: Cuando las cadenas de café (como Starbucks) introdujeron las bebidas espresso (especialmente las bebidas con leche al estilo americano) en el mundo.

Tercera ola: Cuando las cafeterías independientes orientadas a la calidad (y a menudo al comercio justo) introdujeron el espresso y las bebidas lácteas más fuertes en el mundo. A menudo se asocia con las tendencias australianas, nórdicas y estadounidenses.

Jerga de barista para recetas

Dosis de café: el café molido en la cesta del portafiltro.

Rendimiento de extracción: líquido de café que acaba en su taza.

Tiempo de extracción: el tiempo que el agua fluye sobre el lecho de café hasta que se detiene la extracción; esa duración es el tiempo de extracción.

Proporción de infusión: la relación entre el café molido en la cabeza del grupo y la salida del líquido de café. Por ejemplo, si la relación de infusión es de 1:2, serían 18 g de café molido y 36 g de café líquido, 20 g de café molido y 40 g de café líquido o 10 g de café molido y 20 g de café líquido. La proporción es una indicación de la relación cuantitativa entre las dos cantidades.

Granos de café de origen único: granos de café producidos en una sola explotación y en un solo país; granos de café sin mezclar.

Café en grano mezclado: mezcla de granos de café procedentes de varias explotaciones o países.

Canalización: Cuando el agua encuentra huecos o puntos débiles en un disco de café (que pueden deberse a un apisonado desigual) y se vierte a través de esos huecos en lugar de saturar todo el disco de café, creando una extracción desigual que afecta negativamente al sabor.

Cesto de filtro ciego: Un tipo de cesta sin agujeros. Se utiliza para limpiar la cabeza del grupo.

Preguntas

¿Cómo mido el rendimiento de salida y la dosis de entrada?

Necesita una balanza de café precisa con una exactitud de 0,1 gramos para pesar la entrada y la salida. Tara primero el portafiltro vacío y tara con su taza de café vacía en la balanza antes de empezar a moler y pesar la dosis. Pesa también el rendimiento con una taza en la balanza durante la extracción.

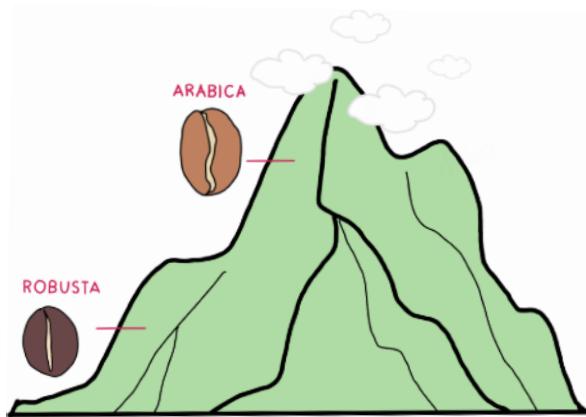
¿Por qué lo llaman « café solo » en lugar de expreso o ristretto?

Café solo es el nombre utilizado tanto para el ristretto como para el expreso. A veces, puede encontrarse este nombre en una carta de café, lo que significa que sirven ambos.

¿Cómo consigo el tiempo de extracción adecuado? El caudal de mi toma siempre es demasiado rápido o demasiado lento.

Por eso es importante saber calibrar. El tamaño de la molienda desempeña un papel muy importante en el sabor de su expreso. Te lo explico detalladamente a continuación.

Arábica y Robusta



En este libro sólo utilizo granos de café Arábica para hacer café, pero mucha gente no conoce la diferencia entre estos tipos de granos. Permítame que se lo explique.

En primer lugar, resumamos las diferencias entre Arábica y Robusta:

	Arabica	Robusta
País de origen	Etiopía	Congo
Temperatura de cultivo	15°C-25°C	20°C-30°C
Altitud de cultivo	900m-2000m sobre el nivel del mar (en ladera de montaña)	0-900 m (en terreno llano)
Sabor	dulce, aromático, brillante y muchas más notas de cata	áspero, amargo, a nuez
Contenido de cafeína	0.8%-1.5%	1.7-3.5%
Plagas	poca resistencia	alta resistencia
Consumo	cafeterías, café instantáneo, restaurantes	La mayor parte de la producción se destina a café instantáneo, cafés tradicionales locales, etc.

No todos los granos de arábica son de calidad superior

Los granos de café arábica -como muchos otros productos- varían en calidad, de baratos a caros. No todo es de la misma calidad por el mero hecho de ser Arábica. Esta es una de las razones por las que una cadena de comida rápida que empieza por «M», una cadena de cafeterías que empieza por «S» y famosas cafeterías independientes sirven café Arábica.

La industria del café cuenta con calificadores Q que realizan controles de calidad y otorgan puntuaciones de calidad.

¿Qué son los calificadores Q?

Según el Instituto para la Calidad del Café, «los calificadores Q(uality) certificados son profesionales expertos en la evaluación sensorial del café verde, y se emplean en toda la industria.»

Algunos caficultores venden granos a precios más bajos, sin esforzarse mucho por la calidad, para abastecer a los mercados comerciales de gama baja.

Por muy buena que sea la calidad de los granos de café, se necesita un buen proceso, un tostador de café hábil y un barista hábil para producir un café delicioso. Desde la perspectiva de un barista, el término «Arábica» por sí solo no significa necesariamente «bueno».

Pero para una corporación cafetera, las palabras «premium» y «Arábica» son términos de marketing útiles para vender a un público masivo (clientes con un mínimo conocimiento del café) porque la mayoría de la gente percibe el Arábica como «premium».

¿Se puede preparar un expreso con granos de Robusta?

Por supuesto que sí. Pero puede que el sabor del Robusta sea áspero, quemado y amargo. La aceptación general es baja, porque tradicionalmente el Robusta se tuesta hasta obtener un tono oscuro como el carbón vegetal (granos cubiertos de grasa brillante). Y la razón principal de este tueste es que el Robusta tiene una nota de sabor a hierba si se tuesta en tonos medio oscuros y claros.

El Robusta es muy eficaz para crear crema, que mucha gente asocia con frescura y calidad. Ésta es otra de las razones por las que algunas personas utilizan Robusta.

Por eso los sobres de café instantáneo suelen llevar azúcar (cafés instantáneos 3 en 1 o 2 en 1), y el café local (Kopi O malayo, Kopi Ais, café de goteo vietnamita y otros) también se combina con azúcar o leche condensada, debido a su sabor amargo.

Conclusión

El Arábica tiene una gama de calidad que va de baja a alta, y por eso es el grano de café más utilizado en todo el mundo. Lo utilizan diversos fabricantes, cafeterías, restaurantes, hoteles y hogares.

En resumen, prefiero los granos Arábica porque ofrecen más variedades y varietales. Además, cada origen y varietal tiene notas de sabor diferentes en comparación con las mínimas opciones de Robusta, además de no estar limitado sólo por el amargor o el sabor a carbón.

El Robusta se utiliza sobre todo en el café de cultivo tradicional y en el café instantáneo. Es consumido por una cierta gama de mercados, como las cafeterías de barrio, los puestos callejeros y los carritos (como en Vietnam e Indonesia), o los usuarios domésticos en forma de café premolido y café instantáneo.

Tueste claro y tueste oscuro

El sabor es una cuestión subjetiva. A una persona puede gustarle la acidez de un pomelo, mientras que otra dirá que es «agrio» porque la acidez abruma sus papilas gustativas. Todo el mundo tiene derecho a tener sus propias preferencias.

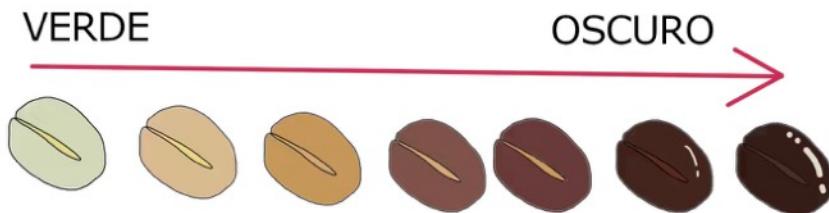
La mejor manera de afinar el gusto es catar el café con personas que tengan experiencia en ello. De este modo, podrá probar lo mismo que ellos y establecer asociaciones con determinados sabores y descripciones. Un buen tostador o cafetería puede organizar catas o degustaciones, que son un buen punto de partida para aprender y describir lo que le gusta y lo que no.

Empiece a utilizar granos de mejor calidad (menos defectos) y aprenda de los profesionales del sector qué hace que una taza sea buena o mala. Para saber más sobre la cata, vea este vídeo de [James Hoffman](#).

La definición del color de un tueste claro hasta un tueste oscuro tiene una amplia gama de matices de color que se califican como claros, medios u oscuros. Normalmente, los tostadores describen sus granos en función del tiempo transcurrido entre lo que se conoce como «primer crack» y «segundo crack», antes de que el café caiga en la bandeja de enfriamiento.

¿Qué es un «crack»? Cuando los granos de café se calientan lo suficiente, el agua que queda en su interior acumulando suficiente presión para que se expandan rápidamente. Es exactamente como cuando estallan las palomitas de maíz, y éste efecto supondría el «primer crack».

Si se sigue tostando, vuelve a ocurrir lo mismo unos minutos después, salvo que esta vez el dióxido de carbono escapa de los granos de café. Esto se conoce como el «segundo crack». Un tostador describiría un tueste como si hubiera caído 45 segundos después de que empiece el primer crack, o 20 segundos después de que termine el segundo. En general, el proceso de tueste tiene dos cracks a temperaturas específicas. El primer crack se produce a unos 196 grados Celsius (385 grados Fahrenheit). Si desea un tueste ligero, puede dejar de tostar antes del segundo crack. Y el segundo crack se produce a unos 224 grados Celsius (435 grados Fahrenheit). Por supuesto, cuanto más largo sea el tueste, más oscuro será el grano.

