

LA PRIMERA TAZA DE CAFE

Manual

CAFETERO

Si el mundo del aromático es toda una novedad en su vida, comience con el pie derecho y antes de dar el primer sorbo guíese con las recomendaciones de baristas.



1 Elija su cafetera. Seleccione la cafetera ideal, la de prensa francesa permite una mayor extracción de los aceites del grano y da un café con mayor cuerpo porque permite el paso de más sedimentos.

TIP: Lea los instructivos de las cafeteras para saber cómo usarlas.



2 Conozca los tipos de grano. Hay varias regiones de café, dos tipos de grano (robusta y arábico) y varios tostados (de ligero a intenso). Para una primera taza es mejor un tostado ligero a medio de grano arábico, de Chiapas, Veracruz o Venezuela.

TIP: Vaya a las cafeterías y pida a los baristas que le describan los granos.



3 Compre medio kilo de café en grano. Debe estar en una bolsa hermetica ya que los granos de café al entrar en contacto con el medio ambiente sus aromas y sabores comienzan a volatizarse. Una vez abierta, el grano debe consumirse en los próximos 7 días

TIP: Para que el café se preserve más póngalo en un lugar oscuro y elimine todo el aire de la bolsa o guardelo en un recipiente hermético



4 Verifique el molido ideal. Para hacer un americano con cafetera de filtro o prensa francesa el molido debe ser grueso, similar a la sal de mar.

TIP: Experimente con el café. Realice tres tipos de molido para que note la diferencia entre cada uno.



5 Prepare el café. Por cada 8 ó 10 onzas (250 mililitros) de agua caliente (entre 88 y 94 °C) se necesitan 6 u 8 gramos de café o una cucharada medidora pequeña.

TIP: para un buen cálculo utilice una taza medidora y un termómetro.



6 Sirva y disfrute. Utilice un vaso doble pared para servir el café. Un americano de cafetera de filtro o prensa francesa se toma antes de llegar a temperatura ambiente para disfrutar todas sus características.

TIP: Caliente la taza antes de servir el café para que mantenga la temperatura.

