

A close-up photograph of a glass pitcher pouring coffee into a glass. The pitcher and glass are on a wooden tray with coffee beans scattered around. The background is a blurred window with blinds.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD
ESTD. 2016
Señor K
TOSTADO EN CHILE

GUÍA DE MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

BIENVENID@ AL SELECTO GRUPO DE CAFETEROS DE CAFÉ SEÑOR K

Somos una empresa cafetera chilena que se dedica a resaltar el trabajo de caficultores de todo el mundo. Importamos granos directamente del origen el cual tostamos artesanalmente semana a semana para que lo puedas disfrutar en tu casa, oficina o donde tú quieras.

En este ebook conocerás todos los métodos de preparación de café para que escojas el que más te guste y te transformes en el barista de tu casa.

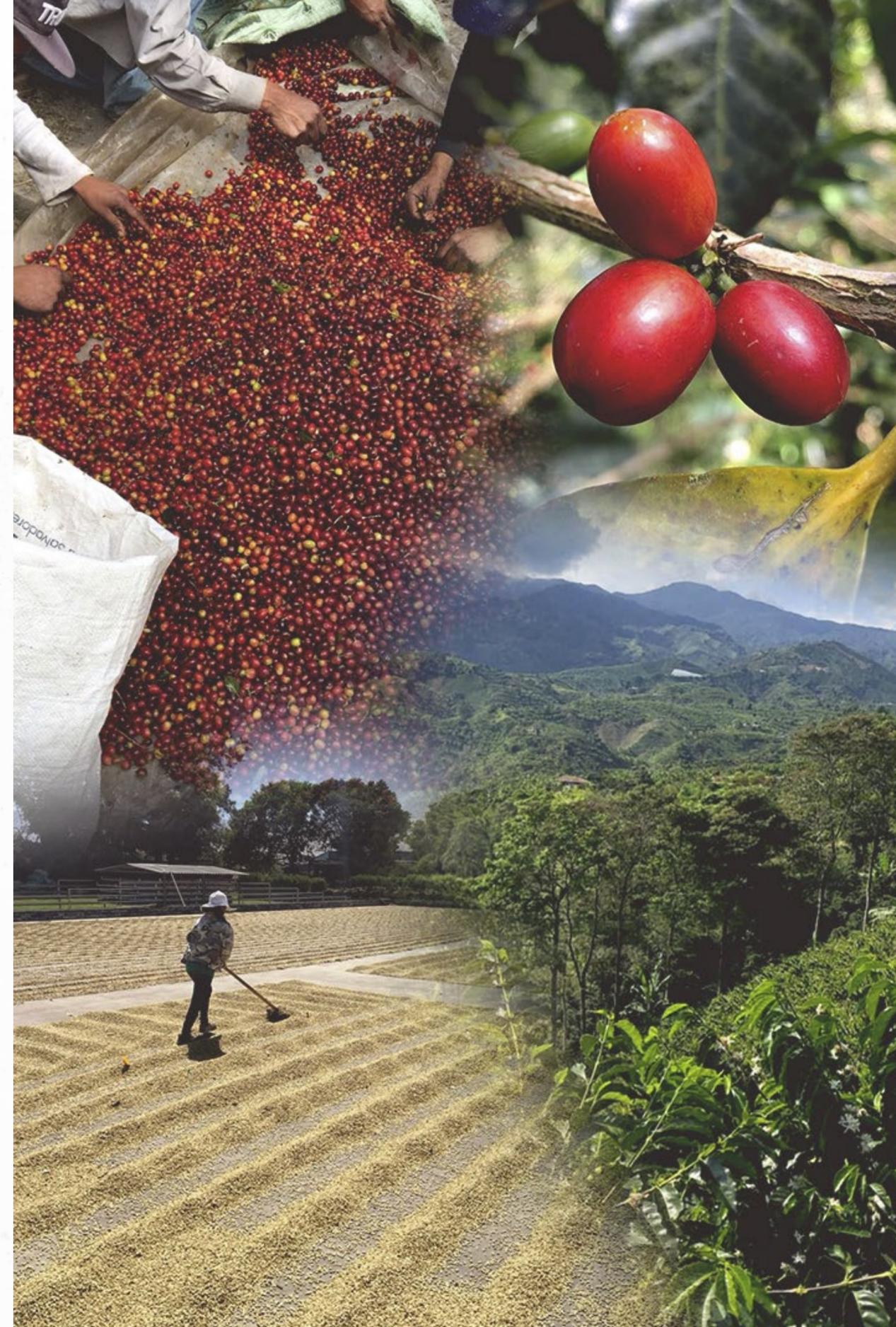
Únete a la comunidad K

¿ESTÁS LISTO PARA ENCONTRAR TU NUEVO **ORIGEN?**

COLOMBIA
BURUNDI
MÉXICO
INDIA
PERU
INDONESIA
EL SALVADOR
GUATEMALA
BRASIL
ETIOPIA



*Café Hecho en base a
Relaciones*



¡BARISTA SEÑOR K!

VAMOS A ENCONTRAR AHORA LA CAFETERA PERFECTA PARA TI

ELIGE TU JUGADOR:

AEROPRESS



CHEMEX



PRENSA FRANCESA



V60



KALITA WAVE



SYPHON



MOKA ITALIANA



ESPRESSO