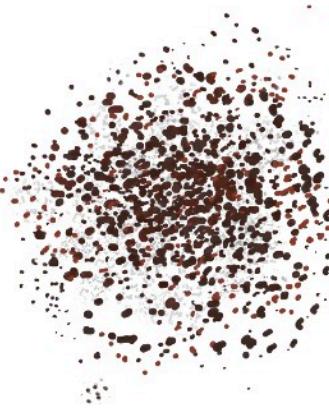


Para un consumidor de café que no sea tostador, una comparación fácil es la de un tueste más oscuro (marrón oscuro o marrón carbonizado) con un tueste más claro (anaranjado o amarillento). Sin embargo, las apariencias externas pueden ser engañosas: hay algunos tostadores que afirman que son capaces de tostar una capa exterior de color claro, pero después de moler los granos, se convierten en un café de tueste medio.

Así que mantén la mente abierta y sé curioso, porque hay muchos tostadores innovadores que tuestan sus granos de café de forma diferente.



CLARO



OSCURO

La ilustración anterior muestra tres partes de la transición de un grano de café: granos enteros tostados, granos partidos (supongamos que se martillean con un mortero) y café molido. Aquí se muestra un grano tostado claro frente a uno más oscuro.

Obsérvese que el tueste más oscuro, una vez molido, tiene más «finos» en los laterales en comparación con los granos de café de tueste claro. Esto también significa que con el café tostado más oscuro es más fácil disolver los sólidos porque el proceso de tostado está más desarrollado. Por lo tanto, un barista podría elegir el ristretto (1:1 / 1:1,5) como receta para los granos de café de tueste oscuro, con menos agua pasando por el disco de café.

¿Qué es un fino?

Cuando parte de su café sale del molinillo más fino de lo que pretendía.

A la izquierda, el café de tueste claro tiene menos partículas finas, porque se tuesta durante menos tiempo. Y los granos de café cultivados a mayor altitud tendrán una mayor densidad de granos, que es una de las razones por las que los tostadores eligen granos de café cultivados a gran altitud para un tueste ligero. Un tueste más ligero necesita más agua para disolverse (más agua para fluir a través del café, lo que también se conoce como «extracción»). Y, por lo general, se utiliza una proporción de infusión más alta para los granos de café de tueste claro, como un expreso (1:2) o un allongé (1:5).

¿Cuanto más claro, mejor?

Se habla mucho de los granos de café de tueste claro, pero ¿significa eso que el café de tueste claro tiene que ser bueno? Se trata más bien de una preferencia personal. Metafóricamente hablando, es como un filete: hay quien lo prefiere poco hecho, medio hecho o muy hecho.

Si le gusta que su café tenga un sabor limpio -con más notas de las variedades de café- o de una cosecha de origen específico, el tueste claro podría ser tu mejor opción.

Tradicionalmente, los granos de café de tueste ligero se utilizan para el método de preparación por vertido. En los últimos años, algunas cafeterías sirven expreso con café de tueste claro. Si le gusta el sabor, diríjase al mostrador y pida al barista o al tostador su receta de preparación de expreso (temperatura de preparación, caudal de agua, proporción de preparación, etc.), para poder imitar el sabor en casa con su DE1.

Los métodos de café «pour-over» o «expreso de larga infusión» (como se ha mencionado antes), con una temperatura de infusión más alta, son buenas opciones para un tueste ligero. Pero hay muchas nuevas técnicas de preparación y nuevas variedades de granos de café de tueste claro que podrían sorprendernos, así que mantén la curiosidad: ésa es la clave para aprender café.

Características de tueste claro

Notas de cata: Frutas ácidas, bayas, florales y poco cuerpo.

Los granos son de color más claro, secos y de alta densidad, debido a su desarrollo de tueste más corto. También son más densos si se cultivan a mayor altitud. Utilice un tamaño de molido más grueso que el que emplearía para el café de tueste medio u oscuro.

¿Tueste oscuro significa inferior?

Sí, algunos granos de café de tueste oscuro pueden proceder de tostadores comerciales de baja calidad. En los supermercados se pueden encontrar mezclas de robusta-arabica de tueste oscuro que son de baja calidad. Los consumidores de cafés especiales pueden pensar que los cafés de tueste oscuro son inferiores, pero yo he probado un buen café con leche hecho con café de tueste oscuro. ¡Qué sorpresa!

Tradicionalmente -en Italia- los italianos beben café expreso hecho con granos de café de tueste oscuro y azúcar añadido. En un café de la Tercera Ola, el barista puede servir un tueste oscuro con leche (como capuchino, flat white o café con leche). Esto se debe a que el tueste suele tener notas de cacao negro, regaliz o frutos secos, además de tener más cuerpo y un sabor más intenso. Por tanto, es más probable que sea aceptado por los consumidores de café lácteo, ya que este tipo de café lácteo se asemeja a las bebidas artesanales similares al cacao. Se trata de una preferencia personal, ya sea un café lácteo o un espresso de tueste oscuro.

Características del tueste oscuro

Estos tuestes suelen tener notas de cacao, especias marrones y nuez. Suelen tener poca acidez y un sabor con cuerpo. Los granos son de baja densidad debido a su mayor tiempo de tostado.

Sugiero preparar el café de tueste oscuro en proporciones de infusión cortas. Ahora se preguntará: «¿y si utilizo una proporción de infusión más larga (1:2, 1:3) con granos de café de tueste oscuro?». Si las notas de cata se extraen bien, esto podría producir un buen café. Pero si se extrae demasiado, el café puede tener un sabor ceniciente, ahumado, gomoso o terroso.

Los cafés de tueste oscuro suelen una gran opción para combinar con leche, pero si le gusta el café negro tal como se describe en las notas de cata anteriores, vale la pena probarlo.

ORIGEN ÚNICO
&
MEZCLA
(GRANOS DE CAFÉ)



Café en grano de origen único y de mezcla

Cuando visites una cafetería tostadora para comprar una bolsa de café en grano, es posible que el camarero le haga algunas preguntas para recomendarle los granos adecuados, como por ejemplo:

«De origen único o de mezcla, ¿qué prefiere?»

Y usted pensará: «¿De qué demonios está hablando...?».

Analicemos la diferencia entre el café de ORIGEN ÚNICO y la MEZCLA en general, y la finalidad de ambos.

Café en grano mezclado

Se trata de una combinación de granos de café de algunos países, algunas regiones o una mezcla de dos tipos de granos (Arábica + Robusta). La ilustración muestra una combinación de unos pocos países (100% Arábica).

¿Para qué sirven los granos mezclados?

Los granos de café mezclados fueron inventados por los italianos. Se diseñaron principalmente para el método espresso, debido a que los granos mezclados eran más consistentes a la hora de producir un sabor sencillo siendo además variado para los clientes. Suele ser espeso, intenso y achocolatado, pero también he probado mezclas brillantes y ácidas.

El método de mezcla de granos también permitía a algunos tostadores aumentar su margen introduciendo granos más baratos. Algunos tostadores añadieron un porcentaje de Robusta para atender al mercado más económico, mientras que otros diseñaron una mezcla para diversificar el sabor.

Granos de café de origen único

Se trata de granos de café procedentes de una sola explotación y un solo país. Normalmente, el café de origen único tiene un precio más elevado, porque los tostadores suelen elegir granos de café de mayor calidad para el café de origen único. Esto se debe a que el café de origen único es como estar totalmente desnudo desde el punto de vista del gusto: las papilas gustativas sensibles pueden detectar errores de tueste en el café de origen único.

Los entusiastas del café aprecian sobre todo un café de un solo origen de buena calidad en negro (expreso/pour-over/lungo y más). Pero también he probado Bali Kintamani, granos indonesios que combinan bien con leche. Por lo tanto, un tostador de café ético pondría mucho empeño en tostar y elegir granos de mejor calidad.

Además, probé un café de origen único de baja calidad que compré a bajo precio. Ni que decir tiene que estaba malo.

Conclusión

De origen único o de mezcla, dependerá de si elige un tostador de café de confianza y de cómo prepare los granos. Permítame resumirlo.

Mezcla

Simples y comunes en general, en su mayoría de gran cuerpo, la mayoría de las mezclas están diseñadas para el café lácteo (cappuccino/cafés con leche/flat white, etc.) o si le gusta el café negro intenso.

Origen único

Los granos de origen único tienen un precio más elevado que las mezclas, debido a su mayor calidad. Por ello, la mayoría de los entusiastas del café lo beben negro.

Aquí comparto lo que aprendí a través de mi experiencia personal. Sin embargo, el mundo avanza más rápido de lo que podemos adaptarnos. Por eso, mi consejo es que mantenga la curiosidad y la mente abierta. Siempre hay algo inesperado que puede sorprenderle.

Procesado del café: Lavado, Natural y Honey

Cuando obtenga una bolsa de café en grano de origen único, lo primero que verá en la etiqueta es la fecha de tueste. Ocasionalmente también verá una declaración como «Proceso lavado», «Proceso natural» o «Proceso honey».

¿Qué significa eso? Natural, honey o lavado son los métodos generales del proceso del café. La palabra «proceso» no implica necesariamente procesado químico como en «comida procesada». En este contexto, define los métodos para separar los frutos de la cereza del café de las semillas (granos de café), y lo que ocurre entre la cosecha y el envasado hasta que está listo para tostarse.

En primer lugar, permítanme mostrarles el proceso típico de «lavado», aunque algunos agricultores tienen prácticas ligeramente diferentes en otras regiones o fincas.



Café de proceso lavado

El proceso lavado es el más utilizado en la industria de producción de café. Algunos también se refieren a él como «proceso húmedo» o «lavado completo», porque los granos pasan por procesos de flotación y lavado.

Permítanme explicar los pasos.

Cosecha:

Los agricultores recolectan los granos de café, normalmente seleccionando cerezas maduras: rojas o anaranjadas.

Flotación:

El agricultor vierte todas las cerezas recolectadas en un charco de agua. Las que flotan en la superficie se consideran defectuosas o no maduras, y se retiran. A continuación, el agricultor recoge las del fondo para seguir procesándolas.

