

INTRODUCCIÓN AL LATTE ART

LATTE ART PARA TODOS

Escrito e ilustrado por
Dennis Hew



Edición
Decent Espresso



LATTE ART PARA TODOS

Por Dennis Hew

Edición Decent Espresso

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 atención de «Attention: Permissions Coordinator», a la dirección indicada más abajo.

Ilustración y cubierta del libro por Dennis Hew

Primera edición en Malasia 2021

por Dennis Hew

Unidad 3-19, Nivel 3, Bloque B,

MAHSA Avenue,

Jalan Ilmu, 59100,

Kuala Lumpur , Malasia

Edición Decent Espresso, 2024

LATTE ART PARA TODOS2

Introducción11

Adivina quién ilustró este libro.....16

¿Por qué necesitamos latte art en nuestro café?.....18

Fórmula para el latte art20

¿Qué importancia tiene el café espresso a la hora de preparar un latte art?21

10% de aprendizaje en clase, 90% en la práctica diaria.....22

TEXTURACIÓN DE LA LECHE26

Herramientas para texturizar la leche27

¿Qué tipo de leche es adecuada para el latte art?28

Leche fresca (leche de vaca)29

Leche baja en grasa o leche desnatada (leche de vaca)30

Leche aromatizada (chocolate, vainilla, leche con miel, etc.).....31

Otras como la leche de soja, de almendras y más (leches alternativas)	32
Jarra de leche: ¿qué tipo es el mejor?	34
¿Por qué no utilizar una jarra de 600 ml para texturizar una sola ración de leche?	36
¿Es necesario un termómetro?	38
¿ Qué temperatura ?	41
¿Qué ocurre si el agua o la leche están por debajo o por encima de la temperatura ideal?	41
Una bayeta: ¿debo comprar una de lujo?	44
ESPUMA DE LECHE.....	45
¿Cuánta espuma necesita?	46
¿Y qué pasa con la espuma para otras bebidas?	48
¡Texturicemos la leche!	49
Cómo sujetar una jarra para dar textura a la leche	51
Colocación de la varilla de vapor.....	53

Consejos prácticos	63
Preguntas sobre la textura de la leche	65
Errores revelados	67
Reformulación de los pasos (Textura de leche).....	70
Introducción a los tamaños de las jarras de leche	71
Tipos de boquillas	75
Cómo sujetar una jarra	77
Postura de pie	81
TIPOS DE LATTE ART DE VERTIDO LIBRE.....	86
Definición de un vertido perfecto para latte art	89
Escenarios reales incoherentes	91
Practicar primero con agua e imaginación.....	92
Aprender a controlar el flujo.....	93
Posición plana:	94

LATTE ART, PRÁCTICA CON AGUA 1.....104

¿Por qué no puedo parar cuando está al 90%, al 80% o al 95%?
108

Reformulación de la práctica con agua 1:.....109

LATTE ART, PRÁCTICA CON AGUA 2110

La importancia de inclinar la taza111

¿Por qué inclinar la taza en lugar de empezar plana?113

Reformulación de la práctica con agua 2: «Inclina la taza»121

**Latte Art sólido: Forma de corazón, la forma base de todo latte
art.....122**

Una forma de corazón sólido.....125

**Latte art sólido, tulipán de 3 pilas, tulipán escalonado y tulipán
alado140**

Un tulipán sólido apilable140

Tulipán escalonado142

Reformulación de los pasos de tulipán (escalado) de tres pilas:153

Tulipán alado	155
Reformulación de los pasos de tulipán de tres pilas (tulipán alado): 165	
Errores revelados (Tulipanes).....	167
Ahora ya sabe cómo apilar, pero ¿qué tal si apila más?.....	171
Línea Fina, Corazón Alado: Aprender a generar líneas.....	172
Acerca de los corazones alados	172
Corazón alado lento.....	184
Corazón alado y formación.....	191
Corazón en capas.....	198
Verter la primera capa.....	201
Verter la segunda capa.....	201
Verter una tercera capa.....	204
Reformulación de los pasos de Corazón alado (alado lento o alado):	207

Errores revelados (Corazón alado).....	209
Otras variedades de tulipanes alados	212
Tulipán alado clásico.....	213
Tulipán alado clásico - breve tutorial	214
Tulipán alado 1-1-1	218
Tulipán alado lento 2-1	220
LATTE ART 2: DISEÑOS DE LATTE ART DE LÍNEAS FINAS.....	221
Por qué me niego a enseñar Rosetta omitiendo lo básico.	222
Concepto de meneo de la Slowsetta.....	226
Slowsetta	230
Rosetta y su formación.....	237
Concepto de meneo	238
Rosetta.....	240
Errores revelados:	247

Slowsetta y Rosetta.....	247
¿Cómo se ideó este libro?	251
Agradecimientos	253

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 le mostraré algunos ejemplos. El famoso chef Gordon Ramsay y el difunto Bruce Lee son figuras muy conocidas 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 un café 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, sin embargo, sentía que no me había desarrollado lo suficiente y no podía pasar a la siguiente etapa 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 dueña 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 expreso 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 de enseñar que, aunque terminaba agotado físicamente tras trabajar todo los fines de semana, no tenía la sensación de estar trabajando.

Por 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](#) and [@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 mostraros 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 una dibujante experta, pero puse todo mi corazón y mi tiempo en aprender desde cero.

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

¿Por qué necesitamos latte art en nuestro café?

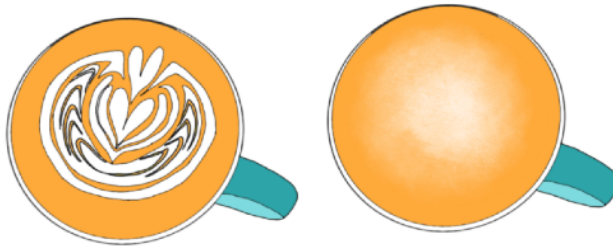
Vivimos en un mundo digital. En cualquier momento sacamos el smartphone del bolsillo y nos ponemos a navegar por las redes sociales o a ver las notificaciones.

A los modernos (como usted y como yo) también nos gusta hacer fotos antes de comer o beber y subirlas a las redes sociales para compartirlas con amigos, familiares y seguidores.

Desde el punto de vista empresarial, crear alimentos o productos estéticos para que los clientes los compartan en sus redes sociales es publicidad gratuita. Y no creo que ningún empresario tenga nada en contra de ello.

Desde el punto de vista de los clientes, si los precios son similares, siempre irán a la cafetería que sirve cafés elegantes con un bonito latte art, en lugar de ir a aquella que no lo hace.

Hágase la misma pregunta: comparando los dos cafés que aparecen a continuación, ¿cuál elegiría si ambos tuvieran el mismo precio?



Fórmula para el latte art

De nada sirve un café con un bonito latte art si sabe diluido o insípido. Tampoco tiene sentido tomar un café con una base de espresso bien calibrada, pero la leche al vapor está mal hecha, quizá demasiado caliente o con demasiada espuma seca.

Lo que constituye un café sabroso puede ser subjetivo o discutible. Pero basándome en mi juicio a lo largo de años de servir café a los clientes, creo que mi fórmula -si bien no es la mejor- al menos no sería mediocre.

Para preparar una buena taza de café se necesitan dos ingredientes: un espresso delicioso y una leche con una textura agradable. Y aquí tengo que ser sincero: con o sin latte art, el café sabe igual. El latte art es puramente estético.

Por lo tanto:

Espresso + espuma de leche + habilidad para verter = latte art.

¿Cuál es la receta del espresso y cómo se prepara una espuma de leche con una textura agradable? Lo veremos en otro tema.

¿Qué importancia tiene el café espresso a la hora de preparar un latte art?

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

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

Lo mismo ocurre con un shot de expreso, o lo que yo llamo «café sólo». Un buen shot de expreso 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 expreso como las habilidades para texturizar la leche son igualmente importantes.

10% de aprendizaje en clase, 90% en la práctica diaria

Cuando tenía veintipocos años, iba a clases de guitarra. Después de una clase, los profesores suelen pedir a los alumnos que vayan a casa y practiquen las canciones o habilidades que han aprendido durante la clase. Mi profesor de guitarra me enseñó una filosofía muy importante: si queremos mejorar en algo que hemos aprendido, tenemos que practicar una y otra vez.

Los seres humanos somos capaces de tener «memoria motora». Las actividades y rutinas de nuestra vida cotidiana, como conducir un coche, montar en bicicleta o navegar por el teléfono, se han convertido en hábitos. A menudo realizamos estas acciones sin pensar porque las hacemos con mucha frecuencia.

Nunca he visto a un buen músico que no practique, y nunca he visto a un hábil artista del latte que no lo haga adictivamente y con frecuencia. Los buenos baristas necesitan disfrutar haciendo y bebiendo café para mejorar sus habilidades.

Por poner más ejemplos:

Un conductor experimentado puede conducir sin pensar en cuándo pisar el pedal del freno o cuándo cambiar de marcha. Lo hace automáticamente en un abrir y cerrar de ojos.

Otro ejemplo más:

Un nuevo barista es incapaz de hacer muchos diseños de latte art porque no ha practicado lo suficiente (o no ha bebido lo suficiente). Como un conductor que acaba de sacarse el carné de conducir, cada paso requiere pensar un poco antes de poder ejecutarlo.

¿Cómo se practica el latte art? Preparando café para uno mismo, para los clientes o para quien sea. Y procura no desperdiciar litros de leche mientras intenta crear un diseño a partir de ella.

Mucha gente pregunta: «¿cuál es el diseño de latte art más difícil para mí?». La respuesta es sencilla. El diseño más difícil es el que nunca practico.

Creo firmemente que cualquier diseño es alcanzable si se pone el corazón en ello y se practica con diligencia. No quiero desanimarle a asistir a un curso o clase de café. Por el contrario, le aconsejo que se comprometa a beber más café, para que sea capaz de aprovecharlo más.

Asistir a un curso le proporciona un atajo que le ayuda a corregir sus errores inmediatamente.

TEXTURACIÓN DE LA LECHE

Herramientas para texturizar la leche

Esta parte del proceso es crucial porque desempeña un papel importante en el sabor del café con leche. Cada uno de los siguientes elementos tiene su propio diseño y propósito, así que vamos a explorarlos.

Para texturizar la leche, se necesita

- Leche
- Máquina de expreso (varilla de vapor)
- Jarra de leche
- Termómetro
- Bayeta húmeda (para limpiar)

¿Qué tipo de leche es adecuada para el latte art?

Mucha gente se pregunta qué tipo de leche es adecuada para el latte art y qué leche combina mejor con el café. En este capítulo, le explicaré qué hay disponible en el frigorífico de su supermercado y qué es lo mejor para el latte art.



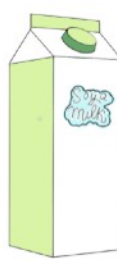
LECHE FRESCA



LECHE DESNATADA



LECHE AROMATIZADA



OTRAS

Leche fresca (leche de vaca)

Es la leche más habitual en el supermercado y, con diferencia, la mejor en cuanto a sabor y textura. No me preocupa demasiado el contenido de grasa, ya que se trata más bien de una cuestión de gusto. Para texturizar, debería funcionar bien, aunque creo que cuanto mayor sea el contenido de grasa, más brillante y dulce será la leche después de texturizarla. Esto es estupendo para una taza de café con leche, pero depende de sus preferencias.

Algunas marcas de leche fresca tienen notas de nata espesa, que es lo que menos me gusta. Pero a algunas personas les gusta así.

Tenga en cuenta que la leche entera con tratamiento UHT («tratamiento ultra térmico») no es adecuada para el latte art. Este tipo de leche se encuentra en las estanterías, no en el refrigerador. Se pasteuriza a altas temperaturas y elimina las endosporas durante el proceso. Esto le da una vida útil más larga, pero también elimina el dulzor de la leche. Y la leche caliente al vapor UHT olerá y sabrá mal en el café.

Leche baja en grasa o leche desnatada (leche de vaca)

Para la textura, diría que no hay mucha diferencia con la leche fresca, pero he descubierto que este tipo de leche es menos dulce cuando se combina con el café debido a su menor contenido en grasa.

Leche aromatizada (chocolate, vainilla, leche con miel, etc.)

En un momento dado, tuve curiosidad por ver si podía preparar mi café con leche de chocolate o de vainilla para darle un sabor especial. Pero acabó siendo un fracaso épico. La leche aromatizada no tiene buena textura, y está pensada para consumirla templada o fría. Una vez cocida, sabe mal y rara, sobre todo si se toma con café. En resumen, estos tipos de leche no combinan bien con el café y el latte art.

Otras como la leche de soja, de almendras y más (leches alternativas)

Debido al creciente número de consumidores veganos y de intolerantes a la lactosa, hoy en día se pueden encontrar muchas leches alternativas. Mientras escribo esto, veo más marcas y opciones disponibles en el supermercado.

Personalmente, no soy vegano y no estoy a favor de la leche alternativa en términos de sabor. He probado algunas marcas que funcionan bien para texturizar, pero no se puede comparar el resultado con la leche de vaca. **Con las leches alternativas no se puede hacer un latte artístico: lo máximo que se puede verter es un diseño de corazón o tulipán.**

Algunas marcas están diseñadas para baristas o para hacer café, y funcionan muy bien. He tenido una mala experiencia con la leche vegetal. El sabor es salado y la textura muy espesa. Mi café acabó sabiendo a crema de champiñones.

La perspectiva de Decent

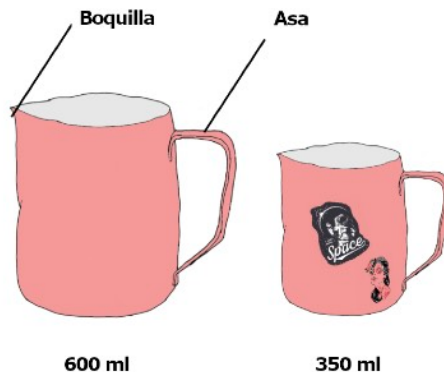
A menudo se crean nuevas leches alternativas, y algunas de ellas son «mezclas de barista» que podrían ser mejores para hacer latte art que las mezclas anteriores. Es posible que su tienda local tenga una leche alternativa que le vaya bien.

Jarra de leche: ¿qué tipo es el mejor?

Hablemos de los recipientes para la leche. Los llamamos jarras de leche. A diferencia de las jarras normales de las tiendas de utensilios de cocina o de Ikea, este tipo de jarra está diseñado principalmente para texturizar la leche y verter latte art. Tiene una boquilla puntiaguda diseñada para verter latte art.

En la siguiente ilustración, se muestran dos tamaños populares de jarras. Por supuesto, se pueden encontrar tamaños aún más grandes que los que aparecen aquí.

Si se fija, a algunos baristas les gusta utilizar una jarra más pequeña para texturizar la leche. Luego transfieren la leche a una jarra más grande. Lo explicaré con detalle en un capítulo posterior.



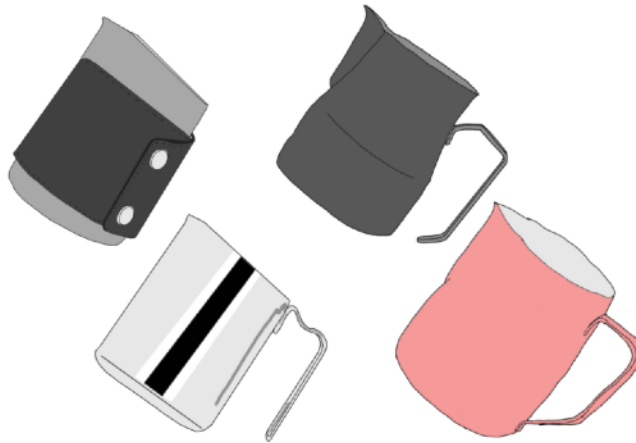
La ilustración anterior muestra dos tamaños. Normalmente, el barista utiliza el tamaño de 350 ml para texturizar la leche y servir una sola taza de café. Si desea texturizar leche para dos tazas de café, puede utilizar la jarra de 600 ml para realizar dos trabajos a la vez.

La perspectiva de Decent

Decent Espresso fabrica una jarra de leche de 350 ml y otra de 600 ml. Más información sobre estas jarras [aquí](#).

¿Por qué no utilizar una jarra de 600 ml para texturizar una sola ración de leche?

Una jarra más grande tiene un diámetro mayor. Para texturizar una leche suave como la seda, el barista tiene que introducir aire en la leche para crear microespuma. El siguiente paso es agitar la leche para que quede sedosa.



Aquí se muestran diferentes tipos de jarras existentes en el mercado. He buscado el nombre de cada tipo de forma, pero, por desgracia, la mayoría de los fabricantes ofrecen una descripción mínima de su producto.

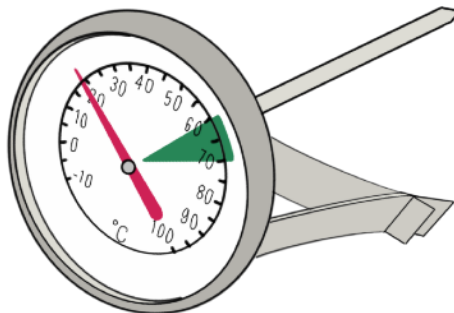
Tanto la comodidad del asa como la simetría de la alineación son importantes a la hora de elegir una jarra. Siempre aconsejo a la gente que coja y sienta la jarra antes de proceder a la compra.

He tenido malas experiencias al comprar una jarra sin probarla antes. Acabé teniendo una jarra asimétrica que vertía un latte art asimétrico.

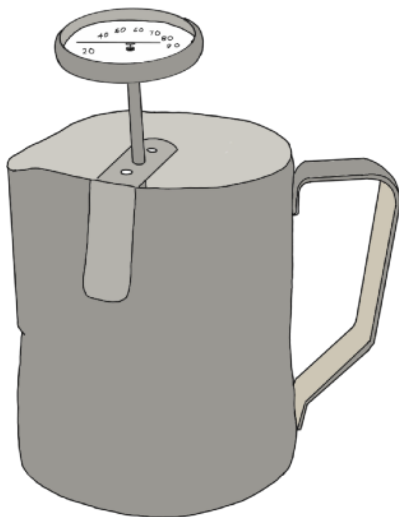
Si vierte una sola porción de leche (para una taza de 180 ml, digamos) en una jarra de 600 ml, esto significa menos RPM de remolino (revoluciones por minuto). Menos revoluciones por minuto significa una leche menos viscosa. En resumen, se obtiene una leche menos deliciosa.