CÁPSULA



VAMOS A APRENDER CÓMO
SE PREPARAN TODOS LOS
MÉTODOS ¡ MOTÍVATE ¡



BREW LIKE A ROCKSTAR

**ANTES DE COMENZAR QUEREMOS DETALLAR
4 CONCEPTOS MUY IMPORTANTES A TENER EN
CUENTA PARA CUANDO PREPARES TU CAFÉ.**

El café filtrado, conocido también como brew, es la bebida que se prepara con café tostado y molido en una cafetera con filtro, sobre el cual se vierte agua caliente para extraer aromas y sabores. Es una práctica ancestral que ha ido innovando en sus instrumentos y en la forma de preparar y que hoy nos entrega novedosas formas de preparación que vamos a conocer en este ebook.

Entre los principales factores que afectan la extracción del café hay que considerar, en términos generales:

TIEMPO: Mientras más tiempo esté el agua en contacto con el café, más sólidos solubles se podrán extraer.

TEMPERATURA: Mientras más alta la temperatura del agua, la extracción será más rápida, por el contrario, a menor temperatura la extracción será más lenta.

TURBULENCIA: Cada movimiento que realizas al verter el agua sobre el café y la fuerza de ese movimiento genera un impacto directo en la extracción si la turbulencia es lenta la extracción es menor y tardara más tiempo, si la fuerza es mayor la extracción será mucho más rápida.