Depulación (eliminación de la pulpa):

Las cerezas de café pasan a una máquina despulpadora para eliminar la piel (pulpa) antes de proceder a la fermentación.

Fermentación:

Después del despulpado, las semillas están pegajosas (con mucílago). Normalmente, las semillas se dejan en un depósito vacío para que fermenten durante la noche, de modo que el mucílago sea más fácil de eliminar durante la siguiente fase.

Cabe mencionar que algunos agricultores o productores fermentan los granos de café en un depósito de agua.

Lavado (eliminación del mucílago):

Esta es la razón principal por la que el proceso se denomina «lavado», porque los agricultores agitan las semillas en agua con una herramienta de madera para eliminar el mucílago. Suelen lavarlas tres veces, y luego proceden a clasificar o eliminar las semillas defectuosas.

Secado:

Las semillas se extienden sobre una superficie plana al aire libre con una malla transpirable. A continuación, los agricultores las secan al sol durante 1 ó 2 semanas, hasta que la humedad ronda el 11%.

Descascarillado (quitar el pergamino):

Los granos pasan por una descascarilladora para quitarles el pergamino antes de meterlos en sacos de café.

Características gustativas del café lavado:

Claridad, limpio y brillante. Si busca el sabor del origen único, el café procesado lavado es una gran elección.



Café de proceso natural

También se conoce como café secado al sol o procesado en seco. El concepto procede de la propia naturaleza, donde los frutos caen de los árboles y se secan solos. Este método de elaboración es la forma más antigua de procesar el café.

Este proceso «natural» es específico de climas adecuados en países como Etiopía, Burundi, Panamá y Costa Rica, que son soleados, cálidos y secos. De lo contrario, las cerezas corren el riesgo de enmohecimiento. En algunas de estas zonas, los agricultores tendrían dificultades para acceder al agua para el procesado.

Cosecha:

Los agricultores recogen las cerezas maduras y luego separan las defectuosas o no maduras.

Secado

Los productores de café colocan las cerezas en una superficie exterior elevada con malla transpirable. Deben prestar una atención constante al lecho de secado y rastrillar las cerezas a menudo para evitar que se humedezcan demasiado (lo que provocaría moho) o se sequen demasiado (lo que las haría quebradizas). Este proceso dura aproximadamente de 3 a 4 semanas, hasta que la humedad ronda el 11%.

Descascarillado (quitar la fruta y el pergamo):

Las cerezas se vierten en una descascarilladora para eliminar la fruta y el pergamo, antes de proceder al ensacado.

Características gustativas del café procesado natural:

Con el sabor a cereza infusionada en las semillas, tendrá notas distintivas como a bayas, nectarina, a vino o alcohol. En general, el café procesado natural tiene un sabor más afrutado y dulce.



Café de proceso honey

¡No! ¿Honey (miel)? No es lo que usted cree. «Honey» se refiere a la pegajosidad de los granos de café durante el proceso de fermentación, causada por la cereza del café y el mucílago.

A menudo, se etiqueta en diferentes colores: honey (miel) blanca, amarilla, roja y negra. Este proceso es popular en países como Costa Rica y El Salvador.

También algunos agricultores pueden denominar este proceso honey de forma diferente, como «semilavada» o «natural despulpada», pero en esencia, el proceso es similar.

Repasemos el proceso.

Cosecha

Depulcación:

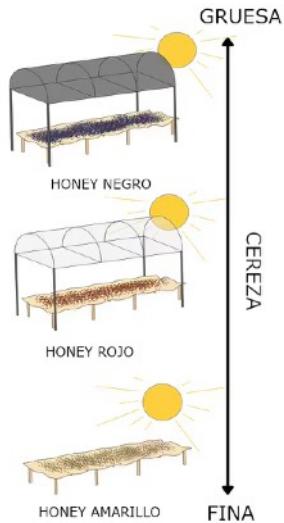
Normalmente, las cerezas se despulpan entre 8 y 12 horas después de la cosecha. Tras separar las cerezas defectuosas o inmaduras, el resto se despulpa hasta la capa de mucílago.

Secado (con mucílago):

Normalmente, los granos de café con el proceso amarillo se secan al sol. Dependiendo de las condiciones meteorológicas, puede tardar de 2 a 3 semanas en obtener un 11% de humedad.

Para el honey rojo, se secarán en un invernadero con menos luz solar, y el negro necesitará aún menos luz solar.

El color viene definido por el grosor de la cereza (pulpa) que queda en los granos de café.



Quitar el pergamo:

Los productores retiran el pergamo de los granos de café antes de meterlos en sacos de café y enviarlos a los tostadores.

Características gustativas del café de proceso honey:

- El amarillo es ligeramente afrutado.
- El rojo es almibarado, con notas de cata más afrutadas.
- El negro es vinoso y alcohólico, con una textura cremosa.

Calidad del agua

El agua que utiliza para preparar su expreso influye en el sabor de su café y en el funcionamiento de su cafetera. Por lo tanto, es muy importante elegir el tipo de agua adecuado para:

- Proteger nuestras máquinas de averías y tiempos de inactividad causados por el agua.
- Producir un expreso sin sabores «extraños».

La industria del café se ha centrado en utilizar agua que minimice el mantenimiento de la máquina, por ejemplo, para reducir al mínimo cualquier incrustación que pueda acumularse en el interior de la caldera y las tuberías internas. Este interés por el agua procede en gran medida del sector comercial.

La concentración de distintas sustancias en el agua suele indicarse en partes por millón (ppm) y en equivalentes de carbonato cálcico (CaCO₃). Estas medidas son la mejor forma de compararlas y calcular su valor. Esta es la razón por la que la industria del café y los aficionados al café enumerarán cada elemento de su agua como «ppm como CaCO₃».

La Specialty Coffee Association (SCA) elabora las siguientes directrices para el agua

- Alcalinidad total igual o cercana a 40 ppm como CaCO₃
- Calcio, idealmente a 68 ppm como CaCO₃, o en el rango de un mínimo de 17 y un máximo de 85 ppm como CaCO₃
- pH cercano a 7, o entre 6,5-7,5
- Sodio en o cerca de 10 mg/L
- Sólidos disueltos totales (TDS) a 150 mg/L, o entre 75-250 mg/L

En los últimos años, algunos aficionados al café se han centrado en un agua que potencie más el aspecto sensorial. Por ejemplo, aumentando la cantidad de calcio, que realza el cuerpo del café con una sensación cremosa en la boca, o incrementando los niveles de magnesio para aumentar el dulzor.

En general, nos fijaremos en los siguientes parámetros:

- **La dureza general (GH)** es la suma del calcio y el magnesio.
- **La alcalinidad (KH, o dureza carbonatada)**, que es la cantidad de iones carbonato (HCO_3^-)
- **TDS (sólidos disueltos totales)**
- **PH**

Lo que la mayoría de la gente hace es eliminar las sustancias que no quiere en el agua utilizando uno de los diversos filtros que se enumeran a continuación y que explicaremos con más detalle en los siguientes capítulos:

Tipo de filtro	Carbón activo	Intercambio iónico	Ósmosis inversa	Remineralización
Elimina/reduce Total de sólidos en suspensión (TTS)	✓	✗	✓	✗
Compuestos orgánicos volátiles (COV)	✓	✗	✓	✗
Metales pesados	✓	✓	✓	✗
Cloruros (Cl)	✓	✗	✓	✗
Dureza	✗	✓	✓	✗

Tras filtrar las sustancias no deseadas del agua, pueden volver a añadir minerales específicos para conseguir su taza ideal. Estos aditivos pueden crearse a partir de recetas mezcladas en casa, o comprarse a empresas que ofrecen mezclas ya preparadas. Las sustancias pueden añadirse tanto antes como después del proceso de infusión. Sin embargo, si los añade después de preparar el café, puede mejorar el gusto de su café sin afectar negativamente a su cafetera expreso.

Tipos de sistemas de filtración

Filtros de carbón activo

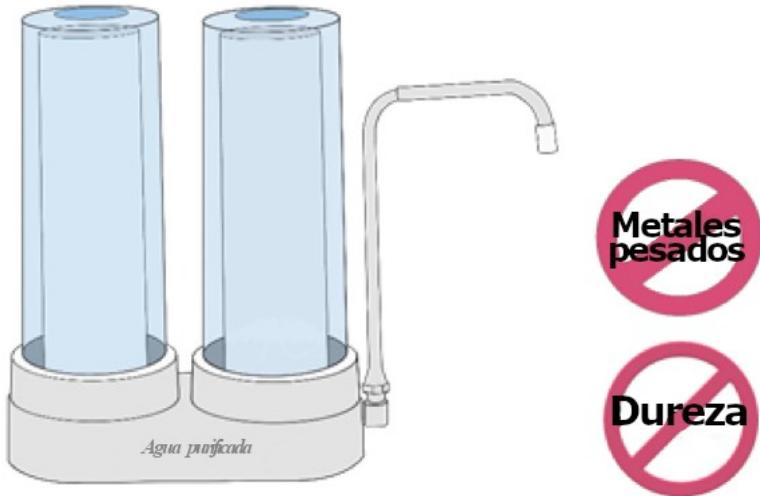
Los filtros de carbón activo sólo eliminan sustancias. No añaden nada.



Los filtros de carbón activo están muy extendidos. Ayudan a eliminar

- Sólidos suspendidos totales (SST)
- Compuestos orgánicos volátiles (COV)
- Metales pesados
- Cloruros

Filtro de intercambio iónico



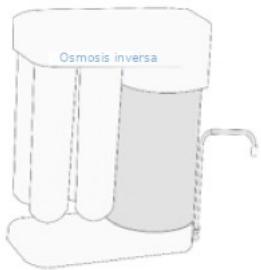
El intercambio iónico es un proceso de «ablandamiento» del agua. Un filtro de intercambio iónico elimina iones de dureza como el magnesio y el calcio del agua y los sustituye por un ion con carga positiva, como el sodio, que no contribuye a la dureza. De ahí el nombre de «intercambio iónico».