¿Es necesario un termómetro?

En pocas palabras, sí, lo necesita, sobre todo si usted es un principiante. Le sugiero que consiga uno antes de empezar a texturizar leche. ¿Por qué? Como he mencionado anteriormente, usted necesita saber cuándo apagar su varilla de vapor durante el proceso de texturización. También entrenará su sentido de la temperatura con esta herramienta.



Arriba se muestra un termómetro analógico. Algunas personas prefieren un termómetro digital, que tiene un precio ligeramente superior.



La ilustración anterior muestra un termómetro montado en una jarra de leche.

Existen dos formas de utilizar un termómetro:

1. Al igual que en la ilustración anterior, el termómetro se monta en una jarra. Pero el inconveniente es que el termómetro bloquea la visión del interior de la jarra.
2. Deje el termómetro fuera de la jarra. Después de apagar la varilla de vapor, compruebe la temperatura con el termómetro. El inconveniente es que se corre el riesgo de texturizar la leche a una temperatura que no es la ideal. Pero, al final, aprenderá más rápido y no dependerá del termómetro todo el tiempo.

¿Qué temperatura ?

55°C - 60°C. Algunos dicen 60°C - 70°C. No hay ninguna regla escrita. A mí me parece que 65°C es un poco demasiado caliente para tomarlo después de hacer el café, pero mientras no se queme la leche con una temperatura demasiado alta, no pasará nada.

¿Qué ocurre si el agua o la leche están por debajo o por encima de la temperatura ideal?

Por debajo (menos de 55°C)

Café tibio. Probablemente sus clientes o invitados se quejarán y le pedirán que vuelva a hacer el café. Esto duplicará sus costes y le hará perder tiempo.

Imagínese que paga mucho dinero por una sopa de fideos caliente en invierno en un bar de fideos de lujo, pero le sirven una sopa de fideos tibia. ¿No exigiría usted también que se los volvieran a servir?

Por encima de 70°C

Al igual que ocurre con la cocina, las temperaturas más altas tienen un mayor riesgo de quemar el café y la leche. El café quemado sabe a ceniza de cigarrillo y humo, por no hablar de que le quemará los labios y las manos cuando sostenga la taza y beba.

Si la temperatura es demasiado alta cuando la leche se texturiza, perderá su dulzor natural y tendrá un sabor embotado.

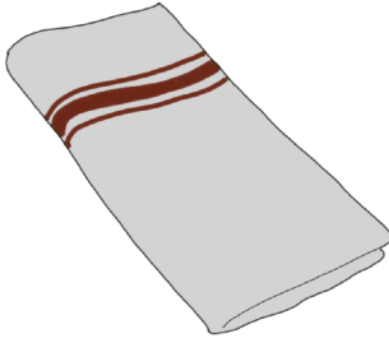
Imagínese que le encanta el filete de wagyu y lo prefiere a término medio. Pero el restaurante le sirve un filete de wagyu demasiado hecho, con visibles marcas negras de quemado. ¿Le gustaría saber qué le pasa por la cabeza al chef para desperdiciar este precioso filete de wagyu?

Nota: para obtener la mejor textura, utiliza leche fría, ya que así el resultado será más brillante.

La perspectiva de Decent

El termómetro de leche de Decent Espresso admite mediciones en grados Celsius o Fahrenheit, y tiene una latencia muy baja, por lo que lee la temperatura muy rápidamente. Más información [aquí](#).

Una bayeta: ¿debo comprar una de lujo?



No. Con una bayeta de microfibra o una bayeta normal basta. Utilice esta bayeta únicamente para limpiar la varilla de vapor. Por razones de higiene, no limpie la encimera con ella. Yo siempre dejo esta bayeta doblada en la bandeja de goteo de la máquina de expreso. Algunos prefieren dejarla en un platillo junto a la máquina de expreso cuando no se utiliza. Esta bayeta debe aclararse con regularidad y mantenerse húmeda para que sea más fácil limpiar las manchas de leche después de texturizar la leche.

ESPUMA DE LECHE

¿Cuánta espuma necesita?

CAPUCHINO



CAFÉ CON LECHE



FLAT WHITE



La ilustración de arriba muestra algunas bebidas populares con leche.

Tres grandes cafés blancos a base de espresso: ¿cuál es la diferencia? **La principal diferencia es el espesor de la espuma.** La espuma y la leche determinan el sabor de un café con leche. Comparemos algunas tazas.

Capuchino:

Regla de los tercios. $\frac{1}{3}$ de la taza es espuma, por lo tanto este tiene la menor cantidad de leche para el café, lo que también significa que este es el café más fuerte entre los tres.

Café con leche:

Reduce la espuma del capuchino a la mitad, dejando un poco más de leche para el café.

Flat white:

Reduzca a la mitad la espuma del café con leche. Esto hace que quede mucha leche para el café, por lo que es el café más suave de los tres.

¿Y qué pasa con la espuma para otras bebidas?

El café moca, el chocolate caliente, el cortado o el café con leche piccolo también se sirven con espuma de café con leche.

¿Por qué algunas cafeterías sirven diferentes bebidas en diferentes tamaños o con diferentes tazas?

Puede haber varias razones. Cada diseño de taza puede representar una bebida diferente (por ejemplo, un vaso para el café con leche o una taza de cerámica para el capuchino). Esto facilita que una camarera identifique cada bebida basándose en el diseño de la taza sin preguntar al camarero en hora punta. También depende de los clientes de la cafetería. A algunos clientes les gusta que les sirvan el café con leche en una taza más grande para poder sentarse más tiempo y pasar el rato.

¡Texturicemos la leche!

En primer lugar, necesita saber el tamaño de su taza.
Entonces sabrá cuánta leche necesita. Los baristas pasan por esto con la experiencia práctica y la repetición.



Por ejemplo, si está preparando una taza de café de 180 ml con una jarra de 350 ml, yo normalmente mediría con el cuello. Deje unos 5 mm de distancia entre la leche y el cuello. Algunas jarras tienen marcas para indicar el volumen de líquido.

La perspectiva de Decent

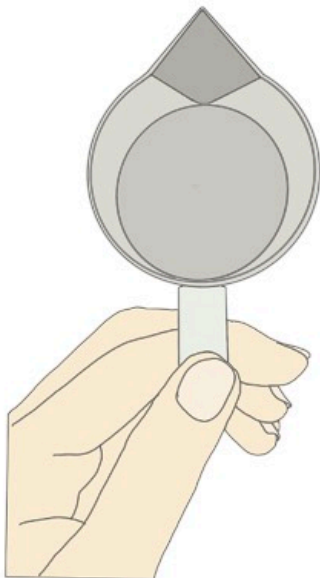
La **jarra de leche Decent** muestra las medidas en onzas y mililitros a ambos lados de la jarra, para que los baristas zurdos y diestros puedan verlas fácilmente.

Recuerde utilizar sólo leche fría para obtener los mejores resultados.

Cómo sujetar una jarra para dar textura a la leche

Creo que si uno quiere mejorar, tiene que hacer algo constantemente de la misma manera hasta que se convierta en un hábito. Así que le animo a que sujete la jarra siempre de la misma manera. De esta forma, evitará quemarse los dedos mientras texturiza la leche y mejorará sus habilidades más rápidamente.

VISTA SUPERIOR



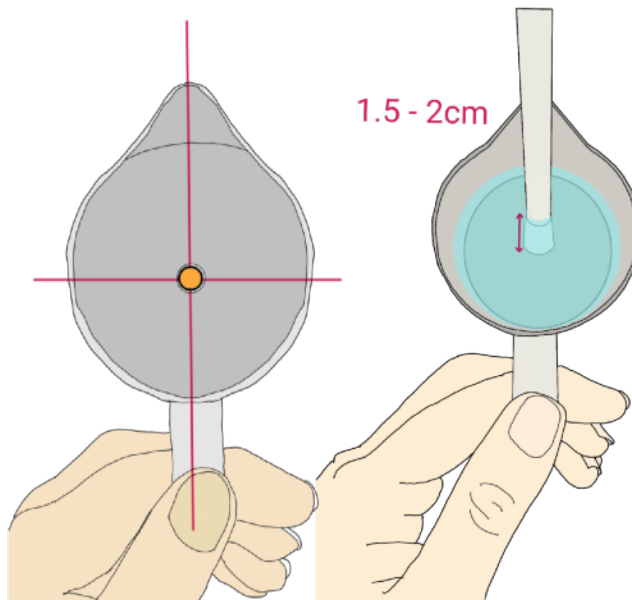
VISTA LATERAL



Aquí se muestra un estilo de sujetar una jarra que es simétrica con un fondo plano. Evite cualquier contacto entre sus dedos y el cuerpo de la jarra.

Las jarras simétricas con fondo plano permiten a los novatos colocar la punta con más facilidad y precisión.

Colocación de la varilla de vapor



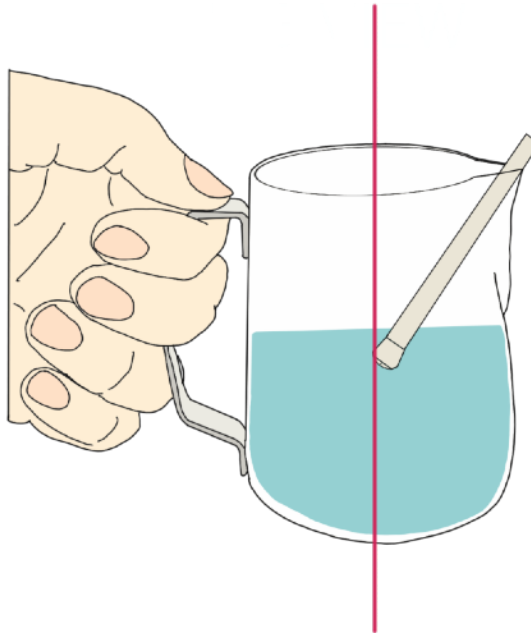
Paso 1

Coloque la punta de la varilla de vapor justo en el centro de la jarra y sumérjala en la leche entre 1,5 y 2 cm.

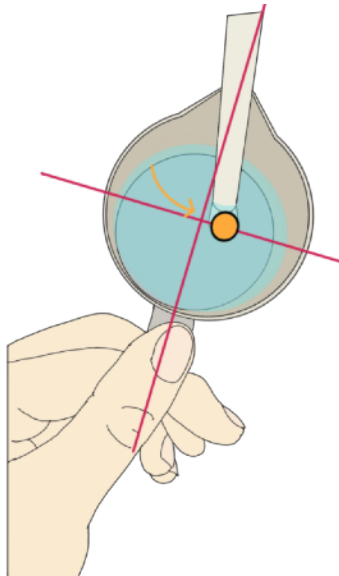
Si la colocación es demasiado superficial (1 cm o menos), la espuma fluirá inmediatamente en cuanto encienda el vapor, y será demasiado tarde para controlar la cantidad de espuma que necesita.

Tampoco coloque la punta demasiado profunda (3 cm o más) porque durante el proceso de cocción para hacer espuma, cada segundo cuenta. Si la punta se sumerge demasiado, tardará en introducir aire en la leche para generar espuma.

En esta ilustración he utilizado un color azul para representar la leche. Como la leche es blanca, es más difícil verla sobre un fondo blanco.



Desde una vista lateral, la leche debe parecerse a la ilustración anterior. Mantenga siempre el fondo plano para que pueda medir fácilmente la posición con precisión. No hay que pensar mucho en el grado de inclinación. Mantenerlo plano es lo más fácil.

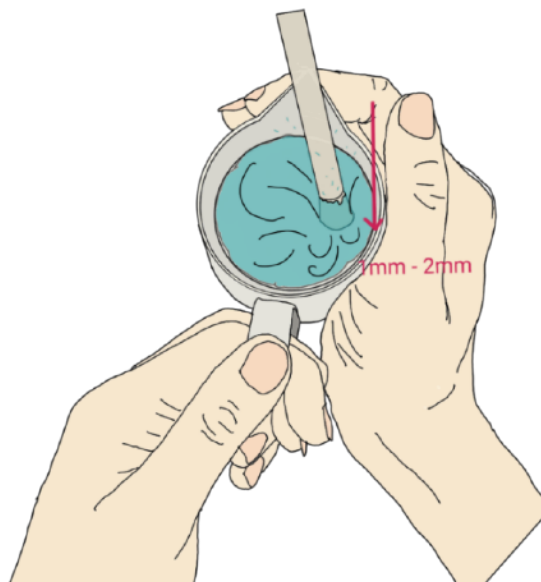


Paso 2

Gire la jarra para que la punta quede descentrada.

Esta posición permite que la leche se arremoline fácilmente y cree un vórtice. Si la punta de la varilla se coloca justo en el centro, creará un remolino desordenado, como un tsunami. Esto crea un mayor riesgo de burbujas ásperas en la superficie y leche no tan brillante.

Nota: no coloque la punta cerca de la pared de la jarra, ya que esto generará una mayor potencia de remolino. Acabará derramando leche fuera de la jarra.



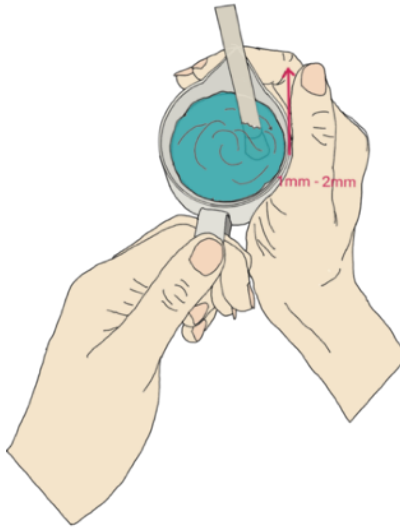
Paso 3

Después de encender el vapor, utilice inmediatamente la otra mano para sujetar el fondo de la jarra y sentir la temperatura.

Mueva la jarra hacia abajo para obtener espuma.

Baje suavemente la jarra entre 1 mm y 2 mm para generar un chirrido que introduzca aire en la leche y cree espuma.

Nota: cuando baje la jarra, no lo haga precipitadamente. Debe bajarse de forma constante y suave. Si la baja rápidamente, el chirrido será muy grueso y áspero, y generará una leche de textura muy áspera.



Paso 4

Cuando termine el chirrido:

- Mueva la jarra hacia arriba para generar el remolino.
- Levante la jarra **1 mm – 2 mm** — lo suficiente para silenciar el chirrido y deje que genere un remolino.

Cuando la temperatura alcance los 55°C - 60°C, apague el vapor y limpie la punta con una bayeta húmeda.

El resultado debe ser lustroso, brillante y sedoso. Algunos lo describen como similar a la pintura húmeda. Debe estar lleno de microespuma, con un mínimo de burbujas en la superficie.

Consejos prácticos

Le recomiendo que practique este procedimiento con los ingredientes que se indican a continuación:

Agua del grifo

Una gota de jabón (lavavajillas, jabón para lavar a mano o cualquier jabón líquido).

Unos cubitos de hielo (para enfriar el agua).

Así es como los baristas de las cafeterías entrenan a sus juniors a bajo coste y sin límite de intentos. Estos materiales generarán sensaciones muy similares con la leche (sólo en lo que respecta al proceso de texturizado, no al arte de verter el latte).

Recuerde la siguiente frase mágica

«Jarra abajo para la espuma, jarra arriba para el remolino».

Los detalles:

- Jarra abajo 1-2mm para hacer espuma (sonido chirriante)
- Jarra arriba 1-2mm para crear un remolino (leche brillante)

Véalo en YouTube:

Cómo dar textura a la leche

Preguntas sobre la textura de la leche

¿Cuánto tiempo se tarda en texturizar la leche?

No se trata del tiempo. Se trata de la temperatura correcta: 55°C-60°C. Los resultados pueden variar según la máquina y la presión del vapor.

¿Qué es el chirrido?

Es similar al sonido del papel al rasgarse. Este sonido representa que el vapor introduce aire en la leche y crea microespuma.

¿Cuánta espuma necesito?

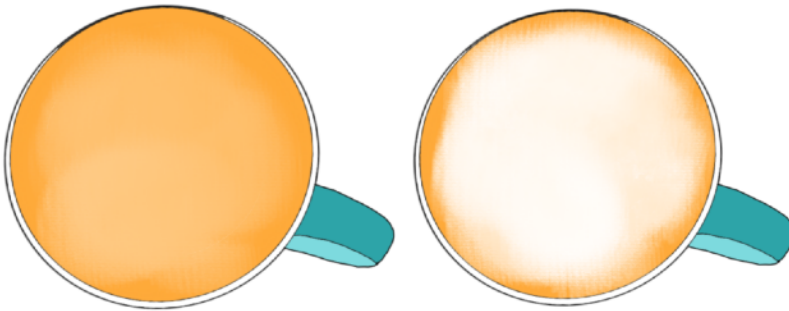
Con más espuma, se convierte en un capuchino. Con menos espuma se obtiene un café con leche, y con menos espuma, un flat white.

El chirrido es lo más importante. Si no hay chirrido, no se obtiene microespuma. Sin microespuma no se puede hacer latte art.

He levantado la jarra 1mm-2mm, pero sigue habiendo un chirrido. ¿Cuál es la solución?

Levanta la jarra de 1 a 2 mm más hasta que se arremoline sin que se oiga el chirrido.

Errores revelados



Muchas personas de todo el mundo se han puesto en contacto conmigo y me han preguntado por qué no les sale bien su latte art. La mayoría de sus intentos se parecen a las ilustraciones de arriba.

Ilustración de la izquierda: «Por más que lo intento, mi café no tiene latte art».

Podría ser cualquiera de estas razones o ambas. Una, que no se haya producido un chirrido durante el proceso de texturizado. Si no hay chirrido, no hay espuma, no se puede hacer latte art.

