

Pascual
Dar lo mejor

Mocay

Academy

CUADERNO CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y V60

Una guía para conocer el café de especialidad y su preparación óptima.

Objetivo del curso:

CONOCER EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y ENTENDER QUE EXISTEN OTROS MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

En cuanto a su definición técnica, podemos decir que todos los cafés se pueden clasificar en una escala de 100 puntos. Este proceso de clasificación, se lleva a cabo realizando diferentes pruebas a los granos: análisis de café verde, análisis de café tostado y finalmente la catación. Luego de superar las dos primeras pruebas, todos los cafés de la especie botánica arábica que tengan o superen los 80 puntos serán considerados Café de Especialidad según los estándares marcados por el CQI y la SCA. Los encargados de realizar al café estas pruebas, son los Q Grader (como nuestro compañero Diego Campos), titulación obtenida luego de realizar 19 exámenes relacionados con el control de calidad del producto y sostenida en el tiempo con calibraciones que han de superar para reafirmar su alineación con el sistema.



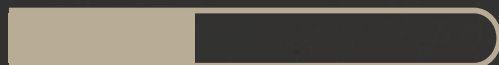
POR DEBAJO DE 80 PTOS.

No se trata de café de especialidad.



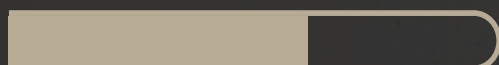
80 - 8499 PTOS.

Muy buena puntuación.



85 - 8999 PTOS.

Puntuación excelente.



90 - 100 PTOS.

Puntuación sobresaliente.



Ahora bien, el café de especialidad solo nos habla de lo rico que puede estar un café? No.

Las primeras dos pruebas, las que deciden si un café llega o no a la mesa de cata, nos hablan de defectos asumibles o no que indican como ha sido el proceso desde la finca hasta el propio tueste, ayudando así a los finqueros a que puedan mejorar sus protocolos de trabajo y, por tanto, hacer más sostenible la industria mediante un pago justo del producto. La prueba de catación como tal, nos indica definitivamente si el café es o no de especialidad y cuan complejos son sus atributos y como se relacionan entre ellos. Y esto marcará la puntuación final.



MÉTODOS DE INFUSIÓN

Ahora que sabemos lo que es el café de especialidad, que podemos hacer con el? El método mas empleado en nuestro país en hostelería es el espresso y, por supuesto, es perfecto para el uso del café de especialidad pero en nuestros otros cursos ya hablamos de él. La tendencia del mercado y la mejora del producto están haciendo que cada vez tengamos más presentes entre nosotros otros métodos de infusión y de esto queremos hablaros. Podemos clasificar estos otros métodos de infusión en varios grupos:



Gravedad o Goteo: Chemex, V60, Origami, Kalita, Maquinas Automáticas



Inmersión: Aeropress, Hario Switc, Clever, Prensa Francesa



Vacío: Sifón Japonés



Decocción: Ibrik



Percolación: Moka Pot



Maceración: Cold Brew

Estos son algunos ejemplos, y varios de ellos son híbridos que utilizan cualidades de otros grupos para realizar la infusión.

V60

Historia de la V60

La V60 fue lanzada al mercado en el año 2006 por la empresa Hario, reconocida empresa fabricante de distintos métodos y accesorio de elaboración de café. La V60 es un cono de goteo, que debe su nombre a la parábola que forma en V, que tiene un ángulo de 60 grados.

Que necesitamos

Para elaborar una V60, necesitamos una serie de utensilios que nos ayudarán a realizarla con más comodidad y estabilidad:

Molino para filtro: este molino no tiene ninguna diferencia a uno de espresso, salvo en el rango de molienda. Nos permite seleccionar moliendas más gruesas para los métodos de extracción con tiempos de contacto más elevado.

Agua: para hacer café de filtro, utilizaremos agua mineral natural o filtrada, para evitar sabores indeseados y poder ser consistentes en nuestra receta.

Cronometro: en caso de que nuestra báscula no lo incorpore, necesitaremos uno para tomar decisiones con respecto a nuestra receta.



NUESTRO KIT

Server: recipiente de servicio sobre el cual se colocará el cono de goteo

Hervidor: en este caso, necesitamos un hervidor de agua con cuello de cisne, que nos ayudará a ser más estables en el vertido.

V60: necesitamos nuestra V60, ya sea de metacrílico, cobre, vidrio o cerámica. El fabricante nos recomienda un tiempo de contacto de entre 2 y 4 minutos, ya que con moliendas más finas, el agua se estancaría en el café.



Báscula de precisión: nos ayudará a replicar la receta de una forma más exacta. Sería ideal que esta báscula estuviera dotada de un cronómetro.

Filtros: para realizar nuestra V60, aunque existen otros tipos de filtros, solemos usar filtros de papel reutilizables.

NUESTRA RECETA

Como empezamos nuestra receta?

Todas las variables de extracción variaran nuestra receta, y con el objetivo de simplificar nuestra rutina y ser más operativos, nos orientaremos a intentar variar los menos parámetros posibles.

Intentaremos realizar la mejor receta posible variando solo el grosor de la molienda y, por tanto, el tiempo de contacto.

Predicción y cuadro de receta

Lo primero que tenemos que saber a la hora de elaborar nuestra V60 es el volumen de bebida que queremos ofrecer. Por tanto, prediciremos nuestra receta y apuntaremos todos los campos y pasos que debemos seguir.

Cuadro de receta

Ratio	1/16
Café	15 gr
Agua	240 mg
Preinfusión	45 mg
Vestido 1	100 mg en min 1
Vestido 2	95 mg pasado 1 min



PASOS A SEGUIR

1

Primero pondremos una cantidad de agua razonable en nuestro hervidor y lo encenderemos mientras preparamos el resto de los pasos.

2

Sobre la báscula, pesaremos la cantidad de granos de café necesaria en un recipiente y retiramos.

3

Sobre la báscula, colocamos nuestro server, sobre el la V60 y colocamos un filtro de papel

4

Cogemos nuestro hervidor y mojamos con cuidado nuestro filtro. El objetivo es eliminar sabores del filtro de papel y calentar el conjunto.

5

Eliminamos el agua del server para proceder a la elaboración posterior sin estos restos.

6

Procedemos a moler el café con una molienda intermedia, entre sal fina y sal gruesa para tener una referencia.

7

Depositamos el café en el filtro y distribuimos suavemente hasta que quede horizontal. Dejamos la bascula tarada para la incorporación de agua.

8

El agua en nuestro hervidor debería de estar a unos 94°C. Si nuestro hervidor no tiene control de temperatura, herviremos y esperaremos unos 30 segundos hasta empezar el vertido.

9

Con la bascula tarada empezaremos nuestro primer vertido al tiempo que accionamos el temporizador.

10

A este primer vertido le llamaremos preinfusión, ya que su objetivo será saturar el lecho de café para evitar canalizaciones de agua indeseadas. El vertido será del triple de gramos de café en unos 30 segundos.

11

Esperamos 30 segundos, y empezamos con la parte final de la receta que tengamos programada.

12

Al terminar, removemos la bebida resultante, probamos y realizamos los cambios que fueran necesarios.