Se pueden personalizar diferentes combinaciones para filtrar o añadir distintos elementos, en función del agua de su local.

El intercambio iónico:

- Reduce la dureza del agua
- Elimina selectivamente iones minerales como el calcio (Ca^{2+}), el magnesio (Mg^{2+}) o la dureza del carbonato (HCO_3^-)
- Elimina metales pesados
- Puede liberar trimetilamina (TMA) en el agua, que tiene un olor desagradable a pescado

Filtro de ósmosis inversa



La ósmosis inversa (OI) es la filtración mediante presión a través de una membrana filtrante semipermeable. Está disponible tanto para uso comercial como doméstico, y es la forma más común de tratar el agua en aplicaciones comerciales de café. Este proceso elimina la mayor parte del contenido mineral del agua para reducir su dureza.

Desventajas de la ósmosis inversa:

Elimina casi todo, incluidos los componentes que podemos desear en el agua, como el Mg y el Ca.

No elimina eficazmente todos los cloruros, por lo que debe utilizarse junto con filtros de carbón activo. A veces, éstos están integrados en el propio sistema de ósmosis inversa o se añaden antes o después de la ósmosis inversa.

Es el sistema de filtración más caro de instalar y mantener.

Es el más lento de todos los sistemas de filtración.

Después de la ósmosis inversa, el TDS (Total de Sólidos Disueltos) del agua será muy cercano a cero, por lo que necesitará remineralizarla. El TDS ideal es de unos 150 mg/L.

¿Su agua es demasiado dura?

La dureza del agua puede crear problemas en el funcionamiento de su máquina de expreso. Para minimizar las averías y reparaciones causadas por la formación de incrustaciones o la corrosión en el interior de la máquina, debe analizar la dureza del agua con un kit de tiras reactivas o un medidor de TDS, que puede adquirir en Internet.

Si los resultados del análisis del agua muestran niveles de calcio superiores a 68 ppm, puede probar una de las recetas que se indican aquí para reducir la dureza y aumentar la alcalinidad, o comprar agua o aditivos optimizados para la preparación de expreso. Por supuesto, también puede eliminar el calcio utilizando uno de los filtros.

La cal se formará en su máquina de expreso si utiliza agua con un alto nivel de dureza. La cantidad de cal depende de la dureza total frente a la alcalinidad.

A continuación le explicamos por qué no debe acumular incrustaciones en su máquina de expreso:

- Las reparaciones de las incrustaciones no sólo son caras, sino que puede llevar tiempo repararlas o conseguir piezas.
- La cal se acumula con el tiempo, por lo que las cosas pueden parecer bien hasta el punto en que la acumulación de cal se vuelve lo suficientemente grave como para empezar a afectar a la eficiencia de la transferencia de calor o comienza a obstruir las válvulas.

La corrosión es otro problema que puede afectar a su máquina de expreso. Puede ser causada o acelerada por:

- Bajos niveles de alcalinidad (por debajo de 40ppm)
- Un pH<6 o >8
- Altas concentraciones de cloruros, sulfatos o nitratos.

Cuestiones sensoriales



Un aspecto a tener en cuenta: cómo afecta la composición química del agua a las cualidades sensoriales del café. Por ejemplo, la dureza general (GH), o la suma de calcio y magnesio en el agua, afecta a la percepción de la acidez y aumenta las notas de sabor en el café. Un exceso de dureza general dará lugar a un café de sabor «pesado», mientras que un defecto dará lugar a un café de sabor «débil».

Además, la dureza de carbonatos (KH), o alcalinidad, amortigua la acidez del café y ayuda a conseguir una taza equilibrada, que no sepa «agria». Sin embargo, demasiada dureza del carbonato dará lugar a un café con sabor «plano», mientras que una dureza demasiado baja dará lugar a un café con sabor «ácido».

Por lo tanto, conseguir el equilibrio adecuado equivale a obtener un buen café. Por otra parte, la dureza tiene el inconveniente de provocar la formación de incrustaciones.

¿Debemos maximizar el aroma y el sabor a costa de la formación de algunos depósitos calcáreos? No hay de qué preocuparse si programamos una descalcificación periódica en nuestro mantenimiento de limpieza. Esto suele hacerse con una mezcla de agua y ácido cítrico.

Dado que acabaremos consumiendo esta agua, también debemos tener en cuenta qué eliminar de ella para mantenerla higiénica y asegurarnos de no obtener sabores no deseados en nuestra taza.

Un ejemplo de esto puede ser el agua del grifo. Las empresas de suministro de agua suelen añadir cloro o cloraminas para eliminar cualquier agente patógeno del agua.

- Los compuestos de cloruro y otros materiales orgánicos pueden eliminarse con un filtro de carbón activo.

- Los metales pesados, como el hierro, y otros compuestos, como el flúor, pueden eliminarse con un filtro de intercambio iónico o de ósmosis inversa.
- Estos filtros se utilizan a menudo en varias combinaciones para conseguir agua adecuada para el expreso.

Una mayor dureza general afecta directamente a la velocidad de extracción. Se ha demostrado en pruebas de laboratorio (Hendon et al., 2014) que influye significativamente en el aroma y el sabor. La alcalinidad influye en la acidez de la taza: una mayor alcalinidad reducirá la acidez de la taza.

Mezclas prefabricadas

Si mezclar su propia agua le parece demasiado esfuerzo, hay algunas empresas que suministran polvos premezclados que sólo tiene que añadir al agua destilada. Una de ellas se llama **«Third Wave Water»** y ofrece varias opciones. Yo recomiendo la diseñada para café expreso. Vale la pena mencionar que esta mezcla es bastante potente, por lo que la mayoría de los usuarios prefieren utilizar sólo la mitad.

Otra premezcla es un producto llamado **«Aquacode»**. Es más caro, pero está hecho con productos naturales.

Para más opciones, recomendamos el siguiente vídeo de **James Hoffmann**, en el que compara varias marcas diferentes utilizando café tostado claro, medio y oscuro.

Elegir una receta de agua para mezclar

Le recomendamos que compre agua mineral con bajo contenido en calcio, como Volvic, o que utilice agua destilada o desionizada y mezcle sus propios minerales.

Hay muchas variaciones de recetas de agua que se han ido actualizando con los años o que están más especializadas para preparar café o expreso. Por eso recomiendo buscar las recetas en los respectivos sitios de Internet. Por ejemplo, Scott Rao y SCA proporcionan dos recetas diferentes y ligeramente similares que cambiaron un poco con el tiempo. Además, si se siente confiado haciendo sus propias recetas de agua, puede consultar la siguiente [hoja de Google](#) en la que podrá calcular las cantidades que necesita de cada sustancia para hacer sus propios concentrados.

Le sugiero que utilice las directrices sobre el agua de la SCA como referencia para cuando empiece a personalizar su agua SI cree que lo necesita. Esto implicaría la compra de kits de pruebas para leer con precisión la composición del agua de infusión formulada y un período de ensayo y error mientras experimenta con lo que le gusta.

Nota: Cuando mezcle a partir de una receta, empiece con agua embotellada, destilada o desionizada para no tener que filtrarla antes de remineralizarla.

Ingredientes necesarios para las siguientes recetas

Se pueden adquirir en el supermercado, en la tienda de dietética o en Internet. Algunos supermercados incluso tienen dispensadores especiales de agua destilada/RO, donde poder llenar sus propios recipientes. Estas estaciones son útiles porque podemos ahorrar en botellas de plástico desechables y llevar nuestro propio recipiente. Sólo asegúrese de comprobar si ha sido remineralizada o no.

Receta: Mezclar la propia

Ingredientes y herramientas:

- Agua
- Sosa Bicarbonatada NaHCO_3
- Sales de Epsom, también conocidas como Sulfato de Magnesio (MgSO_4)
- Agua destilada/desionizada/de ósmosis inversa
- Tarros de cristal (>500 ml)
- Balanza con una precisión de 0,01 g

A continuación encontrará las mezclas para la solución concentrada que diluirá para producir su agua de infusión. Se basan en algunas recetas de agua que se pueden encontrar en [Barista Hustle](#).

En la primera receta, prepararemos un total de **250 ml de concentrado a 2000 ppm**. Dependiendo de la cantidad de agua de infusión que utilice, puede que sólo necesite hacer esto 1-2 veces al mes.

Concentrado tampón

- 0,84 g de bicarbonato sódico
- 250 ml de agua

Concentrado de magnesio

- 1,23 g de sales de Epsom
- 250 ml de agua

Tenga en cuenta que deben conservarse como dos concentrados separados. Para evitar que se estropeen o creen sabores no deseados, evite utilizar un recipiente de metal o plástico. Utilice tarros de cristal, que pueda guardar en el frigorífico.

Etiquete los tarros con la receta y la fecha de elaboración.

Cuando añada los minerales al agua

- Se volverá de color blanco turbio.
- Se desgasificará el CO₂ de la solución (efervescencia).
- Es posible que se vean partículas sólidas en el fondo.
- Puede agitar la solución con un utensilio estéril para acelerar el proceso de desgasificación.
- Tape el tarro y guárdelo en el frigorífico hasta que lo necesite.

Si el concentrado desprende un olor a «humedad» NO LO UTILICE, ya que este sabor a humedad se transmitirá al café. Haga un nuevo lote de concentrado.

Consejo: Recuerde lavarse las manos y sacar el concentrado con una cuchara/pipeta/jeringa estéril para garantizar que se mantenga fresco durante más tiempo.

Para cualquier receta, la cantidad de agua se calcula mediante la siguiente ecuación:

1000 - (concentrado de tampón + concentrado de Mg) = agua necesaria para la receta.

Le recomendamos encarecidamente que vea la siguiente [**guía para preparar agua para café**](#) antes de salir a preparar su propia mezcla de agua.