Dos, después de texturizar la leche, por la razón que sea, no vertió inmediatamente (y quiero decir lo antes posible) la leche en el café y empezó a hacer latte art.

Ilustración de la derecha: «Mi café siempre está espumoso. No importa cómo intente verterlo, estará completamente cubierto de espuma blanca».

Esto se debe principalmente a que ha hecho demasiado chirrido durante el proceso de texturización. Como resultado, está demasiado espumoso. Y no importa cómo lo vierta, seguirá siendo una superficie completamente blanca.

Véalo en YouTube:

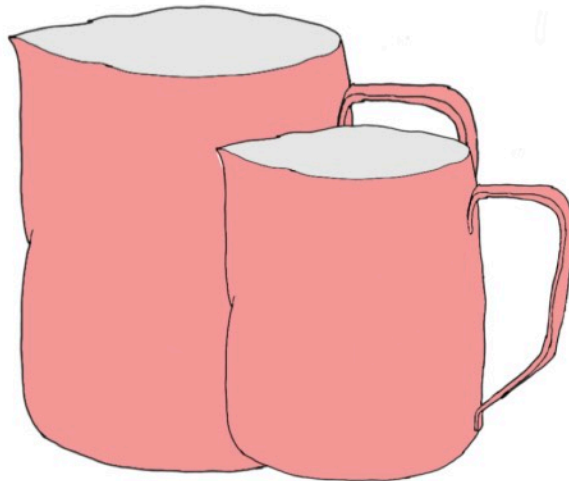
Errores comunes al espumar la leche

Reformulación de los pasos (Textura de leche)

1. Coloque la punta de la varilla de vapor en el centro.
2. Gírela hasta que quede descentrada.
3. Jarra hacia abajo para obtener espuma.
4. Jarra hacia arriba para obtener remolino (leche brillante).
5. Apague el vapor cuando la temperatura alcance 55°C - 60°C.

Recuerde purgar la varilla de vapor antes y después de cada uso.

Introducción a los tamaños de las jarras de leche



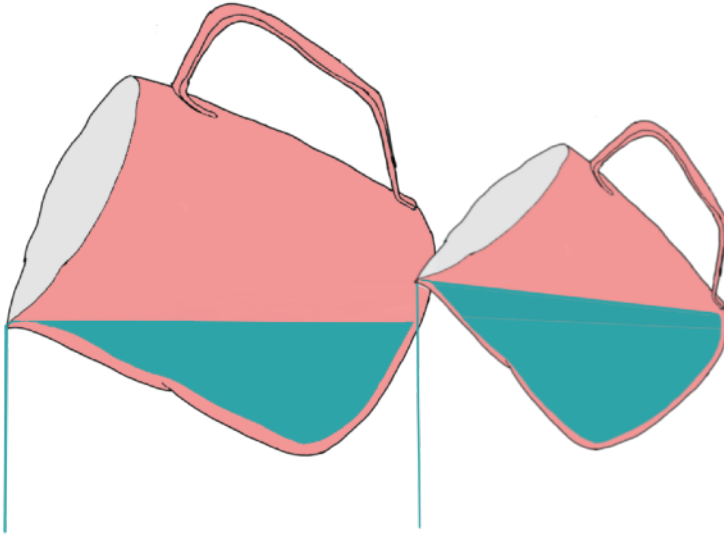
600 ml

350 ml

Como he mencionado anteriormente, las jarras más utilizadas vienen en dos tamaños, como se muestra en esta ilustración. ¿Para qué sirven los distintos tamaños? Básicamente, la jarra pequeña está pensada para servir una sola taza, mientras que la jarra más grande puede texturizar de dos a tres raciones de leche a la vez.

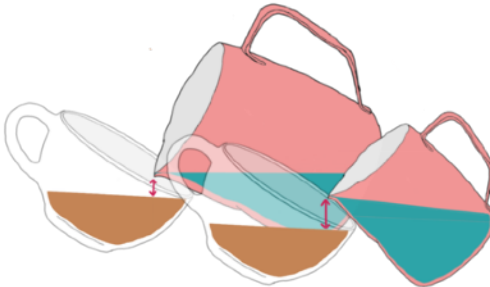
Es posible que haya visto algunos vídeos de baristas transfiriendo leche de una jarra pequeña a una grande para servir latte art. Puede dirigirse a Instagram y buscar #latteart para ver vídeos de baristas realizando este procedimiento.

Déjeme que se lo explique con una ilustración.



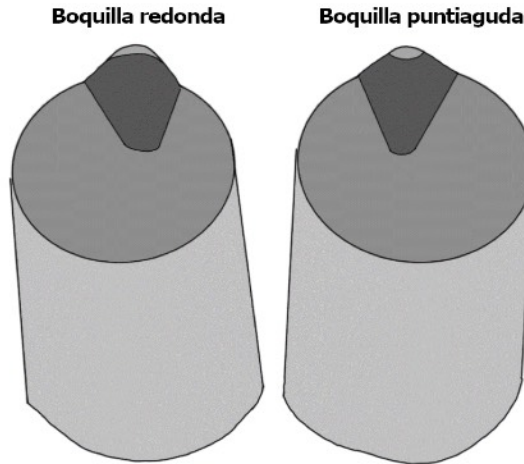
Aquí se ven dos jarras de distinto tamaño que contienen la misma cantidad de leche. Sin embargo, la jarra grande puede inclinarse más hacia abajo que la pequeña cuando la vierte.

La ventaja de poder inclinarla más baja es que se puede acceder a muchas zonas dentro de la taza sin que el cuello de la jarra quede bloqueado por el borde de la taza. Esto también permite al barista empezar a hacer latte art con una taza menos llena. Especialmente si desea apilar tulipanes en capas, la taza debe estar menos llena para poder añadir más tulipanes apilados.



Si una taza tiene menos café, se obtiene más espacio para apilar más capas.

Tipos de boquillas



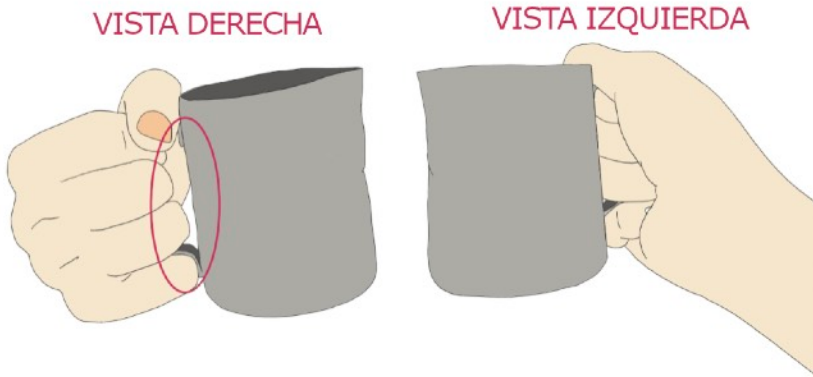
Un barista suele elegir distintos tipos de boquilla para servir distintos tipos de latte art. La ilustración anterior muestra una boquilla redonda y otra puntiaguda. (Ojalá supiera dibujar mejor para que se pueda apreciar más fácilmente la diferencia).

Por lo general, **las jarras con boquilla redonda** están pensadas para diseños de latte art sólidos, ya que la boquilla más ancha produce un chorro de leche más amplio para crear un diseño sólido más grande o más amplio.

Una jarra de **boquilla puntiaguda** se puede utilizar para diseños con líneas tanto sólidas como finas. Le permite verter un chorro de leche más fino para crear líneas en capas (si está entrenado en técnicas de meneo), pero sigue siendo capaz de verter un diseño sólido.

Algunos fabricantes de jarras producen jarras de boquilla muy afilada con la afirmación de que es más fácil hacer líneas más finas con gran contraste.

Cómo sujetar una jarra



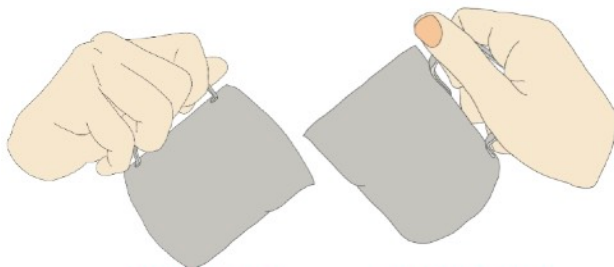
Hay muchas formas de sujetar una jarra de leche, pero ésta es la que me ha resultado más cómoda. El círculo rojo muestra que mis dedos nunca entran en contacto con la parte inferior de la jarra, porque podría quemarme. Y eso me afectará a la hora de verter.

Mi pulgar está colocado en la parte superior de la jarra (que no está caliente) porque esto me dará un mejor agarre y más control cuando vierta arte latte.

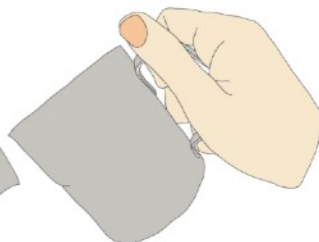
Presta atención a las dos cosas siguientes:

1. La forma de sujetar la jarra debe ser cómoda y no dolorosa.
2. Sujeta la jarra con firmeza: ni demasiado floja ni demasiado apretada.

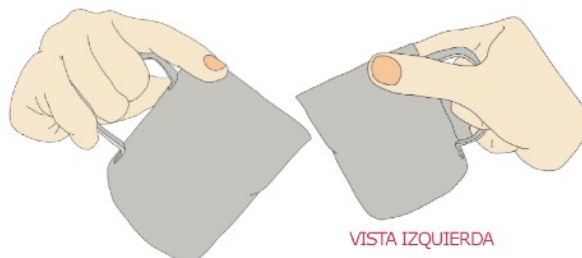
En la página siguiente verá más estilos de sujeción que puede explorar.



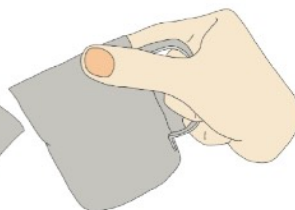
VISTA DERECHA



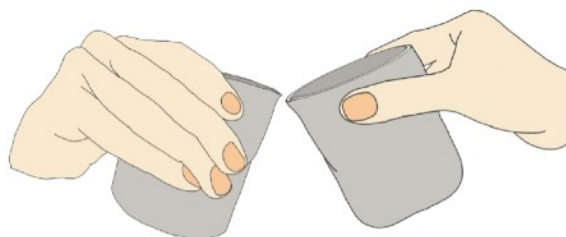
VISTA IZQUIERDA



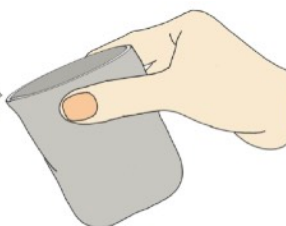
VISTA DERECHA



VISTA IZQUIERDA



VISTA DERECHA



VISTA IZQUIERDA

¿Por qué tiemblo cuando vierto?

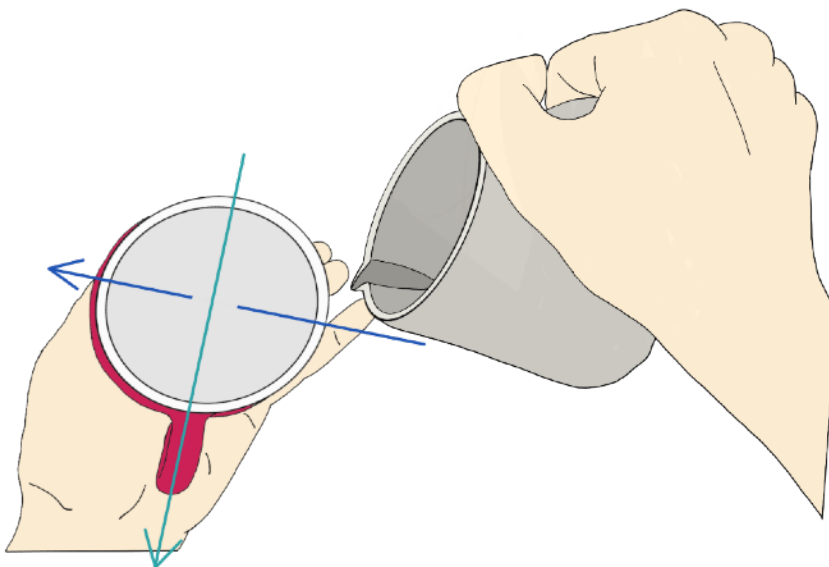
Si sujeta una jarra o una taza con demasiada fuerza, es posible que tiemble cuando incline la jarra o la taza hacia abajo. Deja ambos objetos a un lado y relaja las manos. Luego vuelve a cogerlas e intenta sujetarlas con menos tensión muscular y fuerza. Esto reducirá el efecto de temblor.

Postura de pie

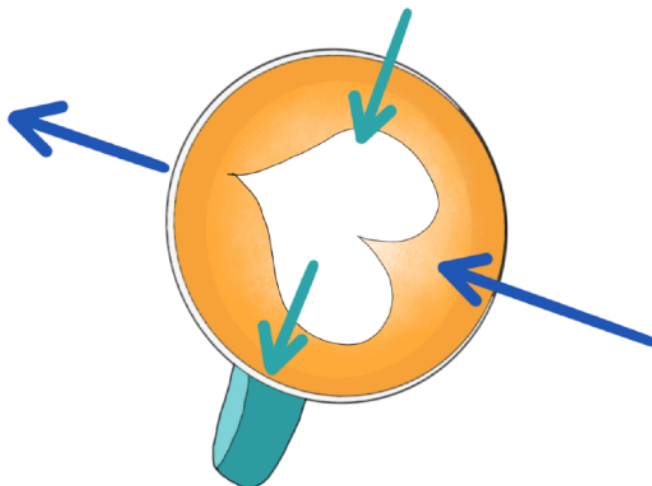


Si quiere verter latte art simétricos con facilidad, debe ponerse de pie de forma simétrica. Las piernas deben estar separadas (a la anchura de los hombros) y los brazos relajados (no pegados al cuerpo). Sujeta la jarra y la taza justo debajo del pecho. Así tendrá una visión clara y el brazo de la jarra tendrá más libertad de maniobra.

Esta postura me resulta más cómoda para verter y es más fácil realizar un latte simétrico.



Con esta postura, sus ojos deben estar orientados hacia el ángulo indicado en azul (en la ilustración anterior) mientras sujeta ambos instrumentos. El asa de la taza debe apuntar hacia las 6 en punto (para el diseño básico de corazón, tulipán, rosetta). Verá dos flechas en la ilustración.



Flechas azules:

Dirección de vertido de la jarra, en horizontal desde las 3 hacia las 9.

Flechas verdes:

Asa de la taza orientada hacia las 6 con una línea vertical.

El resultado debe ser similar al de la ilustración anterior, y el latte art debe ser simétrico. El objetivo final es que el dibujo mire hacia el bebedor. Ten en cuenta que la mayoría de la gente es diestra. Si usted es un barista zurdo, debe girar hacia la dirección opuesta.



He encontrado algunas otras posturas difíciles (como la mostrada arriba) porque mi brazo jarrador está más restringido. Me ha resultado bastante difícil elevar más el brazo para inclinar la jarra en esta posición.

TIPOS DE LATTE ART DE VERTIDO LIBRE

LATTE ART CON DISEÑOS SOLIDOS



Forma de corazón



Tulipán de 3 pilas



Tulipán de 9 pilas

Arriba están algunas de mis obras de latte art de diseño sólido y un tulipán de 9 pilas. Utilicé una jarra de 600 ml para verter las pilas adicionales. Suelo aconsejar a los estudiantes que empiecen con lo básico, como en la imagen de arriba, y luego pasen a las líneas finas.

Dado que la forma de corazón y el tulipán de 3 pilas son los fundamentos de todo el latte art, nos permiten aprender el arte del vertido y la inclinación de la taza.

Nota: Muchos baristas pueden verter más de 9 pilas, pero por favor, no sea demasiado ambicioso: más pilas no significa buen contraste y simetría.

DISEÑOS DE LATTE ART DE LÍNEAS FINAS



Corazón alado



Corazón de alas lentas



Rosetta clásica

Definición de un vertido perfecto para latte art

Un vertido perfecto para latte art debe cumplir los siguientes criterios:

- **Intención:** se vierte con el objetivo de crear un dibujo de latte art específico.

- **Contraste:** el arte tiene líneas claras o contraste entre la espuma y el café.
- **Simetría:** el diseño está orientado hacia el bebedor y es simétrico.
- **Consistencia:** el barista puede reproducir el mismo dibujo dos veces consecutivas.

Escenarios reales incoherentes

Un barista afirma que puede crear un tulipán de hasta 10 pilas, pero el resultado parece un grumo o una nube con un contraste mínimo. Esto anula el propósito del apilado.

Un barista afirma que puede crear muchos tipos de latte art: como un cisne, una rosetta y más, pero al igual que le toca la lotería, sólo puede hacerlo una vez cada dos por tres. La mayoría de las veces, fracasa. Yo lo consideraría "suerte", no habilidad para verter.

Un barista afirma ser capaz de hacer diseños avanzados, como un unicornio, una ardilla o un "indio rojo". Pero en realidad, ninguno de los diseños se parece a lo que él afirma.

Practicar primero con agua e imaginación

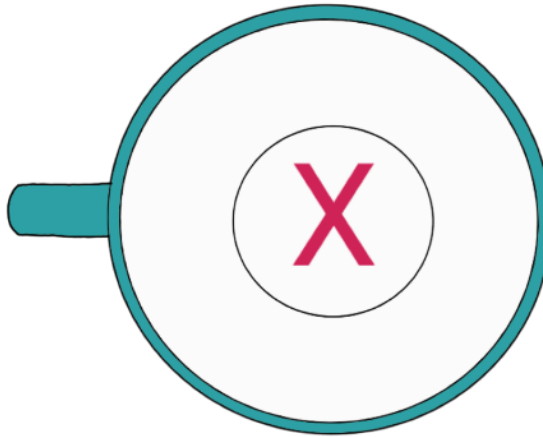
Como he mencionado anteriormente, soy una persona que cree firmemente en el entrenamiento de la memoria motora a través de la repetición.