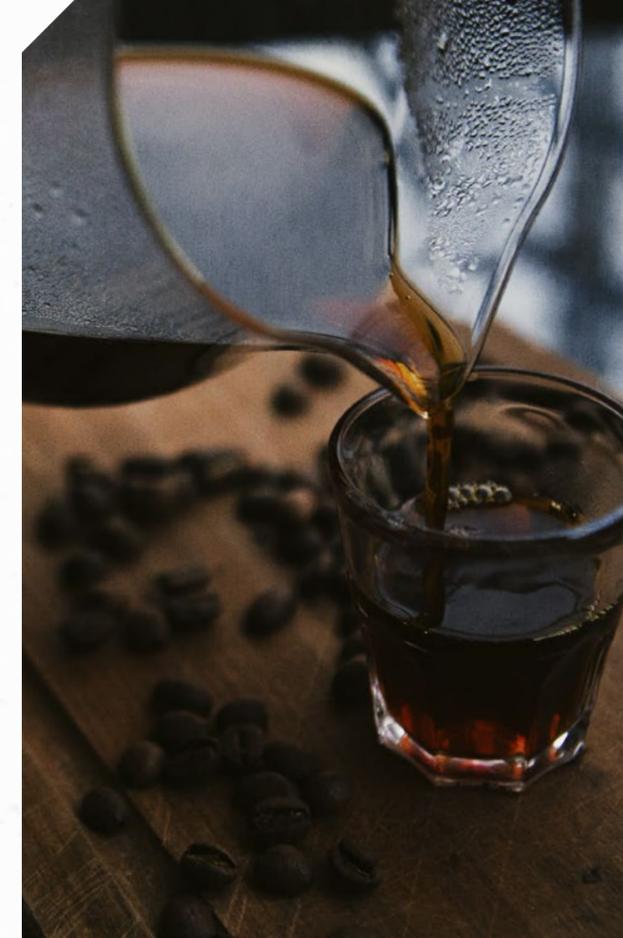
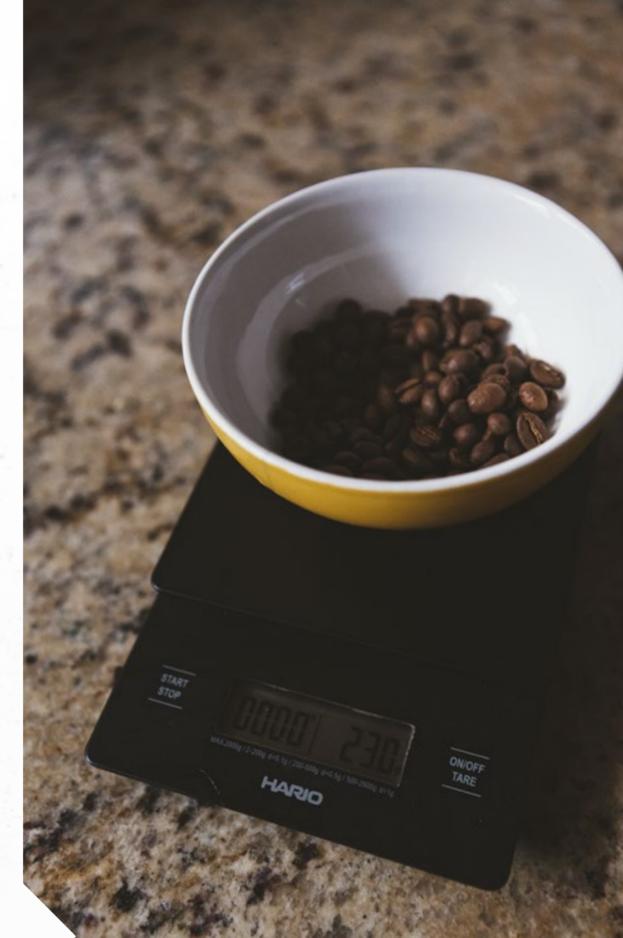
Debes probar con cada variable para encontrar tu sabor perfecto

Recuerda que
Una buena preparación tiene un balance perfecto entre

ACIDEZ, DULZURA, AMARGURA Y BUEN CUERPO.

¡Para lo cual debes controlar cada variable para evitar una sub o sobre extracción de sabores!

Vamos a conocer más





AEROPRESS

TEMPERATURA DEL AGUA: 85°C-90°C
TIEMPO: 1:30 - 2:00
RATIO 1:16

CAFÉ: 15GR.
AGUA: 240ML
MOLIENDA: MEDIA

El Aeropress nace en 2004 en Estados Unidos, gracias al ingenio de Alan Adler, con el propósito de preparar un café de forma rápida, casera y sin mucho amargor. Este método resalta el balance del café y su cuerpo, obteniendo una bebida con carácter.

- 1 Pon el filtro y remoja con agua caliente para eliminar el sabor a papel. Desecha el agua.
- 2 Coloca la Aeropress sobre la taza o decantador.
- 3 Agrega los 15gr. de café en la Aeropress.
- 4 Vierte suavemente los 240gr. de agua.
- 5 Remueve lentamente tres veces para generar turbulencia. Espera 1:30.
- 6 Coloca el émbolo y presiona suavemente durante 30 segundos.
- 7 Deja de presionar cuando escuches el silbido de la presión y listo.