Con estas recetas, se añade concentrado al agua de infusión, es decir, **antes de infusionar**. El concentrado tampón aumenta la alcalinidad, así que utilícelo si sus cafés tienen tendencia a un sabor demasiado agrio. El concentrado de magnesio se utiliza para obtener un café más dulce y con mejor sensación en la boca. Aumenta la dureza general del agua. Tenga en cuenta que no añade toda la solución, sino que añade los concentrados **en cucharadas** antes de preparar el café (y probarlo después).

Agua expreso para añadir antes de la infusión

Puede utilizar los concentrados creados ahora y añadirlos a su agua de infusión. Dependiendo del tueste y de los granos, funcionarán mejor en diferentes proporciones.

Agua multiuso para café expreso, café solo o bebidas con leche

(20ppm GH, 60ppm KH)

Esta agua tiene más KH que GH, lo que ayuda a evitar la acidez tan común en el expreso, y una cantidad moderada de GH, que ayuda a que el café no resulte demasiado pesado o abrumador cuando se toma solo.

- 10 g de concentrado de magnesio
- 30 g de concentrado de tampón
- 960 g de agua

Agua para café expreso fuerte y con garra para tuestes más oscuros o bebidas con leche

(60ppm GH, 60ppm KH)

El tampón relativamente alto de esta agua sigue ayudando a evitar la acidez, pero el aumento de GH hace que el café sea más intenso.

- 30 g de concentrado de magnesio
- 30 g de tampón concentrado
- 940 g de agua

Recetas para añadir al café después de la preparación

También existen recetas de concentrados que se pueden añadir al café **después de la preparación**. En ellas, el café se prepara con agua destilada, desionizada o de ósmosis inversa en la DE1, lo que es ideal para la salud de la máquina, y luego se añade un cierto número de gotas de cada concentrado al café después de haberlo preparado.

Distinguimos entre el concentrado GH, que aumenta la dureza y hará que su café **tenga un sabor más completo y dulce**. El otro concentrado es el concentrado KH, que **reducirá la acidez**.

Concentrado GH:

- 3 g de sulfato de magnesio (sal de Epsom)
- 90 g de agua destilada/desionizada

Concentrado de KH:

- 2g de bicarbonato sódico
- 90g de agua destilada/desionizada

Necesitará frascos cuentagotas de 100 ml para estos concentrados. Y como antes he mencionado, debe mantenerlos separados. Estas gotas añadirán diferentes cantidades (en ppm) de GH o KH a su café, dependiendo del volumen del mismo. Dado que cada gota añade una cierta cantidad de cada mineral, con cafés más grandes, esa cantidad de minerales se diluye en una mayor cantidad, por lo que cada gota añade menos ppm en cafés más grandes.

A continuación se muestran las ppm añadidas por gota en una gama de dosis:

Dosis de café	ppm añadidas por gota
30 g	20 ppm
45 g	15 ppm
60 g	10 ppm

Para preparar la receta «Agua para expreso básica» con estas gotas, utilice el siguiente número de gotas (para los cafés de tamaños intermedios, elija el más parecido a su tamaño de café y ajústelo al gusto según sea necesario):

Café de 30 g:

- 1 gota de concentrado de GH
- 3 gotas de concentrado de KH

Café de 45 g

- 1 gota de concentrado de GH
- 4 gotas de concentrado de KH

Café de 60 g

- 2 gotas de concentrado de GH
- 6 gotas de concentrado de KH

Para preparar la receta «Agua de café expreso fuerte y con garra» de esta forma, tendría que utilizar el siguiente número de gotas:

Café de 30 g:

- 3 gotas de concentrado de GH
- 3 gotas de concentrado de KH

Café de 45 g:

- 4 gotas de concentrado de GH
- 4 gotas de concentrado de KH

Café de 60 g:

- 6 gotas de concentrado de GH
- 6 gotas de concentrado de KH

¿Su café sigue siendo demasiado ácido? Añada 1 gota de concentrado de KH.

¿Necesita mayor sensación en la boca o acidez? Añada 1 gota de concentrado GH.

Como ve, esto nos permite experimentar con los diferentes concentrados y adaptar nuestro café a nuestras propias preferencias.

Le deseamos que disfrute experimentando.

¿Qué es un «café solo»?

Algunas cafeterías especializadas pueden utilizar un nombre como «café solo» o «café negro» en su carta de bebidas, porque consiste en unos cuantos tipos de café negro, espresso, ristretto, lungo o incluso alguno intermedio. Con un nombre genérico, los baristas tienen libertad para servir la receta adecuada de sus granos de café en lugar de servir siempre una sola de las recetas.

Algunas cafeterías tienen granos de café que cambian constantemente y proceden de distintos tostadores. Así que la idea es servir las recetas adecuadas para los granos de café, a menos que los clientes soliciten su preferencia (expreso, ristretto, lungo) en la cafetería.

En resumen, para evitar discusiones o confusiones con los clientes entusiastas, un «café negro» puede ser ristretto, espresso o lungo, y los baristas son libres de elegir las recetas adecuadas para los granos de café específicos.

Si no está familiarizado con algunos de estos nombres (expreso, ristretto o lungo), no se preocupe. Los trataré en las próximas páginas.

Base para café o latte art

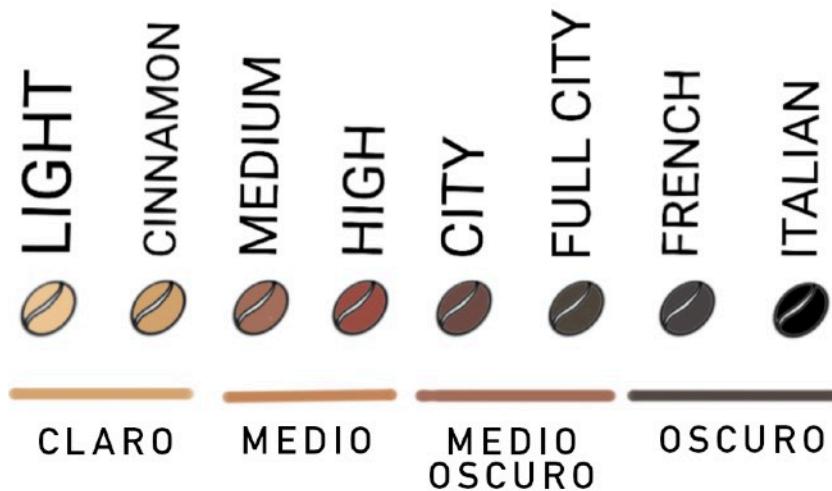
Recetas para espresso/ristretto

Preste atención a las siguientes cosas durante el proceso de calibración, porque cualquiera de ellas podría afectar directamente al sabor de su café.

- Temperatura de infusión
- Tamaños de molido
- Recetas (entrada, salida y tiempo de extracción)
- Presión/caudal

Los explicaré paso a paso para que lo tenga más claro.

Temperatura de infusión (1/3)



La temperatura de infusión es la temperatura del agua que atraviesa el disco de café para preparar el café.

En el mercado, los granos tienen diferentes tonos de color tostado. El proceso de tostado hace que los granos de café verde adquieran un color claro hasta llegar a un color oscuro.

- Si los granos se tuestan durante **menos** tiempo, el color será **más claro**.
- Si se tuestan durante **más** tiempo, el color será **más oscuro**. Cada tono de color se adapta a las distintas preferencias de preparación.

La mayoría de las cafeterías especializadas utilizan granos de café de tueste medio-ligero a medio-oscuro, porque el nivel de aceptación gustativo suele ser mayor que con el tueste oscuro o el tueste claro.

El tueste claro tiene un mayor riesgo de producir un sabor a hierba o verdura si el tostador de café no es hábil.

El tueste oscuro puede resultar demasiado amargo, amaderado o terroso.

Por lo tanto, también es importante elegir correctamente los granos de café. En general, la temperatura de preparación del café oscila entre 85 y 99° Celsius.

La perspectiva de Decent

En la máquina Decent Espresso, medimos la temperatura directamente en el disco de café, por lo que nuestras temperaturas no «parecen» las mismas que en otras máquinas de café expreso. Las pruebas realizadas por los usuarios han demostrado que, en nuestras máquinas, un ajuste de temperatura determinado es equivalente en el disco a un ajuste 5 °C/9 °F superior en muchas máquinas de expreso tradicionales.

Temperaturas de preparación, resumidas:

Café tostado claro: 95 - 99°C (temperatura más alta)

Café de tueste medio o medio-oscuro:
88 - 95°C (temperatura media).

Café tostado oscuro: 82 - 90°C (temperatura más baja).

Lo anterior son directrices generales. Los resultados pueden variar, por lo que puede ajustarlos a sus preferencias gustativas.

No todas las cafeteras expreso domésticas tienen un control PID (Proporcional-Integral-Derivativo). En particular, muchas cafeteras básicas preparan el café a una temperatura predeterminada de 95°C. Si desea tener un mayor control de la preparación, tendrá que pagar un precio más elevado por esta función.

Tamaño de molido (2/3)



El caudal

La ilustración anterior muestra lo que ocurre cuando el caudal de un café expreso es demasiado rápido, demasiado lento o «cola de ratón» (un caudal correcto).

Un vaso de granos de café (izquierda). Representa un tamaño de molido grueso. Cuando se vierte agua sobre él, el agua atraviesa los granos rápidamente. Como resultado, no hay tiempo para que el agua permanezca y prepare el café. A esto lo llamamos «subextracción».

Un vaso de café molido (centro). Representa el tamaño intermedio entre grueso y fino. Este es el caudal que busca un barista, pero aún no define qué tan bueno será el sabor del café. Hay que tomar un sorbo para afinar más el sabor durante el proceso de calibrado.

Un vaso de harina (derecha). Representa el tamaño de molido más fino. Si muele el café demasiado fino, el agua no podrá atravesarlo. Por lo tanto, el caudal de salida se vuelve demasiado lento o goteante. En términos cafeteros, esto se denomina «sobreextracción».