Las cafeterías entrenan a su nuevo personal con prácticas continuas, y es un «deber» para el entrenamiento del latte art.

Ahora que ya sabe cómo sostener una taza y una jarra, es hora de entrenar con agua e imaginación antes de hacer lo real con leche y café. Esto simplificará el proceso de aprendizaje, reducirá la frustración y le permitirá entrenarse a un coste menor. Empecemos.

Aprender a controlar el flujo

Verter el latte art significa controlar el flujo de leche. Suelo aconsejar a los alumnos que practiquen primero con agua. Esto ayudará a la mayoría a superar el miedo a derramar la leche. Recuerde que no debe agarrar la taza o la jarra con demasiada fuerza, porque le temblarán las manos.



Posición plana:

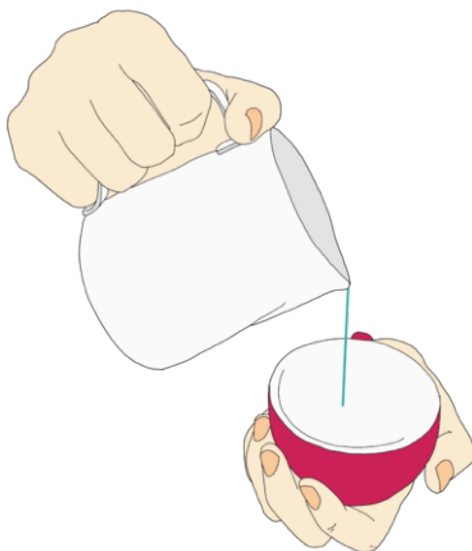
Distancia entre la punta de la boquilla y la superficie:

La distancia entre la punta de la jarra y la superficie del café no debe ser demasiado alta, porque esto producirá un flujo goteante y creará burbujas en la superficie.

Además, la punta no debe estar demasiado cerca de la superficie, porque esto generará mucha espuma blanca en la superficie. Esto es lo que llamamos arte latte «sucio».

Lo ideal es que haya entre 8 y 10 cm de espacio entre la punta de la jarra y la superficie del café.

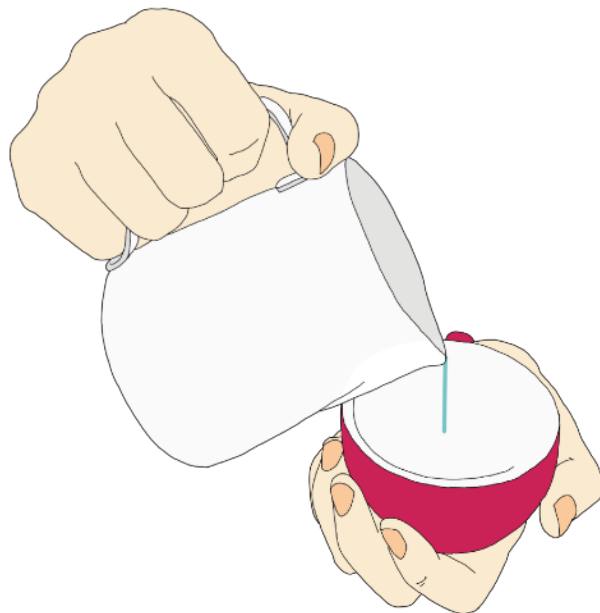
Pruebe a colocarse frente a un espejo para comprobar su postura y la altura a la que sujeta la jarra y la taza. Después, compruébalo con las ilustraciones siguientes.



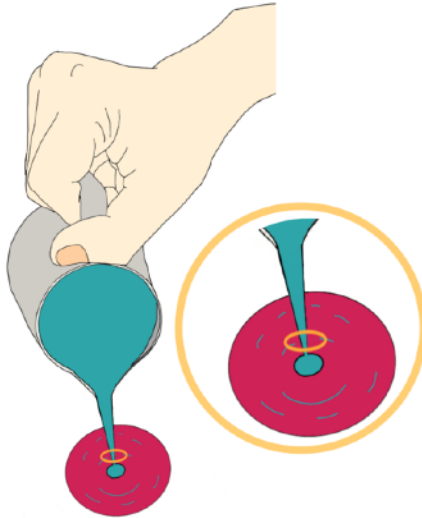
La ilustración anterior muestra la distancia ideal entre la jarra y la taza. Intente mantener esta distancia en todo momento, ya que a medida que vierta el líquido irá llenando el espacio, acercando cada vez más el líquido de la taza hacia la punta de su jarra.



Esto sería demasiado alto para verter, y acabará con burbujas en el café.



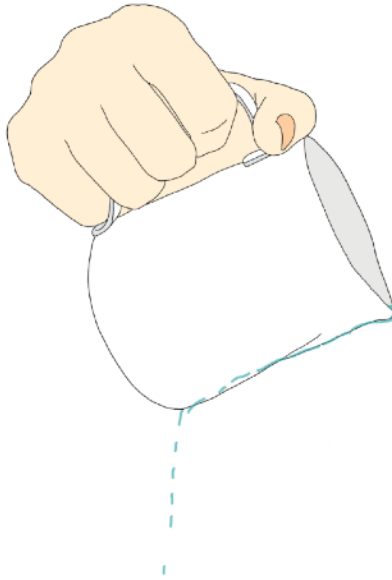
Esto es demasiado cerca de la superficie, y generará demasiada espuma blanca en la superficie.



Normalmente, esta velocidad llena la mitad de la taza. En la ilustración, el círculo naranja muestra que el flujo es lo suficientemente fino sin gotear.

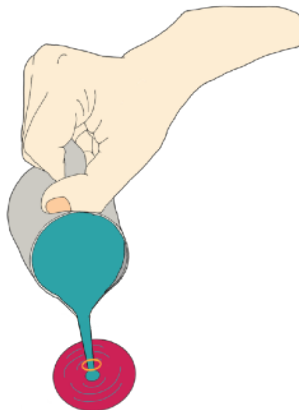
Si se vierte demasiado despacio, el flujo será débil. Como resultado, el dibujo del latte art será diminuto porque el flujo no es lo suficientemente fuerte para expandir el dibujo. Verter demasiado despacio también provocará un efecto de goteo y creará burbujas. Las burbujas son malas para el latte art porque pueden bloquear el flujo e impedir que se cree un latte art simétrico.

Espero que ahora entienda por qué su latte art a veces resulta diminuto o de tamaño insuficiente.



La ilustración anterior muestra un vertido aún más lento que en el ejemplo anterior. Esto es lo que ocurrirá si se vierte demasiado despacio con algunas jarras clásicas: el líquido fluye hacia atrás. Esto es bastante desalentador y puede hacer que quiera dejar de practicar.

Pero no se desanime. No pasa nada por desbordar y derramar.



A continuación, practiquemos el vertido rápido. Observa que el círculo naranja resalta un chorro un poco más grueso que el anterior.

De nuevo, intente no verter demasiado rápido, o su latte art se estropeará. ¿Cómo se sabe si es demasiado rápido? Si presta atención a las ondulaciones, un vertido demasiado rápido producirá ondulaciones muy fuertes y altas.

Hay que encontrar un punto óptimo entre un flujo que no sea ni demasiado lento ni demasiado rápido.

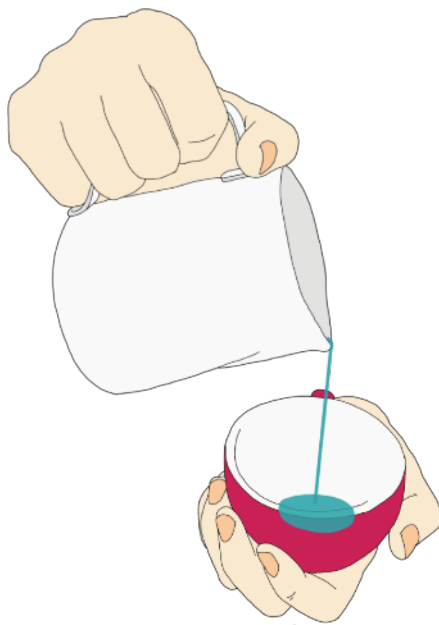
Conclusión: ¿Cuál es la diferencia entre rápido y lento?

Metafóricamente, igual que conducir a 60 km/h (lento) u 80 km/h (rápido), el contraste no es mucho, pero tiene un efecto enorme en el resultado.

Véalo en YouTube:

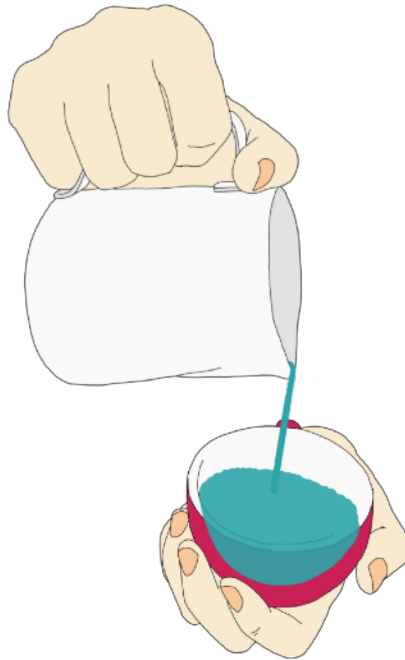
[Practica con agua antes de verter latte art](#)

LATTE ART, PRÁCTICA CON AGUA 1



Comencemos. Empezamos vertiendo un flujo lento en el centro de la taza hasta llenarla al 50%.

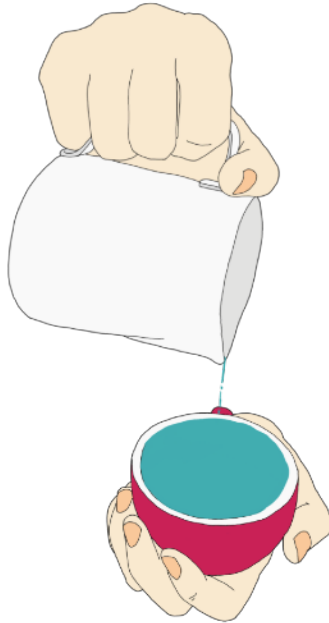
En todo vertido, la consistencia del flujo es la clave del éxito.



Cuando la taza esté llena al 50%, **acelere el flujo. Debería verter más deprisa.**

A continuación, mantenga un flujo constante hasta que la taza esté llena al 100%.

PRÁCTICA
CON AGUA 1



Cuando la taza esté completamente llena, corte el flujo inmediatamente.

Recuerde: **pare cuando esté llena, no cuando tema que se desborde.**

¿Por qué no puedo parar cuando está al 90%, al 80% o al 95%?

Supongamos que prepara dos tazas de café. Una taza está llena al 100% y la otra al 80%.

Desde el punto de vista del sabor, la que está llena al 80% tendrá un sabor mucho más fuerte porque se ha vertido menos leche en el café. Y desde el punto de vista del cliente, le devolverá las dos tazas y le preguntará por la falta de estandarización de sus productos. También provocará que sus clientes no confíen en sus habilidades para hacer café.

Reformulación de la práctica con agua 1:

Control del flujo

Consejos para practicar con agua

1. Taza plana.
2. Vierte un chorro lento justo en el punto central, hasta que la taza esté llena al 50%.
3. Aumenta la velocidad y vierte un chorro rápido, hasta que se llene al 100%, y luego detente.
4. Repítalo tantas veces como pueda hasta que se sienta seguro.

LATTE ART, PRÁCTICA CON AGUA 2

La importancia de inclinar la taza

En esta práctica, aprenderá a inclinar la taza desde un ángulo hasta que quede plana y uniforme.

Para hacer dibujos de latte art que tengan un bonito contraste (especialmente latte art con diseños sólidos), la punta de la jarra tiene que estar muy cerca de la superficie del café. Para ello, incline la taza muy hacia abajo, justo antes de que se derrame el contenido. Si puede, intente tocar el café con la punta de la jarra. Sí, puede dejar que la punta toque el café. Pero recuerde lavar la mancha de café de la punta cuando haya terminado.

Ahora empecemos.



Paso 1

Empiece inclinando la taza ligeramente, como se muestra en la ilustración anterior.

Vierta un pequeño volumen de agua e imagine que se trata de un shot de expreso solo. A continuación, vierta lentamente en el centro del expreso imaginario.

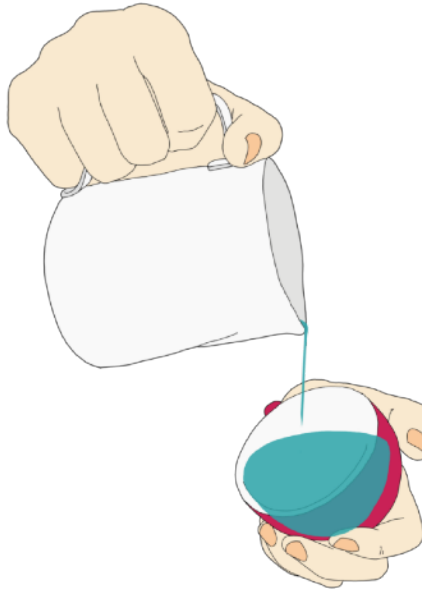
Flujo: Lento

Distancia (punta de boquilla a superficie): unos 8 cm-10 cm.

¿Por qué inclinar la taza en lugar de empezar plana?

Normalmente no verá a un camarero empezar a verter el arte latte con una taza plana porque el café tendrá poca profundidad. Verter espuma y leche sobre un espresso fino y poco profundo crea un desbordamiento de espuma blanca hacia la parte superior. En resumen, obtendrá un latte art sucio.

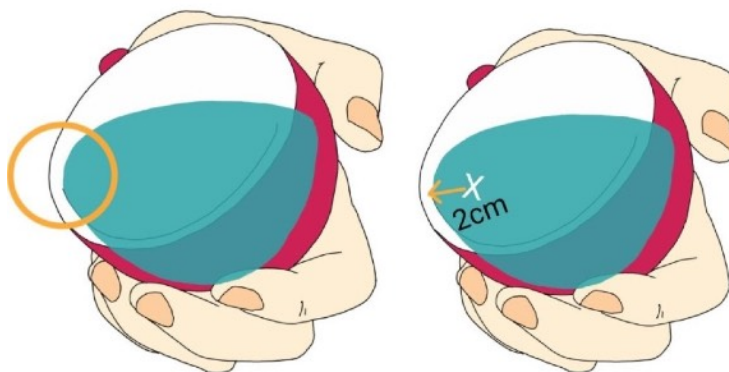
Si inclina la taza, el café tendrá una profundidad mayor y la espuma podrá penetrar en la superficie del café, lo que le proporcionará un latte art más limpio y con más contraste.



Paso 2

Justo al **50%** de llenado, **parar** medio segundo, y luego...

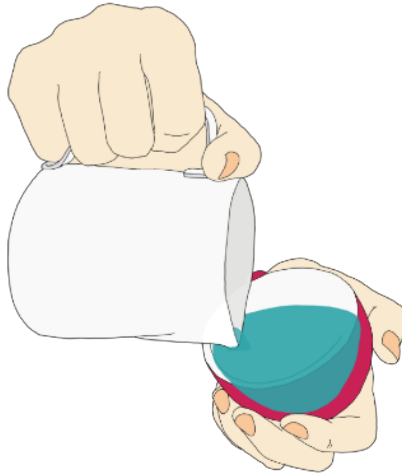
NOTA: Aconsejo a los principiantes que **paren** antes del siguiente paso. Cuando tenga experiencia y pueda verter con confianza, ya no necesitará parar.



Justo antes del siguiente paso, debe conocer la posición en la que se colocará la punta.

Hay dos cosas a las que debe prestar atención para practicar con agua:

1. El círculo naranja de la ilustración de la izquierda muestra que el agua está justo en el borde del reborde de la taza. Ésta es la única forma de acercar la punta de la jarra a la superficie del café.
2. En la ilustración de la derecha, la posición para la punta de la jarra es a 2 cm del borde de la taza, donde he puesto una X blanca. Ahí es donde la punta debe tocar la superficie del agua.



Paso 3

Deje que la punta de su jarra se coloque en la posición X y empiece a verter rápidamente. Entonces...

Flujo: rápido

Posición de la punta: a 2 cm del borde de la taza.



Paso 4

Mientras vierte, incline la taza lentamente hacia atrás hasta colocarla en posición plana. Esto evitará que se derrame y proporcionará la distancia más cercana para su punta.

Recuerde esta frase:

«**Verter rápido, inclinar despacio**».

Flujo: rápido

Posición de la punta: Igual que en el paso 3. No mueva la punta. Permanezca en esta posición con un flujo constante hasta que se llene la taza.



Vierta hasta que la taza esté llena al 100%. Sólo entonces se detiene, como he mencionado anteriormente.

Reformulación de la práctica con agua 2: «Inclina la taza»

Práctica con agua - inclinación:

Inclina la taza.

Vierte un flujo lento en el centro del agua hasta que se llene al 50% (distancia de la punta 8-10 cm de la superficie).

Detente medio segundo para comprobar si el agua ha llegado al borde de la taza (el agua casi se derrama).

Coloque la punta de la jarra en la posición X, vierta con un flujo rápido (a 2 cm del borde de la taza).

Vierte un flujo rápido hasta que se llene al 100%, luego para.

Repítalo hasta que se sienta seguro.

Latte Art sólido: Forma de corazón, la forma base de todo latte art.

Antes de pasar al siguiente capítulo, asegúrese de que sabe preparar un café calibrado aceptable y de que no tiene problemas para texturizar la leche.

En caso contrario, por favor, vuelve a los capítulos anteriores y léelos detenidamente. Aplique y diagnostique lo que salió mal. Primero debe dominar estas dos habilidades antes de hacer latte art.

Personalmente he pasado por las malas (intentar dominar las habilidades de vertido sin dominar la calibración y el texturizado), lo que finalmente ralentizó mi progreso de aprendizaje significativamente en comparación con otros.