¡EL AEROPRESS NO FALLA DISFRÚTALO!

TIP CAFETERO

Recuerda no guardar el café en el refrigerador ya que absorbe la humedad y todos los olores. Prefiere un lugar oscuro, seco y fresco.

IDEALES PARA AEROPRESS >





CHEMEX

TEMPERATURA DEL AGUA: 85°C
TIEMPO: 3:00
RATIO 1:16
CAFÉ: 16GR.

AGUA: 256ML
MOLIENDA:
MEDIA /GRUESA

La Chemex, creada por el químico alemán Peter J. Schlumbohm, existe desde 1941. Este elegante artefacto crea un café muy interesante: limpio y suave. Permite distinguir con facilidad las notas del café.

- 1 Pon el filtro y remoja con agua caliente para eliminar el sabor a papel y precalentar la Chemex. Desecha el agua.
- 2 Muele el café a un nivel medio - grueso
- 3 Agrega los 16gr. de café de manera uniforme.
- 4 Preinfusiona: vierte 32ml de agua de forma circular para desgasificar el café.
- 5 Luego de 40 segundos, sigue vertiendo el resto del agua con movimiento circular hasta 2:30.
- 6 A los 3 minutos el agua debe haberse filtrado por completo, retira el filtro y sirve el café.

¡CUÉNTANOS CÓMO TE QUEDO!

TIP CAFETERO

Prefiere un café recién tostado: el café tiene más del 90% de componentes volátiles (aromas y fragancias) que después de 28 días comienzan a perderse.

IDEALES PARA
CHEMEX >



CAFÉ DE ORIGEN PARA PERSONAS ORIGINALES

C A F E S E N O R K . C O M





PRENSA FRANCESA

TEMPERATURA DEL AGUA: 85°C
TIEMPO: 4:00
RATIO 1:14

CAFÉ: 12GR.
AGUA: 168ML
MOLIENDA: GRUESA

El origen de este popular artefacto no es muy claro, tanto italianos como franceses se atribuyen su invención; sin embargo, la cafetera francesa fue patentada por un italiano: Atillio Calimani, en 1929. Este método permite una extracción total de sabores y alta en cafeína.

- 1 Precalienta el recipiente con agua a 85°C y desecha.
- 2 Muele el café a un nivel grueso.
- 3 Agrega los 12gr. de café de manera uniforme.
- 4 Vierte los 168 ml de agua de forma circular para generar una leve turbulencia.
- 5 Con una cuchara mezclar con un movimiento de adelante hacia atrás por 3 veces y tapa. Espere durante 4 minutos y bajó lentamente el émbolo.
- 6 Sirve inmediatamente, no dejes el café preparado en la prensa pues se seguirá extrayendo.

LET'S BREW!

TIP CAFETERO

Mientras más tiempo está el café en contacto con el agua, más cafeína se extrae. Por eso, contrario a lo que se cree, el filtrado tiene más cafeína que un espresso por el tiempo en contacto.

IDEALES PARA
PRENSA FRANCESA >





V60

TEMPERATURA DEL AGUA: 85 °C
TIEMPO: 3:00
RATIO 1:16

CAFÉ: 16GR.
AGUA: 256ML
MOLIENDA: MEDIA

La empresa japonesa Hario lanzó en 2006 el V60, un instrumento en forma de cono con un ángulo de 60°, de donde sale su nombre. A pesar de ser un método nuevo, ganó rápidamente mucha popularidad porque permite explorar los sabores del café en una taza muy limpia y suave.

- 1 Pon el filtro y remoja con agua caliente para eliminar el sabor a papel. Desecha el agua.
- 2 Muele el café a un nivel medio.
- 3 Agrega los 16gr. de café de manera uniforme.
- 4 Preinfusiona: vierte 32ml de agua de forma circular para desgasificar el café.
- 5 Luego de 40 segundos, sigue vertiendo el resto del agua con movimiento circular hasta 2:30.
- 6 A los 3 minutos el agua debe haberse filtrado por completo, retira la V60 y sirve el café.