Cuando se prepara café, no hay nada correcto o incorrecto. Los granos de arábica vienen en cientos de variedades diferentes de miles de tostadores de café, por lo que hay infinitos resultados. Y por eso la gente como yo y otros entusiastas del café somos tan apasionados: con un pequeño retoque y diferentes combinaciones, podemos tener infinitas posibilidades.

Es una aventura, y le sugiero que siga explorando para encontrar su receta favorita.

Acerca de la calibración

El café negro es muy sensible al tamaño de molido correcto. Si no es hábil en la calibración, puede desperdiciar muchos granos de café y tiempo, haciendo un café de mal sabor.

Como barista, cuando abre una nueva bolsa de granos, necesita «ajustar» el sabor del café a sus preferencias (las suyas o las de sus clientes). Al ajustar el sabor del café, un barista tiene que calibrar el tamaño del molido, la dosis de entrada, el tiempo de extracción y el rendimiento de salida. Cada uno de ellos es un componente importante del sabor.

Le aconsejo que ponga todo su empeño en aprender sobre la calibración del molido.



Instrumentos necesarios para la calibración

- Máquina de expreso
- Molinillo expreso
- Balanza de café
- Taza de café
- Cucharilla de té

Algunos países lo llaman «ajustar» una dosis y otros «calibrar». Es el paso que consiste en ajustar el molido y la dosis de café según sus preferencias gustativas. Es la base fundamental del latte art. Si hace este shot demasiado aguado o diluido, será un desastre verter latte art en él, y además hace un café insípido. Si es demasiado espeso, será demasiado amargo o tendrá un sabor a quemado un poco desagradable.

A continuación, quiero explicar la diferencia entre ristretto y espresso.



Recetas (3/3)

Expreso

Entrada: 18g para un shot doble, o 9g para un shot sencillo

Tiempo: 25-30seg (si es un solo shot, dividir por dos)

Rendimiento: 36 g o 27 g (un solo shot son 18 g o 13,5 g)

Proporción de infusión: 1:2 o 1:2,5

Características: ligeramente acuosa porque pasa un poco más de agua, lo que permite una extracción más larga y extrae más sabores, especialmente los de origen único. Excelente para el café solo. Algunos granos mezclados también pueden hacer un expreso sabroso. Mi consejo es que pruebe distintos granos y sea curioso.

Ristretto

Entrada: 20g (si es de un solo shot, dividir por dos)

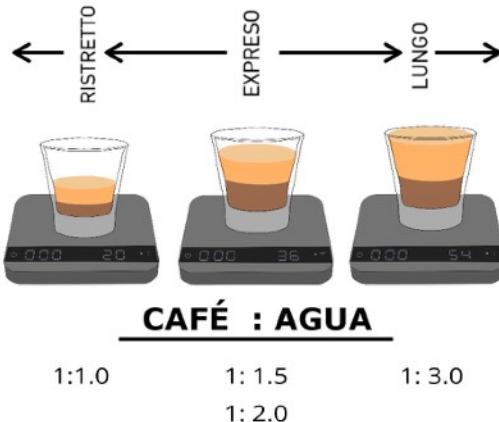
Tiempo: 20-25seg (si es de un solo shot, dividir por dos)

Rendimiento: 20g (para un solo shot, dividir por dos)

Proporción de infusión: 1:1

Características: espeso y almibarado, debido a una menor dilución del agua y a una dosis más alta. Adecuada para mezclas de café en grano, café con leche y café helado, ya que el ristretto tiene más intensidad en comparación con un expreso.

PROPORCIÓN DE INFUSIÓN



Ristretto vs. espresso, ¿cuál es la diferencia y por qué?

Entiendo que ahora esté confundido. ¿Por qué hay dos bebidas similares? ¿Cuándo debo usar ristretto y cuándo espresso?

El espresso se extrae con más agua y da un shot más largo. El agua pasa durante más tiempo. Es ideal para los perfiles de tueste medio a ligero y los granos de origen único. Puede probar con una proporción de 1:2,5, 1:1,5 o incluso 1:1,1 más corta. Como ya he mencionado antes, la preparación del café tiene infinitas posibilidades. Depende de sus preferencias gustativas.

Tradicionalmente, me gusta preparar un espresso con un tueste medio más ligero, utilizando granos de café de origen único para obtener un café negro largo, con un tiempo de extracción más largo para extraer más sabores y notas de cata.

¿Qué pasa si hago un espresso con granos de tueste mezclado y oscuro? Podría resultar amargo y con notas de cata complicadas.

El ristretto tiene una duración de extracción más corta y una dosis más alta. La textura es más concentrada y almibarada, y algunas personas consideran que beber ristretto solo es demasiado intenso. Es ideal para un tueste medio-oscuro u oscuro, utilizando granos de café mezclados con café lácteo, y para bebidas heladas. Algunos incluso saben bien con café negro; esto tiene más versatilidad. El ristretto es bueno para el latte art porque tiene más concentración: la leche fluye como si se deslizara en el aire con el ristretto.

Y si preparo un ristretto con un café de origen único y tueste medio-ligero? Podría tener un sabor poco extraído, herbáceo y con notas vegetales.

Jerga barista para shots

Un solo shot: 1 porción de café.

Doble shot: 2 porciones de café.

Dosis: Café molido en gramos (g).

Entrada: Café molido en la cabeza del grupo.

Rendimiento: El café que sale de la cabeza del grupo.

Proporción de infusión: La relación entre la cantidad de café molido en la cabeza del grupo y el rendimiento de café líquido. Por ejemplo, si la relación de infusión es de 1:2, 18 g de café molido producirán 36 g de café líquido, 20 g de café molido producen 40 g de café líquido, o 10 g de café molido producen 20 g de café líquido. Es una indicación de la relación cuantitativa entre dos cantidades.

Tiempo de extracción: El tiempo durante el cual la máquina de espresso empieza a dispensar agua y deja de infusionar. No la duración de cuando el café empieza y deja de gotear.

¡Calibremos!

A continuación se muestran ejemplos que utilizan la receta del ristretto, pero el proceso es similar para el expreso.



Parece una sobreextracción.

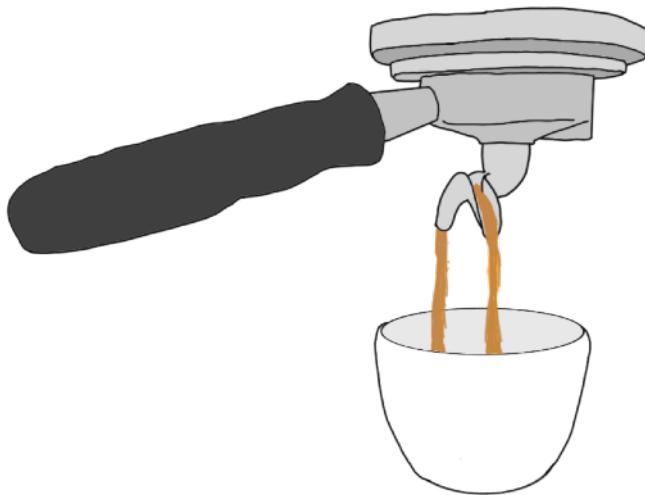
Entrada: 20g

Tiempo de extracción: 1min 30 seg

Rendimiento: 20g

La ilustración muestra un flujo demasiado lento, goteante y sobreextraído. Normalmente, el sabor será quemado, amaderado y con notas terrosas.

Solución: Ajusta el tamaño del molido para que sea más grueso. ¿Cómo de grueso? Hay que probar hasta obtener el resultado deseado. Hay miles de molinillos diferentes en el mundo, y cada uno se comporta de forma distinta.



Parece una subextracción.

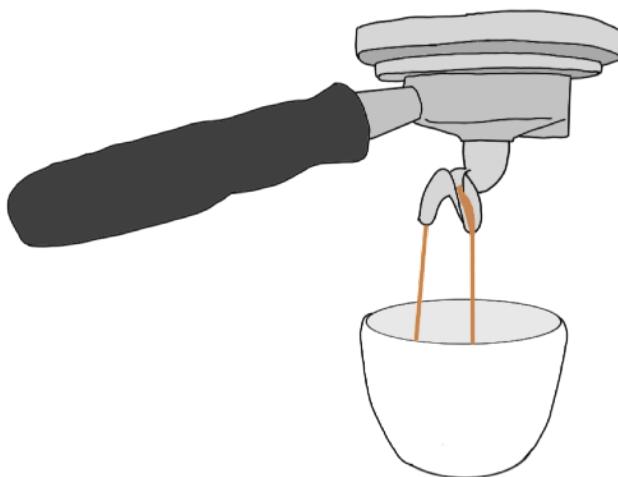
Entrada: 20g

Tiempo de extracción: 8 seg

Rendimiento: 20g

La ilustración muestra un flujo muy rápido que está subextraído. El sabor es demasiado aguado, diluido o muy agrio (no ácido) porque el tamaño del molido es demasiado grueso. Por lo tanto, hay demasiado espacio dentro del disco de café y el agua caliente lo atraviesa demasiado rápido.

Solución: Ajuste el tamaño del molido para que sea más fino.



Bebamos un sorbo.

Tiempo de extracción: 26 seg

Rendimiento: 20g

La ilustración muestra un caudal de «cola de ratón», que es el caudal que necesitamos, pero esto no garantiza un café bueno y delicioso. Esto indica que estamos listos para saborear el shot.

Siguiente acción: Remover bien y luego dar un sorbo. ¿Es éste el sabor agradable que busca?

Demasiado ácido: Extraiga un shot más largo, tal vez de un 20g (entrada) 22g (rendimiento), luego pruebe de nuevo. Si el sabor agrio persiste, prepare un shot aún más largo o pruebe otra proporción de infusión, 1:1,5 o 1:2.

Demasiado amargo: Baje la dosis muy ligeramente. Puede intentar bajar de 20 g a 19,6 g, por ejemplo. Pero juzgue usted mismo, porque sólo usted conoce sus granos de café y su molinillo.

Demasiado lechoso: Aumente la dosis y ajuste a un tamaño de molido más grueso (supongo que ha texturizado correctamente la leche). O pruébalo con otras proporciones de infusión.