Permítame enumerar algunos escenarios que pueden ocurrir si no domina las habilidades de calibrado y texturizado de la leche:

- **Café insípido**— fallo en la calibración.
- **Latte art sucio**, lleno de burbujas encima del café – fallo en la texturización de la leche.
- **Café demasiado caliente** – desconocimiento de la temperatura.
- **Dificultad para verter el latte art**, el shot es demasiado aguado - problema para calibrar los shots de expreso.
- **Cada taza de café es un flat white**, aunque el pedido sea un capuchino. O cada taza es un capuchino, aunque el pedido sea un café con leche o un flat white: aún no domina la textura de la leche.

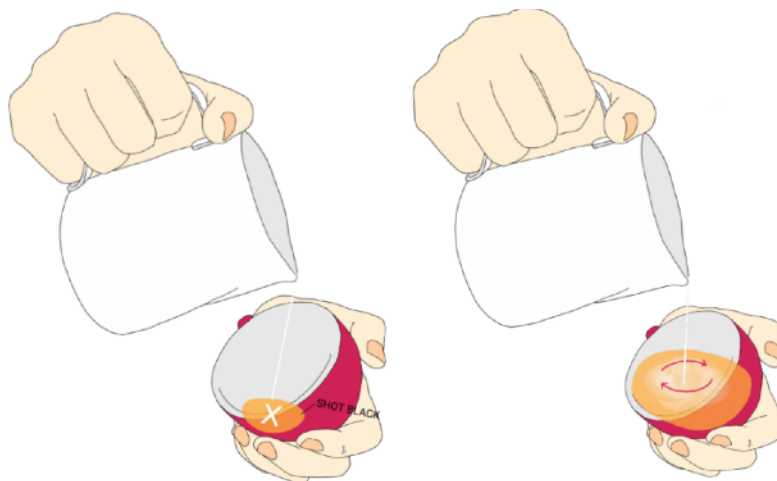
Así que no intente tomar un atajo. Al final se convertirá en un largo camino.

¿Ya está?

Empecemos.

Una forma de corazón sólido





Paso 1: Mezclar

Tras extraer un café y texturizar la leche, comience vertiendo un flujo lento justo en el centro del café.

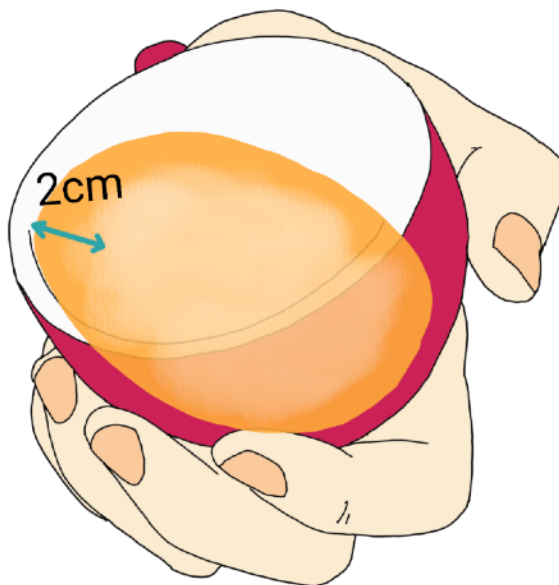
Inmediatamente después, realice un movimiento circular manteniendo un flujo lento (tan lento como el Tai Chi) justo en el centro del café.

Este paso sirve para mezclar y ablandar la crema, porque la crema es aceite. Y cuando se enfría y se disuelve, se convierte en islas de partículas. Si el café no se mezcla bien, estas partículas le impedirán hacer un latte art simétrico.

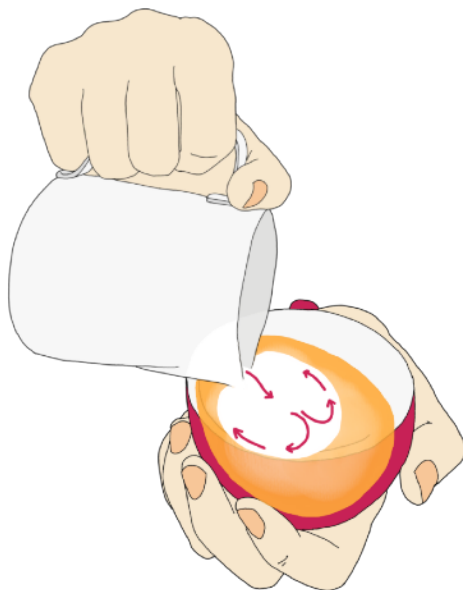
Flujo: Lento

Distancia de la punta al café: 8 cm - 10 cm

FORMA DEL CORAZÓN



Cuando la taza está llena aproximadamente al 50%, la posición de la punta está a unos 2 cm del borde de la taza (similar a la práctica con agua).



Paso 2: Posicionamiento

Coloque la punta en la posición correcta, tocando el café si puede. A continuación, vierta un flujo rápido (pero no demasiado rápido).

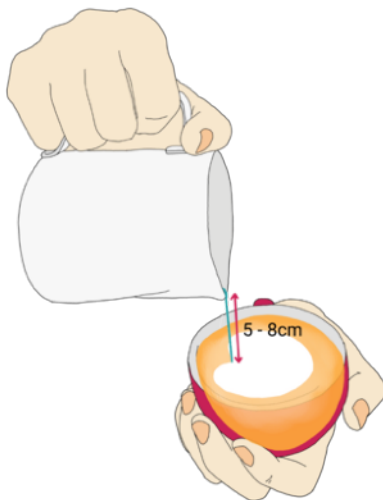
Flujo: Rápido

Errores que hay que evitar

Si vierte demasiado despacio, el diseño no se expandirá y tendrá una forma de corazón diminuta.

Si vierte demasiado rápido, la forma de corazón se convierte en una berenjena o en una forma rara alargada.

Hay que practicar con agua hasta conseguir la velocidad de vertido adecuada.



Paso 3: Levantar

Levante la jarra hasta unos 5 cm - 8 cm, a continuación...

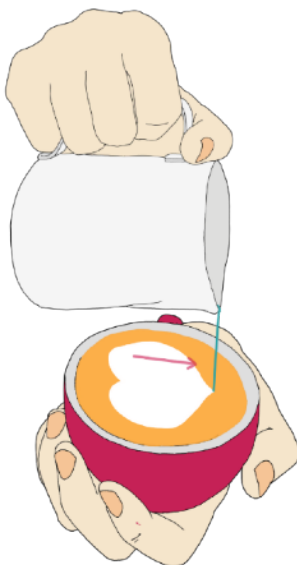
Flujo: Lento

Errores que hay que evitar

Si levanta demasiado alto (12 cm o más), producirá muchas burbujas en la superficie.

Si es demasiado bajo (1 cm - 3 cm), arrastrará la forma hasta convertirla en una forma de corazón alargado o una forma de corazón con una cola grande y gorda.

Si levanta, pero sigue vertiendo a esa altura durante demasiado tiempo, el hueco de la nalga en la parte superior de la forma de corazón se cerrará, y en su lugar parecerá una forma de fresa.



Paso 4: Cortar

Mueva la jarra lentamente hacia delante e inclínela hacia abajo para que la leche siga saliendo. Esto es para generar una cola para la forma de corazón y simultáneamente llenar la taza hasta el 100%.

La velocidad de avance dependerá de cuánto espacio le quede por llenar. Sugiero comenzar moviendo la jarra lentamente.

Flujo: Lento

Véalo en YouTube

Forma de corazón básica - ¡aprenda esta primero!

Errores que hay que evitar

Si termina de verter el latte art cortando a alta velocidad, la taza no se llenará y el café tendrá menos leche.

Si corta a alta velocidad y se detiene en el borde de la taza para rellenarla, el diseño del latte art se arrastrará y se alargará.

Si corta con un flujo rápido, de nuevo, el diseño del latte art se arrastrará y se alargará.



Reformulación de los pasos de la forma de corazón:

1. Mezclar

Empiece vertiendo un flujo lento en el centro del café. A continuación, mueva la jarra circularmente, tan despacio como pueda.

2. Posicionamiento

Coloque la punta a 2 cm del borde de la taza, tocando el café. Comience a verter rápidamente.

3. Levantar

Levantar hasta unos 5 cm de distancia del café.

4. Cortar

Cortar inmediatamente vertiendo y avanzando lentamente hacia el borde de la taza para conseguir una taza llena al 100%.

Errores revelados (forma de corazón)

1



2



3



4



5



6



A continuación se presentan algunos ejemplos de varios errores y arte latte asimétrica.

Se trata de errores comunes que comete la gente. Así que cuando le ocurran a usted, sabrá las razones.

1. Latte art alargado

Esto suele ocurrir si corta demasiado rápido hacia el borde y luego espera en el borde para llenar la taza, o corta con un flujo rápido.

2. Forma de fresa

Esto ocurre cuando levanta la jarra pero se detiene antes de cortar, lo que provoca que se cierre el hueco del corazón

3. Forma de corazón simétrica

Un latte art limpio y ordenado con un diseño simétrico para los bebedores diestros.

4. La forma de corazón no está orientada hacia el bebedor

Este latte art apunta hacia un lado, lo que significa que el barista no está sujetando y colocando la jarra o la taza correctamente.

5. Latte art sucio

Durante la mezcla, la leche se ha vertido demasiado cerca del café, por lo que hay un desbordamiento de espuma blanca. Esto hace que el latte art sea menos limpio y con menos contraste.

6. Latte art pequeño

Durante el posicionamiento, la velocidad de vertido no fue lo suficientemente rápida. Por lo tanto, no es lo suficientemente fuerte para que el diseño se expanda.

¿Cómo saber si se puede pasar al siguiente diseño? Sencillo: si puede hacerlo con confianza y de forma consecutiva dos o más veces sin ningún problema, está preparado para el siguiente diseño: el tulipán de 3 pilas.

Latte art sólido, tulipán de 3 pilas, tulipán escalonado y tulipán alado

Un tulipán sólido apilable

De nuevo, si aún no sabe hacer una forma de corazón con seguridad, vuelva atrás y domínela antes de pasar al apilado.

La técnica de apilado se puede utilizar en muchos tipos de latte art. Por ejemplo, el corazón apilado, el cisne apilado, el tulipán de múltiples pilas, el tulipán giratorio y el apilado en hélice. Esta técnica le permitirá inclinar una taza con confianza, y también abre muchas posibilidades para crear su propio estilo de latte art.

Primero, hay que empezar con el apilamiento básico, es decir, el tulipán de 3 pilas.

Existen dos tipos del clásico tulipán de 3 pilas:

- **Tulipán escalonado** de 3 pilas
- **Tulipán sólido alado** de 3 pilas

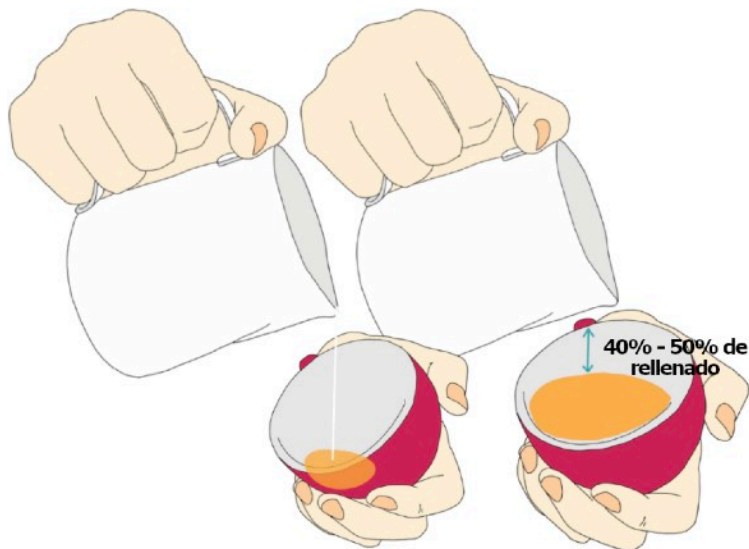


A lo largo de los años de enseñanza, he descubierto que el tulipán escalonado de 3 pilas es el más fácil de aprender para los principiantes. Una vez que lo domine, podrá dominar el tulipán sólido alado de 3 pilas en un abrir y cerrar de ojos.

Empecemos.

Tulipán escalonado

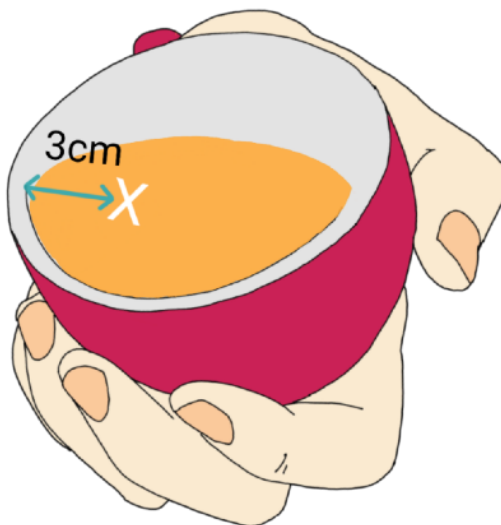




Paso 1: Mezclar

Empezar como siempre: verter con un flujo lento hacia el centro del café y mover circularmente. Llenar hasta el 40-50%, luego...

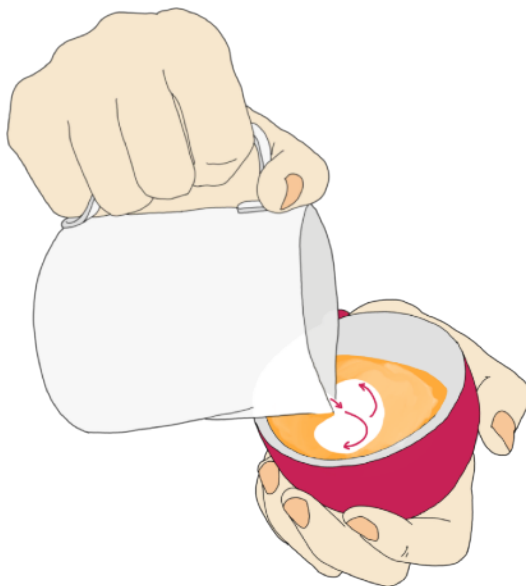
Flujo: Lento



Paso 2: Posicionamiento (1ª pila)

Para los diseños de apilado, debe planificar las pilas antes de verterlas. Esto es esencial para verter un tulipán apilado limpio. Por lo tanto, la primera pila debe estar a 3 cm del borde de la taza.

TULIPÁN
ESCALONADO



Flujo: Rápido



La punta de la jarra debe levantarse e inclinarse un poco hacia delante (como se muestra arriba en la ilustración de la derecha) para crear un espacio en «V». Preste atención a la punta (como se muestra arriba en el círculo verde) porque esto creará un contraste más limpio entre las pilas.



Paso 2: Posicionamiento (2ª pila)

Para la segunda pila, el posicionamiento debe estar detrás de la primera pila, como se muestra en la X de la ilustración anterior. Ahí es donde debe colocarse la punta de la jarra. Entonces...

Flujo: flujo rápido



Paso 3: Posicionamiento (3ª pila)

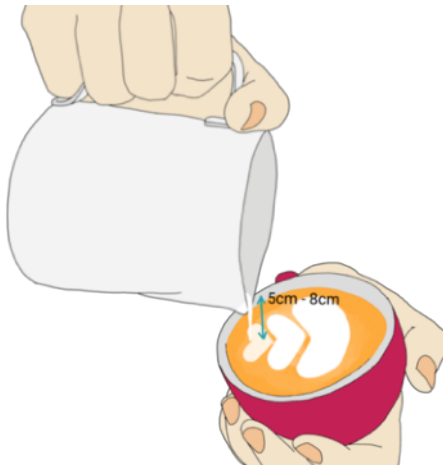
Esta última pila será la más cercana al borde de la taza, como se muestra en la X de la ilustración anterior. De nuevo, vierte rápido, y la punta de la jarra tiene que estar cerca de la superficie del café. Toque el café si puede hacerlo. Haga una gran forma de corazón, luego...

Flujo: flujo rápido

Errores que hay que evitar

Antes de verter, hay que planificar el posicionamiento de cada pila. No pruebe suerte ni se deje llevar por sus sentimientos. Normalmente no saldrá bien. Planifica antes de verter.

Para cada pila, debe verter sobre la superficie amarilla del café, detrás de la espuma blanca. **No vierta sobre la espuma blanca.** De lo contrario, no importa cuántas pilas intente apilar, se fusionarán en una sola. Recuerda, el contraste es clave para que el latte art quede bien.



Paso 4: Levantar

Levante la jarra hasta unos 5 cm - 8 cm, como se muestra arriba. A continuación, inmediatamente...

Flujo: Lento



Paso 5: Cortar

Cortar para obtener la cola de forma constante y lenta.

Flujo: Lento



Tulipán de tres pilas, completo

Reformulación de los pasos de tulipán (escalado) de tres pilas:

1. Mezclar

Empezar a verter lentamente en el centro del café. A continuación, mueva la jarra circularmente, tan despacio como pueda.

2. Posicionamiento (1-2-3 pilas)

Primera pila, baje la jarra hasta el café a 3 cm del borde de la taza. Comience a verter rápidamente. No olvide crear un espacio en «v» para cada pila.

Segunda pila, desciende la jarra y posiciona la pila a una distancia de la primera pila.

Tercera pila, ponla cerca del borde de la taza. Desciende y toca la superficie para crear una forma de corazón.

3. Levantar la jarra

Levántala hasta unos 5 cm-8 cm de la superficie del café.

4. Cortar

Corte inmediatamente vertiendo y avanzando lentamente hacia el borde de la taza, y llénala hasta el 100%.