¡A DISFRUTAR!

TIP CAFETERO

Perú ofrece cafés orgánicos y biodinámicos de altura con notas frutales y dulces. Y Colombia con sus variedades y procesos, generar cafés suaves y ácidos y frutales.

IDEALES PARA
V60 >





KALITA WAVE

TEMPERATURA DEL AGUA: 85°C
TIEMPO: 3:00
RATIO 1:16

CAFÉ: 16GR.
AGUA: 256ML
MOLIENDA: MEDIA FINA

La empresa japonesa Kalita Co. es la productora de la Kalita Wave. Si bien es muy similar a la V60 o a la Chemex en su preparación, este artefacto tiene diferencias que permiten conseguir un café extremadamente limpio y ligero. Estas diferencias son: tres orificios por donde se filtra el café, evitando que haya mucho contacto con la borra del café y el filtro con ondas, con el cual se logra mayor control de la temperatura

- 1 Pon el filtro y remoja con agua caliente para eliminar el sabor a papel. Desecha el agua.
- 2 Muele el café a un nivel medio fino.
- 3 Agrega los 16gr. de café de manera uniforme.
- 4 Preinfusiona: vierte 32ml de agua de forma circular para desgasificar el café.
- 5 Luego de 40 segundos, sigue vertiendo el resto del agua con movimiento circular hasta 2:30.
- 6 A los 3 minutos el agua debe haberse filtrado por completo, retira la kalita y sirve el café.

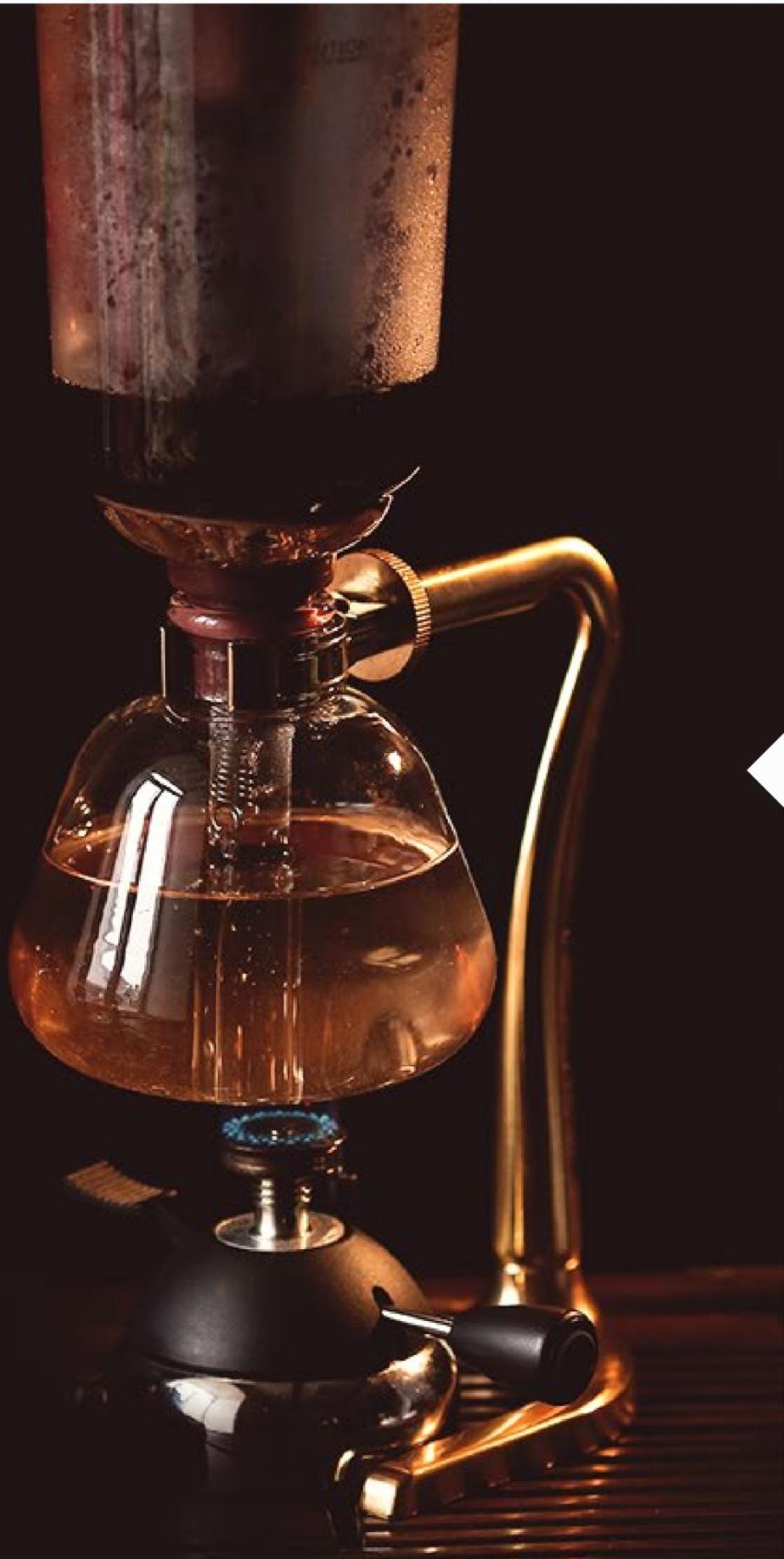
¡NADA COMO UNA KALITA, DISFRÚTALA!