Las recetas anteriores se basan en la preferencia general, el tiempo de extracción, la dosificación de entrada o el rendimiento de salida. La primera prioridad es siempre la preferencia gustativa individual.

Por qué es importante la calibración

Imagínese lo siguiente: supongamos que está acostumbrado a utilizar un tipo de granos para hacer café en casa. Un día, sus amigos le visitan con su bolsa de granos de café como recuerdo de las vacaciones. Según los estándares internacionales de cafetería, una bolsa de café en grano debería pesar unos 200 g.

Debería ser capaz de preparar 10 doble shots de ristretto para un café con leche. Pero está demasiado hecho a sus propios granos con ajustes mínimos, no tiene ni idea de cómo calibrar los granos nuevos. Acaba desperdiciando un montón de granos de café intentando averiguarlo. Y finalmente, sólo es capaz de servir a sus amigos dos tazas de café.

Se sorprenderán y se preguntarán cómo es posible que haya gastado una bolsa grande de 200 g de granos para hacer sólo dos tazas de café. Pues bien, puede evitar un incidente como éste si está bien equipado con habilidades y conocimientos de calibración.

Siempre aconsejo a los novatos que tengan curiosidad por el café. Ve a comprar granos de café a varios tostadores y explora. Con este proceso, aprenderá a solucionar problemas de calibración.

Con 200 g de granos de café debería obtener unos 6-7 shots (cada shot con 20 g de granos) de ristretto doble. ¿¡Qué!? ¿Cómo se calcula eso?

Suele haber algo de retención en las fresas del molinillo (café molido atascado en la fresa). Si vierte 20 g en una tolva de granos y los muele, un molinillo tradicional producirá probablemente 18 g o 19 g de café. ¿Dónde están los 1-2g restantes? Retención, amigo mío. Un poco de café molido se quedará atascado en la fresa del molinillo, en el vertedor o en cualquier otra parte de la cámara del molinillo.

¡Buena calibración!



MANTENIMIENTO: EL DEBER DE TODO BARISTA

Bueno, ¡ya está! Es hora de ensuciarse las manos.

Como barista muy trabajador o barista casero, es importante saber hacer un buen café. Pero saber mantener las máquinas de espresso higiénicas y limpias también es un deber del barista.

Si su cafetera exprés no está bien mantenida, tendrá suciedad de café viejo en la cabeza del grupo o manchas de restos de leche en la punta de la varilla. Esto afectará directamente a la calidad de su próxima taza de café.

Un barista casero me contó una vez algo irrisorio. Dijo que lavaba su cafetera espresso «una vez cada dos por tres» y lo dijo sin remordimientos. Lo peor es que hace al menos dos tazas de café al día en casa.

No le culpo a él, sino a la falta de material educativo en este campo.

¿Qué ocurre si no lava su cafetera expreso, o si sólo la lava una vez a la semana... o de vez en cuando? Utilicemos el sentido común preguntándonos:

«¿Se atrevería a comer mi comida si supiera que he cocinado con una sartén que no se ha lavado en unos días?».

Creo que ya conoce la respuesta.

Empecemos por aprender a limpiar la cafetera expreso de forma general. Como hay tantas máquinas diferentes, me ceñiré a la forma de limpieza de la vieja escuela.

A continuación se enumeran algunas partes que debemos mantener:

Cabeza del grupo (al final del día).

Varilla de vapor (cada vez después de su uso).

Bandeja de goteo (al final del día).

Portafiltro, cesta, etc. (después de cada uso).

Fresas del molinillo (una vez a la semana o al mes, según la frecuencia de uso).

Elementos necesarios para limpiar la cabeza del grupo



1. Cepillo para grupo

Cuanto más largo sea el cepillo, mejor. Viene con una minicuchara en la parte trasera para recoger el polvo limpiador expreso, y un cepillo para el riel del grupo y la ducha. Hay muchas versiones más cortas, pero le quemarán la mano porque el agua llegará a los dedos al cepillar y enjuagar. Un cepillo más largo evitará que esto ocurra.

2. Cepillo redondo para grupo (opcional)

Introdúcelo en el riel del grupo y limpia la suciedad que se esconde en él. Sugiero encarecidamente utilizar este cepillo como solución a largo plazo para facilitar la limpieza.

3. Solución limpiadora expreso (en polvo)

Sirve para limpiar el interior de los tubos y lavar la cabeza del grupo, pero no sirve para descalcificar. Para eso existe una solución desincrustante (ácido cítrico).

4. Filtro ciego

Necesita este filtro para contener el limpiador de café espresso en polvo, ya que el filtro «ciego» no tiene orificios y está diseñado para lavar la cabeza del grupo y la tubería interna.

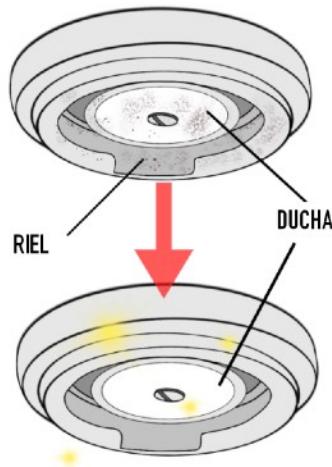
5. Portafiltro

Cualquier tipo de portafiltro sirve. No se preocupe si es de una o dos salidas, siempre que el filtro ciego quepa en él.

Limpieza de la cabeza del grupo

Lávolo cuando haya terminado por hoy, pero no después de cada taza preparada.

A continuación se muestra el resultado antes y después; nuestro objetivo es mantenerla brillante y limpia.

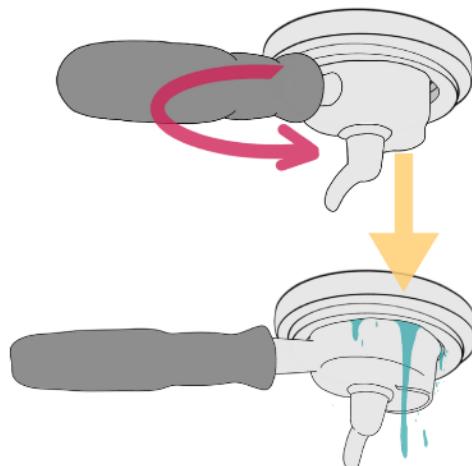


El proceso es bastante sencillo. Antes de usar el portafiltro, utilice el cepillo de grupo para eliminar la suciedad del café y, al mismo tiempo, enjuagar la cabeza del grupo con agua. A continuación, introduzca un cepillo redondo en el riel y elimine la suciedad adherida girando el cepillo (asegúrese de que el cepillo esté húmedo), al tiempo que enjuaga con agua.

Una vez limpia la suciedad, utilice el portafiltro con filtro ciego y llénelo de agua, como se muestra en la ilustración siguiente.

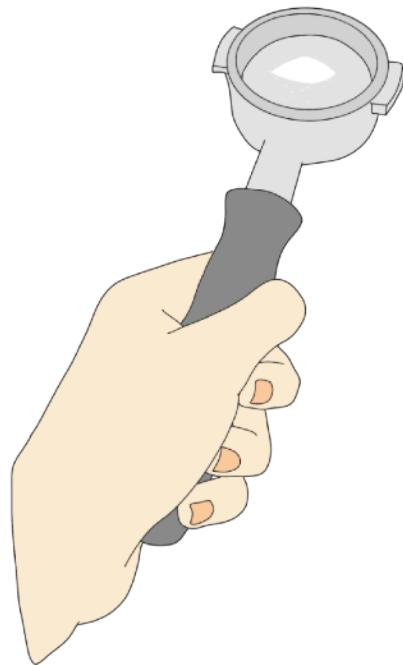


Introduzca el portafiltro en la cabeza del grupo, ciérrelo firmemente, pulse el botón de inicio y espere 10 segundos como se muestra en la siguiente ilustración.



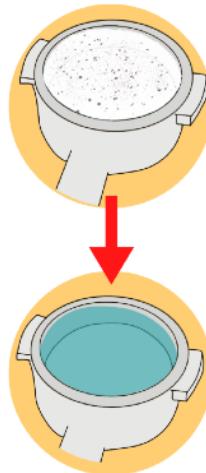
Cuando hayan pasado los 10 segundos, saque el portafiltro y compruebe si el agua está limpia o sucia. Si tiene suciedad, repita el proceso hasta que esté limpia y clara.

Una vez realizada la limpieza con agua, utilice la solución de limpieza expreso.



Siga las instrucciones de la etiqueta de la solución limpiadora expresa. Cada marca requiere una cantidad diferente. Normalmente, viene con una minicuchara. En la ilustración anterior se muestra la cantidad habitual de polvo que debe utilizarse en el filtro ciego.

A continuación, introduce el portafiltro en la cabeza del grupo y repite la operación. Esta vez, saldrá mucha espuma de jabón.



Repita el proceso de introducción en la cabeza de grupo y arranque la cabeza de grupo durante 10 segundos. Realice este paso hasta que el agua salga clara y sin espuma. Normalmente se necesitan entre 10 y 20 repeticiones. Entonces su trabajo está hecho para la cabeza de grupo.

Para las piezas que se desgastan - como la mampara de ducha y la junta de goma - le recomiendo que las cambie una vez al año o una vez cada dos años, o en caso de encontrar fugas cuando hace cafés. Si sigue goteando por mucho que la haya apretado, es hora de cambiar ambas.

La perspectiva de Decent

Las cafeteras Decent Espresso incluyen un ajuste de software para el lavado de la cabeza del grupo con un filtro ciego. Basta con pulsar el ajuste y la máquina se enjuagará sola cinco veces.

Limpieza de la varilla de vapor

Es muy sencillo.

Para limpiar la varilla de vapor

1. Utilice su jarra grande.
2. Añada un 70% de agua del grifo con solución limpiadora para expreso,
3. Encienda el vapor.
4. Déjalo funcionar hasta que el agua hierva a fuego lento y apaga el vapor.
5. Utilice un paño húmedo para frotar la punta de vapor y limpiar las manchas de leche.