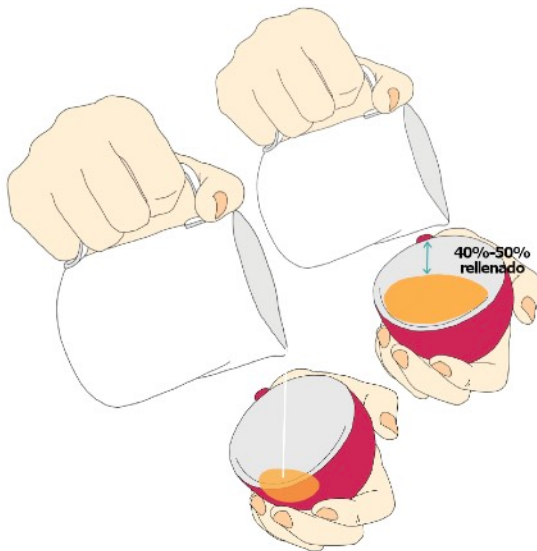
Véalo en YouTube:

Demonstración [del tulipán de tres pilas](#)

Tulipán alado



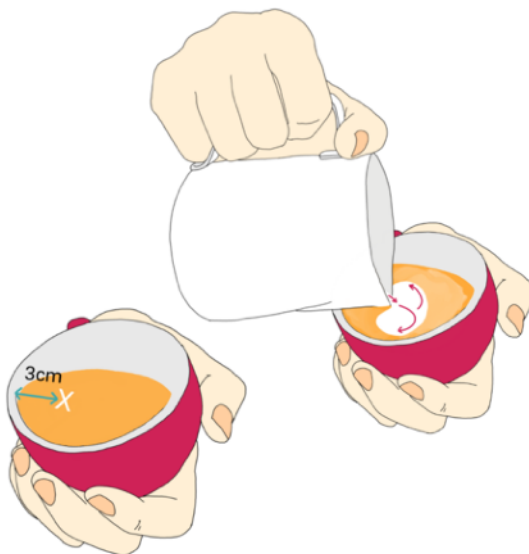
Este diseño es muy similar al anterior. La única diferencia es el posicionamiento de la segunda pila, que generará un tipo diferente de tulipán de 3 pilas.



Paso 1: Mezclar

Empiece vertiendo lentamente en el centro del café. A continuación, mueva la jarra circularmente, tan despacio como pueda.

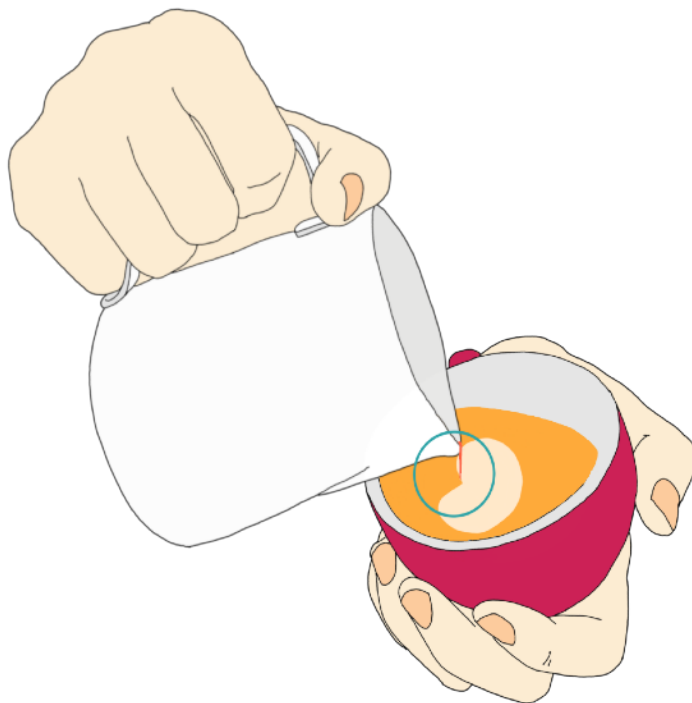
Flujo: Lento



Paso 2: Posicionamiento (1ª pila)

Con vertido en posición «X».

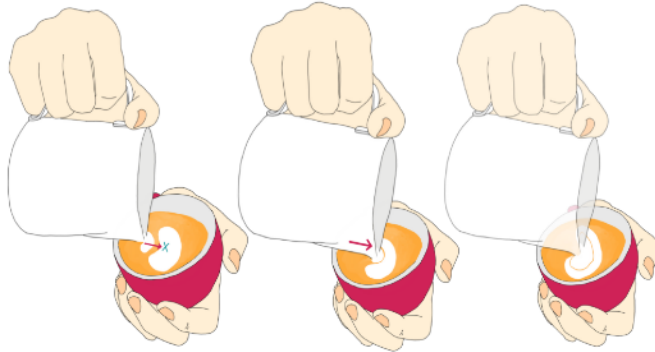
Flujo: Rápido



De nuevo, no olvide crear un espacio en «V».



Posicione su segunda pila en la posición «X», como se muestra arriba.

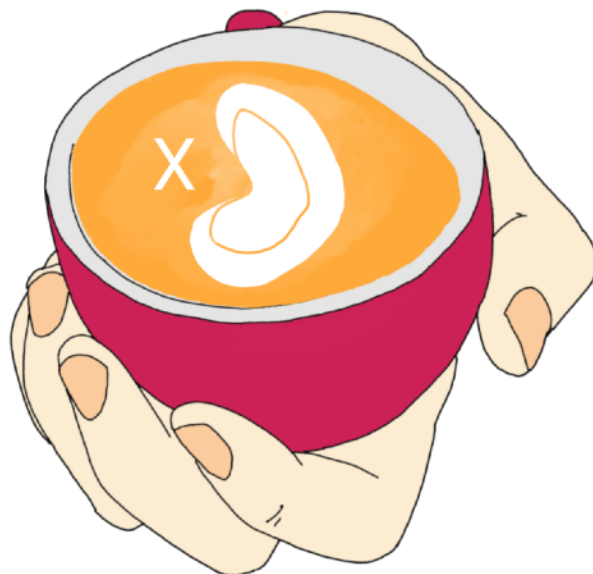


Paso 2: Posicionamiento (2ª pila)

Esta es la parte en la que lo haremos de forma diferente al diseño anterior.

Para la segunda pila, hay que verter un flujo rápido desde el principio, deslizar hacia delante con la jarra hasta la posición central y verter hasta que la forma de la segunda pila sea lo suficientemente grande. Esto permite que la primera pila se enrolle como un par de alas (ilustraciones de izquierda a derecha).

TULIPÁN
ALADO



Sin la jarra, tendrá el aspecto de la ilustración anterior,
donde la «X» marca la posición para la siguiente pila.

Errores que hay que evitar

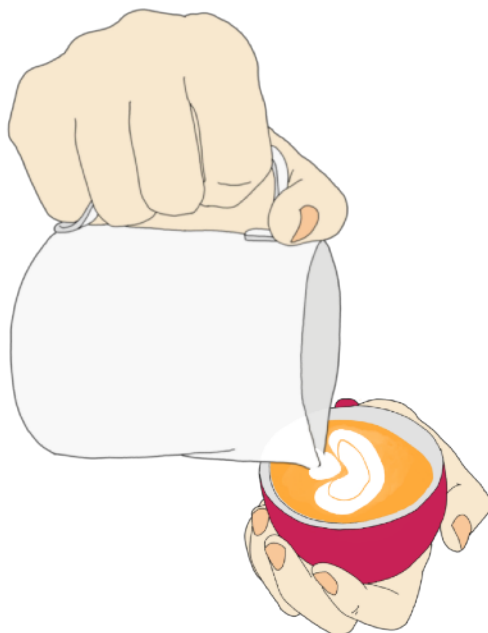
¿La clave del éxito? Un flujo rápido y que la jarra toque la superficie para que la espuma siga la maniobra de deslizamiento. De lo contrario, se convierte en una raíz recta y visible o en una forma parecida a un tallo.

Flujo: rápido

Véalo en YouTube

Texturizado de la leche, vertido de la leche en una jarra más grande y creación de un tulipán alado en pilas.

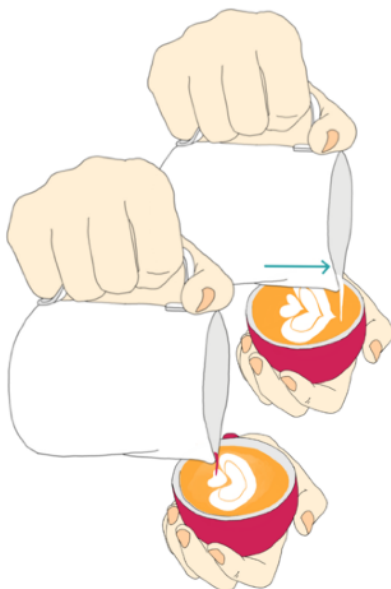
[Latte Art with XXL](#)



Paso 2: Posicionamiento (3ª pila)

Verter un gran corazón lejos de las pilas anteriores, luego...

Flujo: rápido



Paso 3: Levantar

Paso 4: Cortar

Flujo: lento

Reformulación de los pasos de tulipán de tres pilas (tulipán alado):

1. Mezclar

Comience a verter con un flujo lento en el centro del café. A continuación, mueva la jarra circularmente, tan despacio como pueda.

2. Posicionamiento (1-2-3 pilas)

Primera pila, baje la jarra hasta el café, a 3 cm del borde de la taza, y empiece a verter rápidamente. No olvide crear un espacio en «v» para cada pila.

Segunda pila, baje la jarra y posicóñela a una distancia de la primera pila. A continuación, deslícela hacia delante hasta la posición central y siga vertiendo hasta que la primera pila se enrolle como unas alas.

Tercera pila, posicóñela cerca del borde de la taza, descienda la jarra y toque la superficie para obtener una forma de corazón.

3. Levantar

Levántela a una distancia de entre 5 y 8 cm de la superficie del café.

4. Cortar

Corte inmediatamente vertiendo y avanzando lentamente hacia el borde de la taza, y llénala hasta el 100%.

Errores revelados (Tulipanes)



1. ¿Por qué el tulipán tiene pilas de diferentes tamaños?

Para la primera pila (abajo), el vertido se inició demasiado lejos del borde de la taza, probablemente a 5 cm - 6 cm de distancia, lo que significa que la punta está demasiado lejos de la superficie. Para la segunda pila, la velocidad de flujo inicial fue demasiado lenta, lo que es insuficiente para que la forma se expanda en tamaño.

2. ¿Por qué no puedo ver las líneas de la pila?

Cada pila estaba posicionada demasiado cerca de la otra. Como he mencionado antes, se necesita cierta distancia entre cada pila para crear un contraste claro.

3. ¿Por qué hay una línea visible en forma de raíz a través del tulipán?

Normalmente, hay dos razones principales:

Número uno: durante el levantado y el corte, la punta de la jarra está demasiado cerca de la superficie del café.

Número dos: no hay suficiente leche en su jarra. Antes de que termine su diseño, sólo sale espuma. Así que no importa lo alto que levante, seguirá habiendo una línea. Si esto sucede, simplemente llene más leche en su jarra la próxima vez que vierta.

4. ¿Por qué se vacía la primera pila (la de abajo)?

La distancia de la punta es demasiado grande para el posicionamiento de la primera pila. Recuerda que debe estar a 3 ó 4 cm del borde de la taza. Para mí, esto se parece más a 5cm - 8cm de distancia. Cuanto mayor sea la distancia entre la superficie y la punta de la jarra, mayor será la probabilidad de que se difumine el dibujo.

5. ¿Por qué mis pilas son tan pequeñas?

Necesita verter un flujo rápido lo más cerca posible de la superficie del café para cada pila. Si el flujo inicial es demasiado lento, obtendrá pilas diminutas.

A lo largo de mis años de formación en latte arts, para este diseño en particular, he descubierto que la mayoría de la gente comparte un rasgo que provoca los errores mostrados anteriormente: el miedo a derramar.

Una de las formas de superar este miedo es practicar con agua. Adelante, derrama el contenido más de 10 veces: su miedo se reducirá significativamente. Entonces su mente estará libre y sus manos se moverán sin vacilar, como cuando se conduce un coche sin pensar mucho en ello.

Otro consejo: es bueno analizar sus errores pasados con vídeos grabados, pero no los analice en exceso. Esto hará que la mente y el cuerpo se desconecten, y necesitamos esta sincronización (cuerpo y mente) para conseguir logros.

Ahora ya sabe cómo apilar, pero ¿qué tal si apila más?

Cuando se sienta seguro, puede utilizar la misma técnica para más repeticiones. Si desea hacer más pilas, entonces usted tiene que comenzar la primera pila antes. Por ejemplo, 50% lleno para verter 3 pilas, luego 20-30% lleno para verter 7-8 pilas.

El tamaño de la jarra es importante. Recomiendo usar una jarra grande (600 ml) para apilamientos múltiples, porque puede inclinar la jarra más bajo y acercarse más al superficie del café que una jarra pequeña. Véase mi capítulo anterior sobre jarras.

Línea Fina, Corazón Alado:

Aprender a generar líneas

Acerca de los corazones alados

Todos los diseños de líneas finas que ha visto -una Rosetta, un Cisne o un Tulipán alado- derivan de este diseño básico.

Para realizar esta ala (parte inferior), es necesario comenzar a verter y, a continuación, mover con la maniobra, la velocidad y la fluidez correctas. Esto creará un ala con buen contraste.

En las siguientes ilustraciones se ven dos estilos diferentes. La diferencia se debe a la velocidad de meneo y a la formación en movimiento.

**Corazón alado
lento**



Corazón alado



Corazón alado lento – mueve lentamente. Esto creará líneas más gruesas y más contraste.

Corazón alado – mueve ligeramente más rápido para crear líneas más finas. De este modo, el ala quedará más ordenada.

La paciencia y la determinación son las claves.

Esta habilidad de meneo requiere paciencia extra. En mi caso, probé suerte sin guía ni mentor, y tardé dos años en dominar esta habilidad. Por «dominar» me refiero a ser capaz de hacer diseños alados limpios con un bonito contraste.

Estudié muchos vídeos de latte art e hice muchos intentos fallidos. Era una situación de vida o muerte (automotivada), así que estudié y fracasé hasta que pude hacerlo. Entonces conseguí mi primer aprendiz, y fui capaz de entrenarle para hacerlo en tres meses.

Con estas ilustraciones, es posible que aprenda con más detalle. Podría llevarle un mes o unas semanas.

Se preguntará qué debe dominar primero: ¿el movimiento lento o el movimiento normal?

Esto sigue siendo un misterio. He enseñado a algunas personas que empiezan con el meneo lento, a otras les va bien de cualquier manera. Pero una cosa es segura: no se salte este dibujo ni pruebe suerte primero con el Rosetta o el Cisne. Yo he pasado por eso y he perdido ocho meses de mi tiempo sin dominar ni el diseño del ala ni otros diseños, como Rosetta.

La paciencia y la determinación son las claves. Esta información técnica le ayudará a entender y correr más rápido para el siguiente nivel.

Nada funciona hasta que lo intenta y falla lo suficiente. Empecemos.

Concepto de meneo

Hay algunos puntos clave que debe conocer para realizar un diseño de líneas finas.

Espuma. Se necesita espuma para café con leche o espuma para un flat white. Si la espuma es demasiado gruesa, no seguirá sus maniobras de meneo y sus líneas tendrán menos contraste.

Distancia. A diferencia de los diseños sólidos, los diseños de líneas finas requieren que la punta de la jarra mantenga una distancia (véase la siguiente ilustración) de entre 0,5 cm y 1 cm. La punta no debe tocar la superficie.



Velocidad de meneio. Lo explicaré en detalle a continuación.

Recibo muchas preguntas sobre la velocidad o el tempo, y la anchura del meneio.

Es difícil decir por escrito lo rápido que es «rápido» o lo lento que es «lento», pero gracias a la tecnología moderna podemos comunicarnos mejor.

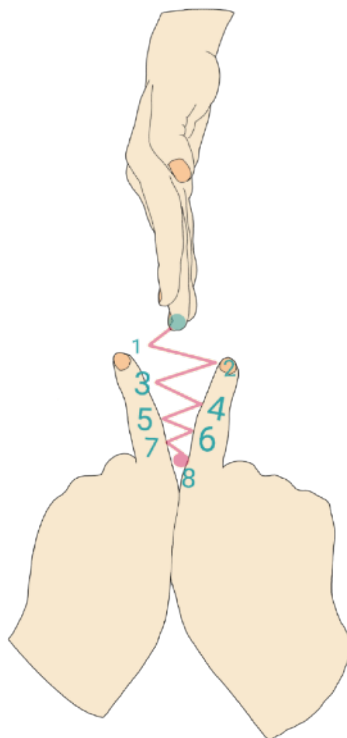
En música, los músicos utilizan un metrónomo para marcar el tempo. Se puede utilizar una aplicación de metrónomo (hay muchas para iOS o Android) que hace un tic-tac, indicando la velocidad que debemos seguir.

He probado unas cuantas; todas miden la velocidad por pulsaciones por minuto (ppm), así que no habrá que preocuparse de qué aplicación descargar.

Aquí os dejo los tempos de meneo para que os sirvan de referencia:

El meneo lento va de 100 a 110 ppm.

El meneo normal oscila entre 150 y 160 ppm.



La ilustración anterior es para que se haga una mejor idea de cómo practicar el movimiento fluido del meneio lento.

Ensaye con las manos de otras personas (anchura de separación de unos 3 cm). O si está solo, puede dibujar en un trozo de papel. Sólo hay que hacer una forma cónica para poder practicar el meneo con la mano que sujeta la jarra.

Mueva la mano hacia delante mientras la menea siguiendo el ritmo. No olvide encender el metrónomo.

Debe haber 8 puntos de contacto. Toque cada punto con cada sonido o compás del metrónomo.

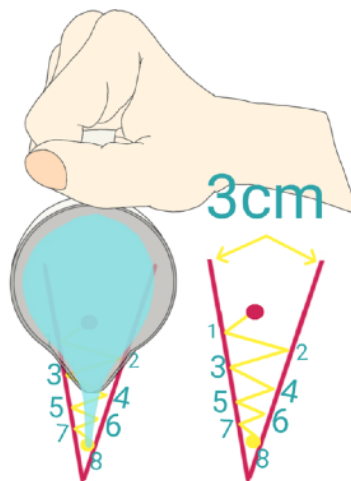
En el 8º punto es donde hay que empujarlo hacia delante. Y este movimiento cónico creará un ala ordenada que envuelve la parte superior del corazón.