TIP CAFETERO

Las bolsas de café de Señor K tienen válvula desgasificadora unidireccional que protege de los agentes externos y ayuda a liberar lentamente los gases manteniéndolo fresco por más tiempo.

IDEALES PARA
KALITA WAVE >





SYPHON

TEMPERATURA DEL AGUA: 70°C
TIEMPO: 3:00
RATIO 1:15
CAFÉ: 34GR.

AGUA: 510ML
MOLIENDA:
MEDIA / FINA

El Syphon es una cafetera muy sofisticada cuya historia no es reciente. Se remonta a Alemania y Francia de los años 1830. A partir de entonces hubo muchas mejoras y patentes. En 1915, en Massachusetts, se empieza a comercializar bajo el nombre de Silex. Este artefacto tan vistoso prepara una taza con buen cuerpo y muy limpia.

- 1 Muele el café a un nivel medio fino.
- 2 Pon el agua a 70°C en el recipiente inferior sobre el fuego.
- 3 Coloca la parte superior del método ajustando bien y su cadena y filtro.
- 4 Al empezar a ebullición el agua, esta subirá y en ese momento agrega los 34gr. de café.
- 5 Baja la llama al mínimo, revuelve 3 veces y tapa.
- 6 Espera hasta su decantación total para servir.
- 7 Existen varias formas de preparar este método, pero esta ayuda a no hervir el café de tal forma que no se extraen los aceites esenciales y otras sustancias no deseables.

¡CUÉNTANOS QUE TE PARECIÓ!

TIP CAFETERO

Los cafés africanos ofrecen sabores y aromas a frutos rojos y especias. Resultan exóticos y son recomendados para cualquier método de preparación.

IDEALES PARA
SYPHON >





MOKA ITALIANA

TEMPERATURA DEL AGUA: 70°C
TIEMPO: 3:00
RATIO 1:16

CAFÉ: 12GR.
AGUA: 180ML
MOLIENDA: FINA

La Moka es posiblemente la cafetera insignia a nivel mundial. Su creación se la debemos a Alfonso Bialetti quien nombró a esta cafetera en honor al puerto yemení de Moca de donde parte el café hacia Europa. Prepara shots de café cargados de sabor con un estilo tradicional.