Cuando haya terminado con la solución de limpieza para expreso, tiene que llenar la jarra con agua dos veces más y hervirla con la varilla de vapor antes de dejar reposar la máquina.

Limpieza del portafiltro, del filtro y de la bandeja de goteo

Debe limpiar el portafiltro, la cesta de filtro y la bandeja de goteo con detergente lavavajillas doméstico y una esponja. Sobre todo, debe frotar las manchas de café pegadas en la bandeja de goteo, en el interior del portafiltro y en el lateral de la cesta de filtro.

Si no ha lavado el interior del portafiltro en mucho tiempo, es posible que ya esté de color marrón oscuro o, peor aún, negro. En este caso, necesitará un estropajo para hacer el trabajo.

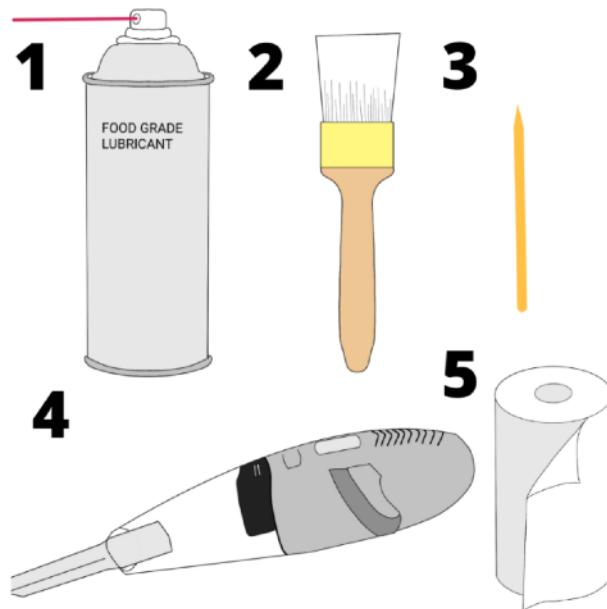
Mantenimiento del molinillo

¿Con qué frecuencia hay que realizar este mantenimiento? Una vez a la semana, una vez al mes, una vez cada dos meses... todo depende de su experiencia y del volumen de molienda. Si el tamaño de la molienda no es constante o resulta difícil de calibrar (lo que produciría un sabor extraño), es hora de realizar el mantenimiento del molinillo. Pero para estar seguro, yo sugeriría una vez a la semana, o al menos una vez al mes si lo usa poco o es una persona ocupada.

Hay muchos tipos diferentes de molinillos, demasiados para que los exploremos. Así que debería leer el manual de instrucciones para realizar el mantenimiento. Pero el objetivo principal es evitar que la suciedad se adhiera a las fresas y a la cámara de las fresas, lo que hace que el molido sea menos eficaz porque las fresas están menos afiladas.

Si se trata de un molinillo tradicional, tendrá que desenroscar la fresa de la parte superior. Después de quitarla, el ajuste del tamaño de molido se desvía, pero algunos fabricantes han sido lo suficientemente innovadores como para solucionar este problema. Su ajuste del tamaño de molido sigue siendo el mismo incluso cuando se retira la fresa superior. Así que mi consejo es que consulte a su proveedor o lea el manual de instrucciones antes de iniciar un procedimiento de limpieza.

Material necesario para limpiar el molinillo



1. Lubricante alimentario

Sirve para lubricar la pista de las fresas una vez limpias. Recuerde utilizar lubricante de calidad alimentaria, no ordinario.

2. Cepillo de pintura

Utiliza un cepillo de pintura para eliminar la suciedad. El tamaño del cepillo depende del diámetro y grosor de sus fresas.

3. Palo de madera

Para rascar la suciedad de la pista. Cualquier cosa afilada puede servir, como un palillo de dientes o un termómetro, pero procure no rayar el molinillo.

4. Aspirador

Para aspirar la suciedad de espacios estrechos donde el cepillo es demasiado ancho o el palo de madera es demasiado fino para cepillar. También puede aspirar el conducto y la ventana de las fresas. La potencia no importa, pero al menos debe tener una punta de plástico afilada (como se muestra en la ilustración) para acceder a la cámara de las fresas.

5. Papel de cocina

Para limpiar las manchas persistentes de café en las pistas de las fresas.

Antes de empezar, recuerde: **no utilice jabón ni ninguna solución no comestible para limpiar su fresa.** Esto se debe a que molemos y bebemos de ella.

- 1. Desenrosque y retire la fresa** de la parte superior. Una vez retirada, utilice un aspirador con una punta de plástico afilada, métala en la cámara de la fresa y aspire toda la suciedad visible.
- 2. Rasque y elimine la suciedad de las pistas de las fresas con un palo de madera.** La suciedad más persistente puede parecerse a una pasta parecida al chocolate. Utilice un trozo de papel de cocina para limpiar esos restos.
- 3. Limpie el vertedero.** Hay que cepillarlo, aspirarlo y mantenerlo brillante.
- 4. Lubrica la pista.** Aplica un poco de lubricante en un papel de cocina, luego lubrica y limpia las pistas tanto en la fresa superior como en la cámara.
- 5. Vuelva a comprobar** y asegúrese de que todo está brillante y limpio antes de volver a montar.

6. Ajuste el tamaño de molido y saboree la diferencia cuando prepare café con las fresas limpias.

«Limpie cuando venga y limpie cuando se vaya».

Usamos mucho esta frase en una cafetería o cocina. Se aplica incluso a una cafetería doméstica

¿Cómo es trabajar en una cafetería como barista?

Escribo esto basándome en mi experiencia laboral en Kuala Lumpur, Malasia. No represento a todos los baristas del mundo, pero si nunca ha trabajado como barista, aquí tiene algunas de mis experiencias.

Desde la perspectiva de una cafetería local, los trabajadores del sector de la alimentación y las bebidas se consideran personas con un salario mínimo si se compara el sueldo con el ámbito laboral.

A continuación explicaré las funciones de un barista en la cafetería:

1. Preparar café con rapidez.
2. Controlar la calidad del café.
3. Hacer de cajero y tomar pedidos.
4. Mantener la cafetería limpia e higiénica.
5. Recoger la mesa cuando se vayan los clientes.

6. Barrer, fregar el suelo y lavar los aseos al abrir y cerrar la cafetería.
7. Resolver los pedidos erróneos realizados por la cocina.
8. Sacar y servir la comida de la cocina.
9. Contar y ordenar las existencias de todo lo que se vende en la cafetería.
10. Explicar y recomendar café, pasteles y comida a los clientes.
11. Conocer todo el menú.
12. Cambiar bombillas y arreglar servicios.
13. Cortar pasteles para los clientes, cortar frutas para los zumos, preparar jarabes de azúcar para las bebidas.
14. Lavar tazas, platos, tenedores y cucharas.
15. Ser amable con todo el mundo.
16. Decorar la cafetería antes de las fiestas y retirar la decoración después de ellas.

Sí, es un trabajo muy cansado el de barista corriendo de un lado a otro de la cafetería. En muchas cafeterías ya no se dice «barista», sino «todoterreno», lo que significa que hay que hacer de todo para ayudar al negocio.

¿Merece la pena? Sí. Nunca me arrepiento de formar parte de este sector y de haber conocido a mucha gente por el camino. Si nunca hubiera pedido un trabajo a tiempo parcial en una cafetería, no estaría aquí escribiendo este libro.

Estoy agradecida por tener una oportunidad de aprendizaje práctico. Creo que todo el mundo merece una buena taza de café, y la educación cafetera debería ser accesible y asequible en todas partes.

¿Cómo se ideó este libro?

Disfruto dando clases y entrenando a alumnos desde inexpertos hasta diestros. Me siento orgullosa de cultivarlos y verlos crecer.

A menudo, he recibido peticiones de mis seguidores para que les guíe porque en su ciudad o país no hay clases de café disponibles. Por eso también estoy deseando enseñar a gente de fuera de Malasia, pero no puedo llegar a otros países y dar mis clases locales simultáneamente.

Algunas clases no se pueden impartir a través de seminarios web de Zoom. Se necesita una máquina de expreso para guiarse con la mano o visualmente. Entonces pensé que un libro o un eBook podría ser una buena idea para los que están en países lejanos a los que no puedo llegar.

Agradecimientos

Lo que he aprendido en mis años de experiencia en la cafetería, en casa, y dando clases, se lo he transmitido a usted. Si lee este libro página por página y lo aplica a sus prácticas diarias como barista en casa o en una cafetería, esta información le llevará al siguiente nivel.

También tengo que reconocer que hay muchas perspectivas; sigo siendo un estudiante, manteniendo mi corazón curioso y abierto. Creo que podemos servir mejor café en todo el mundo.

Aunque no puedo enseñarle cara a cara, espero que este libro le haya revelado y desmitificado las técnicas de elaboración de café expreso y las habilidades de calibración. Al principio luché con ellas sin ningún mentor que me guiara en innumerables momentos de frustración.

Quiero expresar mi gratitud a mis amigos, mis seguidores, mis partidarios, mis seres queridos, mis colegas y mi familia. Gracias por darme espacio y tiempo para escribir y por apoyarme emocionalmente.

Y también, gracias por comprarme este libro. Por favor, compártelo con quien crea que pueda serle útil esta información.

Mi filosofía de aprendizaje es:

Cuando haya aprendido algo, transmítalo a los demás. Esto duplicará su mejora y beneficiará a todos.

Si quiere pasar a la siguiente fase, pruebe a enseñar. Entenderá el tema aún más a fondo.

Creo en una situación en la que todos ganan.

No dude en visitarme o enviarme un mensaje a través de Instagram [@sinnedhew](#) (Dennis Hew) o visitar [mi canal de tutoriales de YouTube..](#)

Me encantaría saber cómo progresá su mejora y cómo es capaz de inspirar a otros a hacer café en casa o en una cafetería.

Manténgase sano y nos veremos de nuevo.