Los puntos 1 - 7 significan que hay que menear 7 veces. Más meneos crearán más capas pero obtendrá menos contraste, y el resultado será un ala borrosa. Menos meneos crearán menos líneas. Así que 7 veces esta bien. Un rango de 6 - 8 veces está bien, dependiendo del tamaño de la taza. Las prioridades son el contraste y la limpieza.

Errores que hay que evitar

- Si meneas en el mismo punto durante toda el ala, generará un ala borrosa. O peor aún, será una sola pila sólida.
- El movimiento tiene que ser fluido y suave, pero un movimiento de brazo robótico no funcionará en un vertido real.

(fluido y suave como un calamar nadando en el mar)



Después de practicar el concepto de meneio con las manos, inténtalo con una jarra. La sensación será muy parecida.

Mi consejo es que practique primero con agua antes de utilizar leche y café. Practica al menos 5 - 10 veces antes de intentar el meneio con leche y café.

Errores que hay que evitar

Estos son algunos errores comunes que he cometido yo, y muchas otras personas. Permíteme enumerarlos:

Menear demasiado rápido y demasiado mucho. Esto creará un ala muy borrosa.

Meneo demasiado amplio. Esto creará un ala asimétrica, donde un lado es más alto que el otro.

Menear repetidamente en el mismo punto. Esto también creará un ala borrosa.

Corazón alado lento

Permítanme escribir los requisitos para que esto funcione.

Corazón alado lento

Espuma: espuma para café con leche.

Ritmo de meneo: 100 - 110bpm.

Distancia de la punta a la superficie (meneo): 0,5cm
- 1cm de la superficie.

Distancia de la punta para el corazón sólido: tocar la
superficie.

Posición inicial: A 3 - 4 cm del borde de la taza.

Para este diseño, cambiaré de la vista lateral a la vista frontal, para que le resulte más fácil de entender.

Paso 1: Mezclar

De nuevo, comience con el paso siguiente, y mezcle hasta que esté lleno al 50%, entonces...



Paso 2: Vertido con meneo

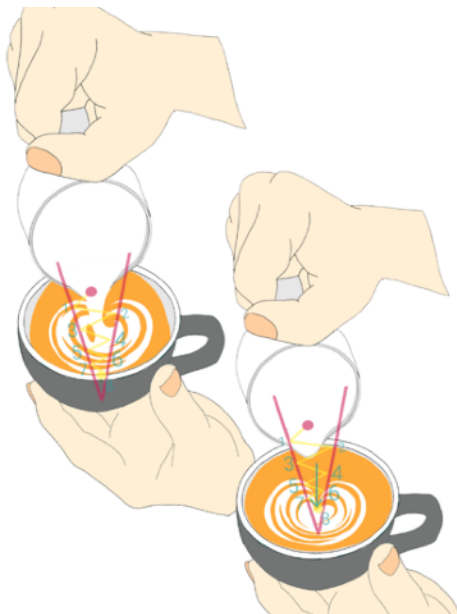
Empezar a verter a 3 - 4 cm del borde de la taza, luego verter rápido, a medida que sale la cola, luego...



Empiece inmediatamente a menear la jarra con el tempo adecuado. Comenzará a trazar las líneas, como se muestra en la ilustración anterior - observe los números dentro de la «V». Esta es una idea aproximada de cómo menear hasta cada punto de contacto y seguir avanzando en un movimiento decreciente, entonces...

Recuerda mantener una distancia de 0,5 a 1 cm entre la punta y la superficie durante todo el proceso de movimiento.

CORAZÓN ALADO
LENTO



Mientras meneas, sigue avanzando hasta el 6º o 7º punto. A continuación, dé un último empujón hacia delante para crear un hueco en «V», como se muestra en la ilustración anterior, antes de levantar para el siguiente movimiento....

CORAZÓN ALADO
LENTO



Como se ve en la ilustración anterior, vierte una forma de corazón en la posición X. Esta vez, hay que tocar la superficie y verter rápido. Entonces...

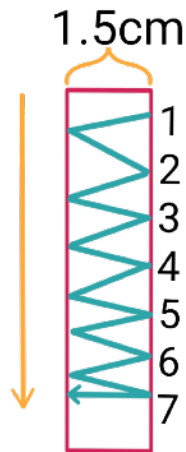


Pasos 3 y 4: Levantar y cortar

Levantar y cortar hasta la posición X con un flujo lento. Algunas personas cortan hasta el borde de la taza. Esto depende de sus preferencias personales.

Corazón alado y formación

Este concepto de meneo es ligeramente diferente en comparación con un meneo lento. Esta formación no es cónica. Mantiene la misma anchura, como puede verse en la ilustración siguiente.



Como se puede ver, la ilustración muestra una formación diferente de meneos. No hay estrechamiento, por lo que mantiene la misma anchura, pero requiere que menee mientras avanza y mantiene el mismo ritmo. La anchura es menor, alrededor de 1,5 cm.

Practique con las manos (las suyas o las de otras personas) y el agua de la misma manera que antes.

Especificaciones para el corazón alado:

Espuma: espuma para café con leche o un flat white.

Anchura: alrededor de 1,5 cm.

Ritmo de meneo: 150 – 160bpm.

Distancia de la punta a la superficie (meneo): 0,5 cm de la superficie.

Distancia para el corazón sólido: tocar la superficie

Posición inicial: A 3 - 4 cm del borde de la taza.



Paso 1: Mezclar

Ya sabe lo que hay que hacer: llenar la taza hasta el 50% y empezar...



Paso 2: Posicionamiento

Empiece a verter a 3 cm del borde de la taza, tan pronto como vea que la cola está fuera...

Mientras meneas la jarra, siga el tempo. Ni muy rápido, ni muy lento (use el metrónomo para guiarse), y flujo rápido, tiene que seguir avanzando lentamente.

CORAZÓN ALADO



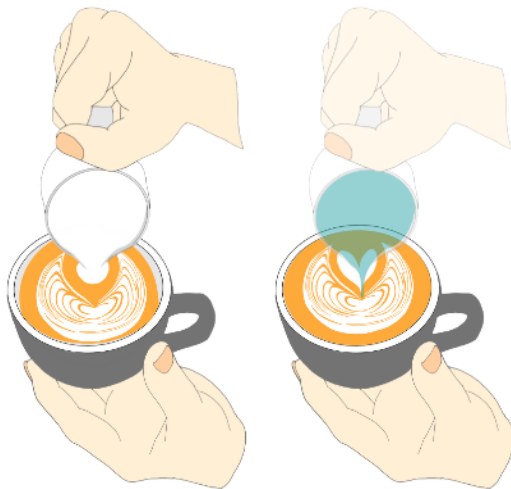
Después del último meneo (5° o 6° meneo), da un último empujón hacia delante con una suave elevación hacia arriba para crear un espacio en «V». Entonces debería parecerse a la ilustración de arriba: con forma de tomate, con líneas internas como una cebolla picada (llena de líneas).

CORAZÓN
ALADO



En la posición X mostrada arriba, puede...

CORAZÓN ALADO



Paso 3: Verter un corazón

Para esta parte, de nuevo es latte art sólido, así que hay que tocar el café con la punta y verter rápido para conseguir un corazón...

Paso 4 y 5: Levantar y cortar

No hace falta que explique esta parte.

Corazón en capas

Hay otra versión del corazón superior, que puede tener de 2 a 5 capas. Por supuesto, si lo que quiere es simplificar y dominar lo básico, un corazón sencillo es un buen comienzo. Pero después de dominar el corazón sencillo, puede que quiera probar con un corazón de 2 capas y seguir desarrollando sus habilidades para crear un corazón de 5 o 6 capas.

Después de hacerse a la idea de hacer un corazón de 2 capas, podrá hacer 3, 4 y más. Pero vaya paso a paso. Nunca aconsejaría a un novato que se lanzara directamente a hacer un corazón de 2 o 3 capas al principio.

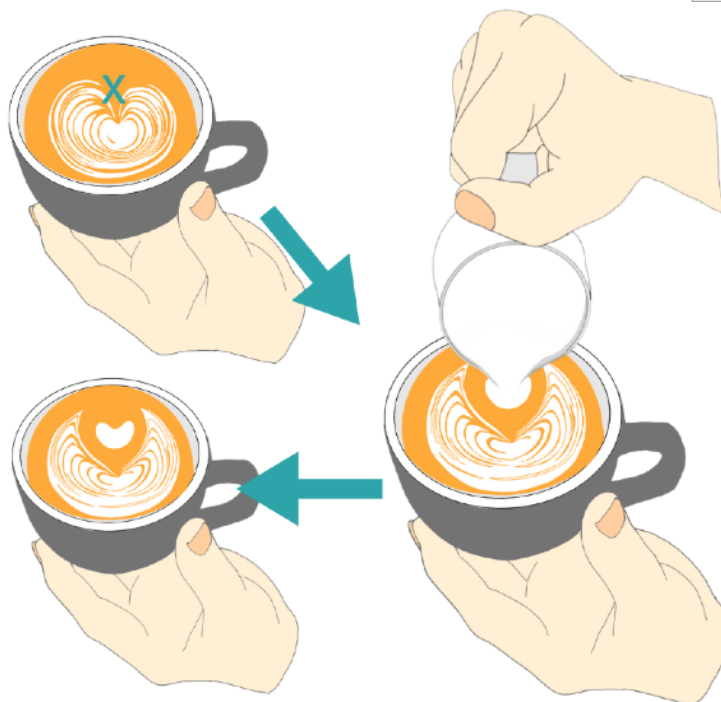
CORAZÓN EN CAPAS



La ilustración anterior muestra un corazón superior de 3 capas. Parece una cebolla picada invertida.

A continuación, voy a explicar cómo hacer un corazón de 3 capas..

CORAZÓN
EN CAPAS



Verter la primera capa

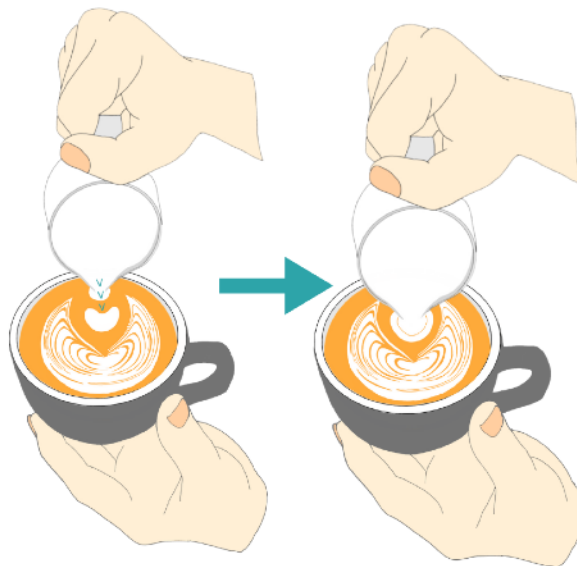
En la posición «X», toque la superficie con la punta y vierta una primera capa (lo más despacio posible) con un pequeño gesto de elevación para crear un espacio en «V», luego...



Verter la segunda capa

Refiriéndose a la posición «X» de la ilustración anterior, vierta otra capa.

CORAZÓN EN CAPAS



Desde la posición «X», vierta una segunda capa. Esta parte es un poco complicada. **Hay que verter con un flujo rápido y tocar la superficie con la punta de la jarra.**

A continuación, deslice la jarra hacia delante hasta el centro de la primera capa. Después de esto, tendrá espacio para las siguientes capas. La espuma debería seguir su movimiento si se vierte con un flujo lo suficientemente rápido. De lo contrario, acabará siendo una espuma desordenada.

Esta repetición de apilamiento debe hacerse lo más lenta, constante y suavemente posible.

Debe tener en cuenta que si desea crear más capas, los siguientes pasos de apilamiento son una repetición. Por lo tanto, cuantas más capas quiera, más espacio necesitará. Así que tendrá que empezar el vertido antes.



Verter una tercera capa

Consulte la ilustración anterior: es el mismo paso que antes.

De nuevo, recuerde que cuantas más capas quiera hacer, más espacio necesitará. Así que si quiere hacer un corazón de 4 o 5 capas, debe planificar el posicionamiento con antelación.

Por ejemplo, en lugar de empezar a verter cuando la taza está llena al 50%, debería verter antes, cuando la taza esté llena al 30-40%. Le recomiendo que planifique con antelación, no sólo este diseño, sino también cualquier otro.

CORAZÓN EN CAPAS



Por último, hay que levantar y cortar para que el corazón en capas parezca una cebolla picada invertida.

Reformulación de los pasos de Corazón alado (alado lento o alado):

1. Mezclar

Verter lentamente en el centro del café y, a continuación, mover circularmente, tan despacio como se pueda, hasta llenar la taza al 40-50%.

2. Verter el ala (meneo)

El ritmo de meneo lento es de 100 - 110 bpm

El ritmo de meneo normal es de 150 - 160 bpm
(Utiliza la aplicación metrónomo para guiarse.)

Menea mientras avanza 6 - 7 veces.

Meneo lento – formación cónica.

Meneo normal – formación recta.

3. Verter un corazón superior (una o varias capas)

Corazón sencillo – vierta un corazón grande en la parte superior del ala (toque la superficie y vierta rápido).

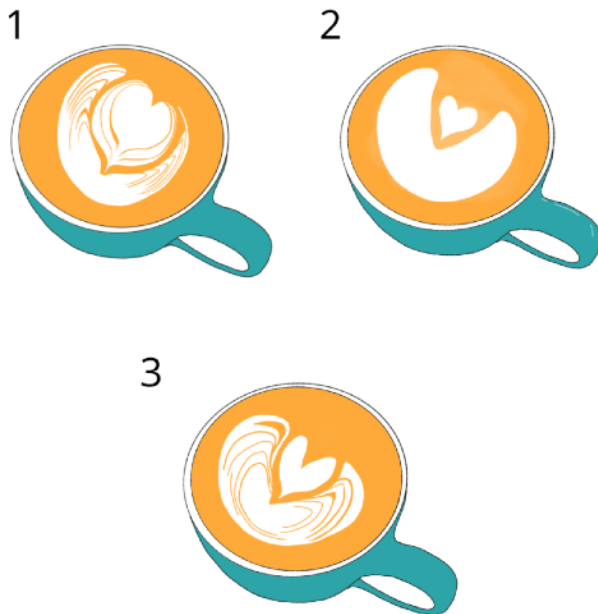
Corazón en capas – Corazón en capas - vierta un espacio en «V» en la parte superior del ala (a 3 cm del borde de la taza) en el borde de la taza, vierta y deslice hacia delante en el centro de la primera capa (toque la superficie y vierta rápido), levante con el espacio en «V». Repetir para las capas deseadas.

4. Levantar

Levante la jarra hasta unos 5 cm - 8 cm de la superficie del café.

5. Cortar

Errores revelados (Corazón alado)



1. ¿Por qué mi corazón de 3 capas es tan grande?

Usted comenzó a verter demasiado pronto cuando vertió el ala. Probablemente empezó a verter cuando la taza estaba llena en un 30%. Eventualmente, cuando hizo el apilamiento de 3 capas, tuvo más tiempo, especialmente en el tercer apilamiento. Esa es la parte en la que usted pasó demasiado tiempo (vertiendo la tercera pila) porque quería llenar la taza.

2. Mi ala parece una sola pila. ¿Por qué?

Principalmente por la forma en que mueve la jarra. Al moverla, toca la superficie (con la punta). Como he explicado antes, hay que hacer líneas finas sin tocar la superficie con la punta. Deja un espacio mínimo entre la punta y la superficie: unos 0,5 cm para generar una capa de líneas.

3. Mi ala no está limpia. Las líneas están borrosas y difuminadas. ¿Qué ocurre?

El ritmo de meneo es muy importante. Esto sucede porque el ritmo de meneo es incoherente (la velocidad de meneo es rápida, lenta y luego rápida o viceversa). También se debe en parte a que el ritmo de meneo no es lo suficientemente rápido.

Véalo en YouTube

Corazón en capas

Corazón alado

Corazón alado de meneo lento

Otras variedades de tulipanes alados

Después de haber dominado tanto el ala lenta como el ala normal, ahora puede usar su creatividad para hacer diferentes dibujos. A continuación se presentan algunas de las mismas técnicas para verter diferentes diseños.



Tulipán alado clásico

La ilustración anterior muestra el clásico tulipán de líneas finas. En términos técnicos, lo llamo el **Tulipán 7-3-3**, porque tiene 7 meneos (abajo), 3 meneos (centro) y un corazón de 3 capas (arriba).

La capacidad de la taza y su experiencia importan. Para realizar este diseño, yo utilizaría una taza de 177 ml. Con tazas más pequeñas, es más difícil hacer líneas finas. Es posible que haya visto a algunas personas en las redes sociales que utilizan tazas como cuencos: tazas de 295 ml (10 oz) a 354 ml (12 oz) para hacer muchas líneas. También depende de las preferencias de cada cafetería en cuanto al tamaño de las tazas.

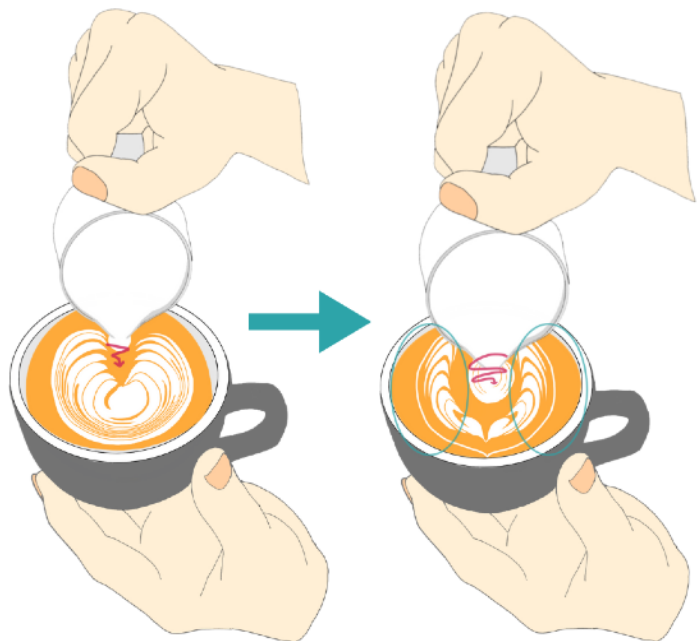
Esto requiere muchas experiencias de vertido fallidas para conseguirlo. Por eso siempre animo a los novatos a ir paso a paso para ser más productivos. ¿No tiene ni idea de lo que estoy hablando? ¿Necesita un tutorial? Déjeme que se lo explique.

Tulipán alado clásico - breve tutorial

Asumo que ya tiene experiencia con las técnicas de meneo y apilamiento. Si no está familiarizado con ellas, vuelva a los capítulos anteriores y empiece desde ahí. Si está listo, empecemos.



Después de verter un ala como de costumbre, en la posición «X», hay que...



Debe verter un corazón de meneo. Este es un Tulipán Alado 7-3-3, lo que significa que en esta parte media, hay que menear tres veces. Ahora, si quiere menear más, está bien. Pero para mí, tres veces está bien.

La ilustración anterior muestra el vertido inicial en la posición «X», luego un meneo mientras mueve la jarra hacia adelante. Mientras se hace eso (meneo + deslizamiento hacia delante), notará que el ala empieza a expandirse (los círculos verdes de la ilustración). Esta es una buena señal de que lo está haciendo bien.

TULIPÁN ALADO



Cuando haya terminado con el meneo, debería tener un aspecto similar al de la taza de la izquierda. A continuación, vierta un corazón de tres capas o, si prefiere algo más sencillo, un corazón sencillo. Una vez más, el corazón superior debe verterse con un flujo rápido y hay que tocar la superficie.



Tulipán alado 1-1-1

Existen muchas versiones de este tulipán. Puede usar su creatividad para jugar con diferentes pilas. La ilustración de arriba muestra pilas simples encima del ala.

Puede utilizar esta técnica para jugar con diferentes estilos, por ejemplo, un tulipán de alas 1-2 o un tulipán de alas 2-2. Depende del tamaño de la taza. Antes hice un Tulipán Alado 5-3 con una taza de 200 ml, y fue fácil cuando me di cuenta de mis errores después de volver a ver mis vídeos autograbados. Entonces pude dominar mis técnicas de apilado y alado.

[Ver en YouTube](#)

[Tulipán alado lento](#)



Tulipán alado lento 2-1

Repito: hay tantos diseños que se pueden verter después de dominar estas habilidades (ala, ala lenta, apilamiento). Este tulipán es un alado lento rematado con un corazón sencillo de 2 capas, lo que hace que todo el diseño tenga un aspecto diferente con sólo un pequeño ajuste.

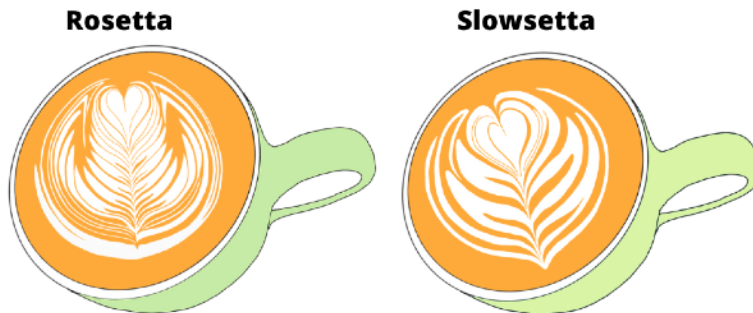
LATTE ART 2: DISEÑOS DE LATTE ART DE LÍNEAS FINAS

Por qué me niego a enseñar Rosetta omitiendo lo básico.

Para los diseños básicos de líneas finas, la Rosetta es, con diferencia, el punto de referencia para el latte art. También es la más difícil para la mayoría de los baristas novatos. Me di cuenta de que la mayoría de los novatos saltan directamente a este diseño e ignoran los diseños básicos. Yo también era uno de ellos.

Pero cuando desperté de este comportamiento, me di cuenta de que había malgastado 8 meses de mi tiempo en perfeccionar la Rosetta (mientras me saltaba los diseños básicos) y había fracasado. También me di cuenta de que no había conseguido nada con los diseños básicos (apenas podía verter un tulipán) y que seguía sin poder hacer una Rosetta limpia y ordenada.

Por eso mi libro le presenta los tutoriales de las técnicas básicas de forma de corazón, tulipán y meneo, y luego Rosetta. Aprendiendo de mi experiencia, me niego a enseñar a estudiantes que sólo quieren aprender el diseño Rosetta o el Tulipán Alado y saltarse los diseños básicos, porque sé que será una pérdida de tiempo.



Voy a introducir dos tipos de «Settas». Al igual que el Corazón Alado, hay un tipo de meneo lento llamado «Slowsetta», y uno normal llamado «Rosetta».

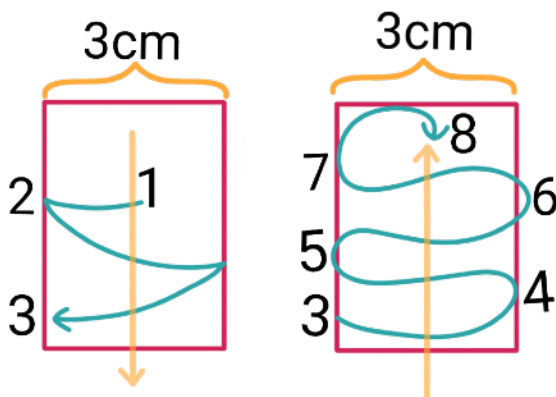
Además de las diferencias de ritmo y repetición del meneo, hay una diferencia adicional en la formación del meneo.

Después de fracasar con la Rosetta al principio, aprendí el básico, luego la Slowsetta. Luego, al final, conseguí hacer bien el meneo para Rosetta subiendo el ritmo.

Pero cada uno puede hacerlo a su manera: primero la Rosetta o luego la Slowsetta. Sin embargo, como creo que hay que aprender a andar (despacio) antes de aprender a correr (deprisa), sugiero primero la Slowsetta.

Concepto de meneo de la Slowsetta

El meneo tiene dos partes.



1. **Hacia delante** (ilustración de la izquierda).
2. **Hacia atrás** (ilustración de la derecha).

Como he mencionado antes, la formación de meneo hacia delante creará un ala ordenada que se enrolla hacia arriba. El meneo hacia atrás creará el cuello de Slowsetta, como se puede ver en la ilustración de la derecha. El meneo hacia atrás debe tener forma de serpiente. Después de este meneo, coloca encima una forma de corazón o una forma de corazón de 2 capas.

¿ Menear más, menear menos?

El número de meneos depende de la capacidad de la taza. Si utiliza una taza más grande, de 300 ml, puede menear más. Si la taza es más pequeña, como de 150 ml, puede menear entre 5 y 6 veces.

Yo usaría una taza de 180 ml como estándar.

Especificaciones para el meneo de la Slowsetta:

Espuma: espuma para café con leche o para flat white.

Anchura: unos 2-3 cm

Ritmo de meneo: 100 – 110bpm

Distancia de la punta de boquilla (meneo): 0,5 - 1cm de la superficie

Vertido del corazón sólido: tocar la superficie

De nuevo, le aconsejo que practique con las manos y con agua antes de ponerse manos a la obra. Este diseño requiere maniobras muy fluidas y suaves, y las hay que realizar con calma.

Slowsetta

Paso 1: Mezclar hasta que la taza esté llena al 40 - 50%.

Paso 2: Empezar a verter a 3 cm - 4 cm del borde de la taza y continuar con los pasos siguientes.



Vertido

La ilustración muestra que después de una cola fluye hacia fuera, sigue inmediatamente con un meneo hacia adelante de la jarra en el tempo correcto alrededor de 3 veces, entonces...



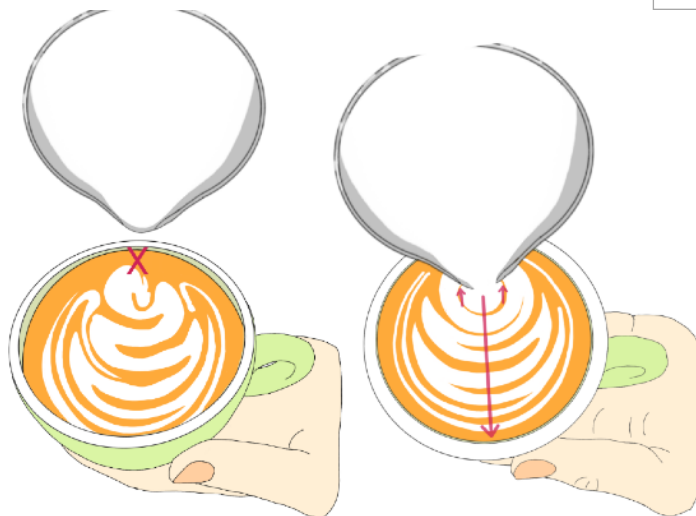
A partir de la cuarta vez, empiece a mover la jarra hacia atrás para crear el cuello.



Recuerde, tiene que menear hacia atrás, como si dibujara una serpiente. La ilustración de arriba muestra aproximadamente el 7º meneo. Cuando vierta lo suficientemente rápido, el ala se enrollará (como se destaca en los círculos verdes). Siguiente...



Esta es la parte en la que hay que hacer el meneo final, como una cabeza de dragón encima. Luego...



Encima de la cabeza del dragón, en la posición «X» justo antes de la espuma blanca, vierta una forma de corazón. Toca la superficie y vierte un chorro rápido. Recuerde siempre, nunca, nunca vierta sobre la espuma blanca - porque los diseños se fusionarán. Por eso la «X» de arriba está en el café.

Paso 3: Levantar.

Paso 4: Cortar.

Y terminamos con esto. El siguiente diseño es la Rosetta. Y a decir verdad, es un diseño clásico y básico, pero también el más difícil para los novatos. Así que antes de aprenderlo, hay que dominar el meneo y el apilamiento.

Véalo en YouTube

Vertiendo la [Slowsetta](#)

Rosetta y su formación

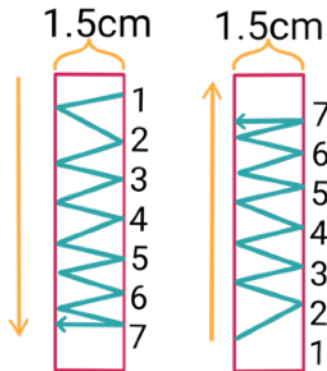
Este es el último diseño de este libro. Pero no será mi último libro. Vuestro apoyo lo es todo para mí. Por lo tanto, espero cubrir muchas más variantes y diseños técnicamente más avanzados en un futuro próximo.

Rosetta - No sé por qué le pusieron un nombre femenino cuando la verdadera inspiración proviene de una hoja de helecho. Hay muchos tipos de Rosetta - demasiados para cubrirlos - así que elijo este diseño porque es el más fácil para los principiantes.

Así que empecemos.

Concepto de meneo

Al igual que la Slowsetta, este diseño tiene dos partes: hacia delante y hacia atrás.



Yo le daría entre 10 y 14 meneos. También depende de su estilo y creatividad. Basándome en mi taza de 180 ml, podría menear unas 14 veces o menos. Como muestra la ilustración anterior, la formación debe tener 1,5 cm de ancho. Es más estrecha, pero siempre del mismo ancho.

Una repetición de meneo, una velocidad de flujo y un ritmo de meneo diferentes crearán un estilo de Rosetta diferente.

Esta es una de las razones por las que es difícil producir exactamente el mismo diseño de Rosetta cada vez. Tenemos que ser muy conscientes de lo que estamos vertiendo en términos de tecnicismo, pero no es imposible.

En cuanto al ritmo, yo lo situaría entre 160 y 170 ppm.

Especificaciones para la Rosetta:

Espuma: espuma para café con leche o flat white

Anchura: alrededor de 1,5 cm

Ritmo de meneo: 160 – 170 bpm.

Distancia de la punta (meneo): 0,5 cm de la superficie

Vertido del corazón sólido: tocar la superficie

Rosetta

Paso 1: Mezclar hasta que la taza esté llena al menos entre un 40% y un 50%.

Paso 2: Verter, siguiendo las instrucciones que figuran a continuación.



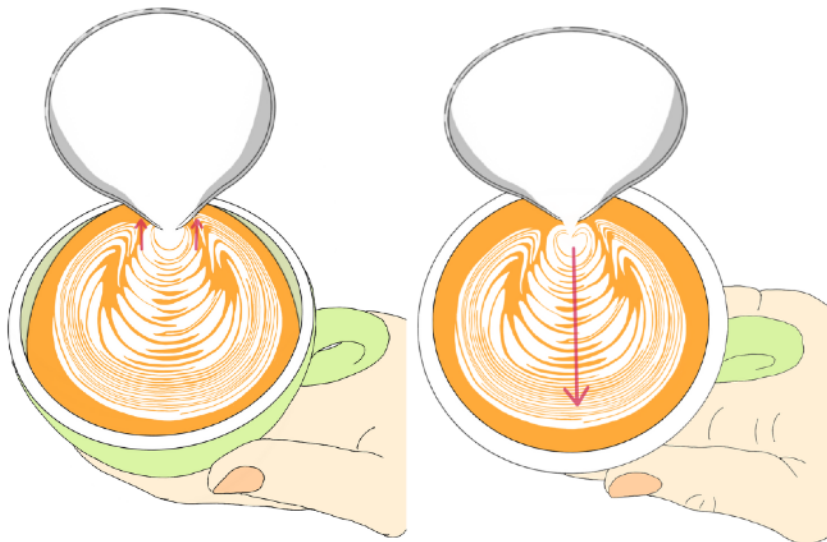
Empiece a verter a 4 cm del borde de la taza. En cuanto se vea la cola, empiece a menear a 160-170 bpm, a una anchura constante de 1,5 cm con siete meneos hacia delante.



Cuando note que el ala empieza a enrollarse hacia arriba (como se muestra en la ilustración de arriba, en el círculo rojo), empiece a menear hacia atrás, hasta ...



El cuello debe aparecer claramente y con buen contraste. A continuación, vierte un corazón o un corazón de 2 capas, pero intenta no apilar demasiadas capas, ya que comprimiría toda la imagen y desdibujaría el contraste de todo el diseño.



Paso 3: Levantar

Levanta la jarra justo después de haber vertido un corazón.



Paso 4: Cortar

La Rosetta puede parecer muy fácil con estas sencillas ilustraciones. En realidad, puede ser mucho más complicado de lo que he descrito. Pero sigue practicando con agua y consiguiendo el ritmo adecuado. Son cruciales para el éxito y para entender mejor el concepto de meneo.

Como he mencionado muchas veces: paciencia, determinación y calma son las claves para hacer un buen café con latte art.

ROSETTA



Lo más importante es que disfrute del proceso de preparar un buen café para usted, su familia, sus seres queridos y sus amigos.

Entiendo que los nuevos diseños de latte art pueden ser un coñazo al principio. Igual que nuestra vida amorosa o empezar un negocio, no es fácil empezar y no es fácil mantenerlo, pero mientras disfrute de lo que hace cada día, se mantendrá solo.

[Véalo en YouTube](#)

[Vertiendo una rosetta](#)

Errores revelados: Slowsetta y Rosetta



Se pueden cometer más errores que los que he mostrado en las ilustraciones. Pero esto debería darle una idea. No se preocupe, yo también los he cometido alguna vez. Míralo desde otra perspectiva: estos son los caminos para verter una Slowsetta o Rosetta bonita y limpia. Nunca he visto a nadie verter un diseño bonito durante las primeras pruebas. Por tanto, paciencia y determinación.

1. ¿Cómo es que mi slowsetta no tiene las hojas limpias y una forma más grande?

Generalmente, esto ocurre cuando no se vierte lo suficientemente rápido. La velocidad de flujo de la leche no produjo suficiente fuerza para empujar y expandirse en un diseño de mayor tamaño. Necesita una velocidad de flujo rápida para generar un diseño limpio.

2. ¿Por qué el fondo de mi slowsetta parece lavado, aunque he vertido lo suficientemente rápido?

Al principio, se ha vertido demasiado lejos del borde de la taza. Debe empezar a verter a unos 4 cm del borde. En este diseño, parece que el vertido inicial se realizó a una distancia de al menos 6 cm. Esta distancia dará lugar a un diseño lavado.

3. Es extraño que mi diseño de rosetta llegue al borde. ¿Qué ocurre aquí?

Este también es otro ejemplo clásico de empezar a verter demasiado lejos del borde. Y puedo decir que el meneo no siguió el ritmo sugerido.

4. La forma de corazón en la parte superior de mi rosetta parece diminuta y el ala no se enrolla. ¿Por qué?

La respuesta directa es que el flujo es demasiado lento y el meneo demasiado rápido. Como ya he mencionado, el flujo adecuado genera la fuerza necesaria para expandir el diseño, de modo que el ala se enrolle hacia arriba. El flujo inicial para la forma de corazón también era demasiado lento.

5. Finalmente he hecho lo que parece una rosetta, pero ¿por qué no está todo el diseño limpio y ordenado?

Este es un buen comienzo. Esto demuestra que va por buen camino. Una última cosa en la que debería trabajar es en el ritmo de meneo, manteniendo una anchura consistente. Estas son las claves para conseguir un diseño bonito y limpio.

¿Cómo se ideó este libro?

Disfruto dando clases y entrenando a alumnos desde inexpertos hasta diestros. Me siento orgulloso de enseñarlos 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.

Las clases de latte art no pueden impartirse a través de seminarios web de Zoom. Se necesita una máquina de café espresso para la guía manual o visual. Pero un libro es una buena idea para aquellos de ustedes en países lejanos a los que no puedo llegar.

También he comprado libros sobre latte art, pero no he entendido gran cosa. Los libros no ofrecen explicaciones técnicas claras; sólo muestran fotografías. No enseñan fundamentos como texturizar la leche.

Cuando busqué «latte art book» en Google, encontré pocas opciones. Así que se me ocurrió una idea más brillante de lo que necesita el mercado.

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 vertido y los métodos de texturización del latte art. 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 visite mi canal de tutoriales de YouTube o mi podcast The Coffee and the Company (en YouTube).

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

Que siga gozando de buena salud y hasta la próxima.