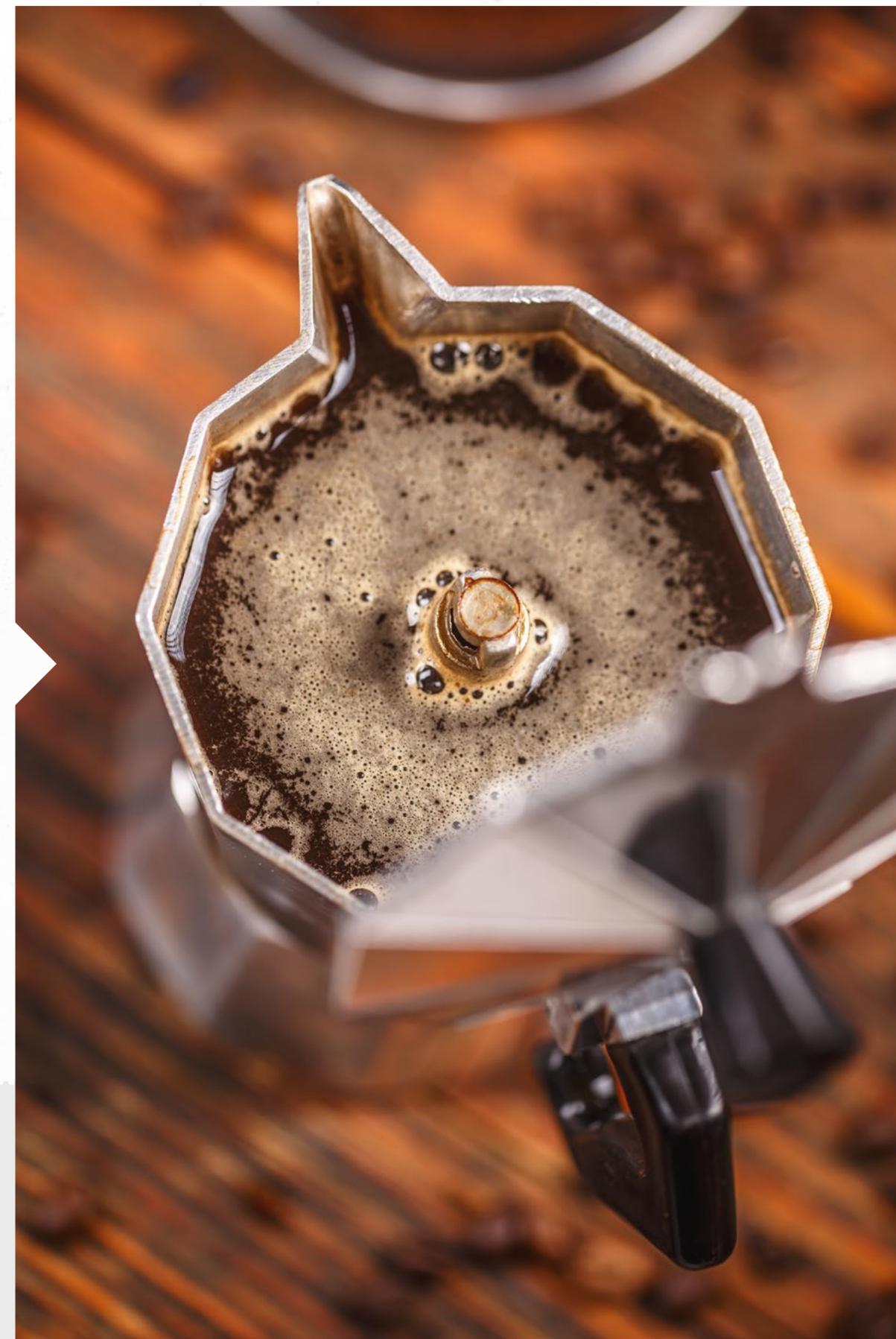
- 1 Muele el café a un nivel fino.
- 2 Pon el agua a 70°C en el recipiente inferior.
- 3 Agrega los 12gr. de café en el filtro y cierra la parte inferior con la superior.
- 4 Coloca la Moka sobre el fuego a llama baja.
- 5 Espera hasta escuchar un sonido a burbujeo, que indica que el agua se ha pasado y el café está listo para servir.

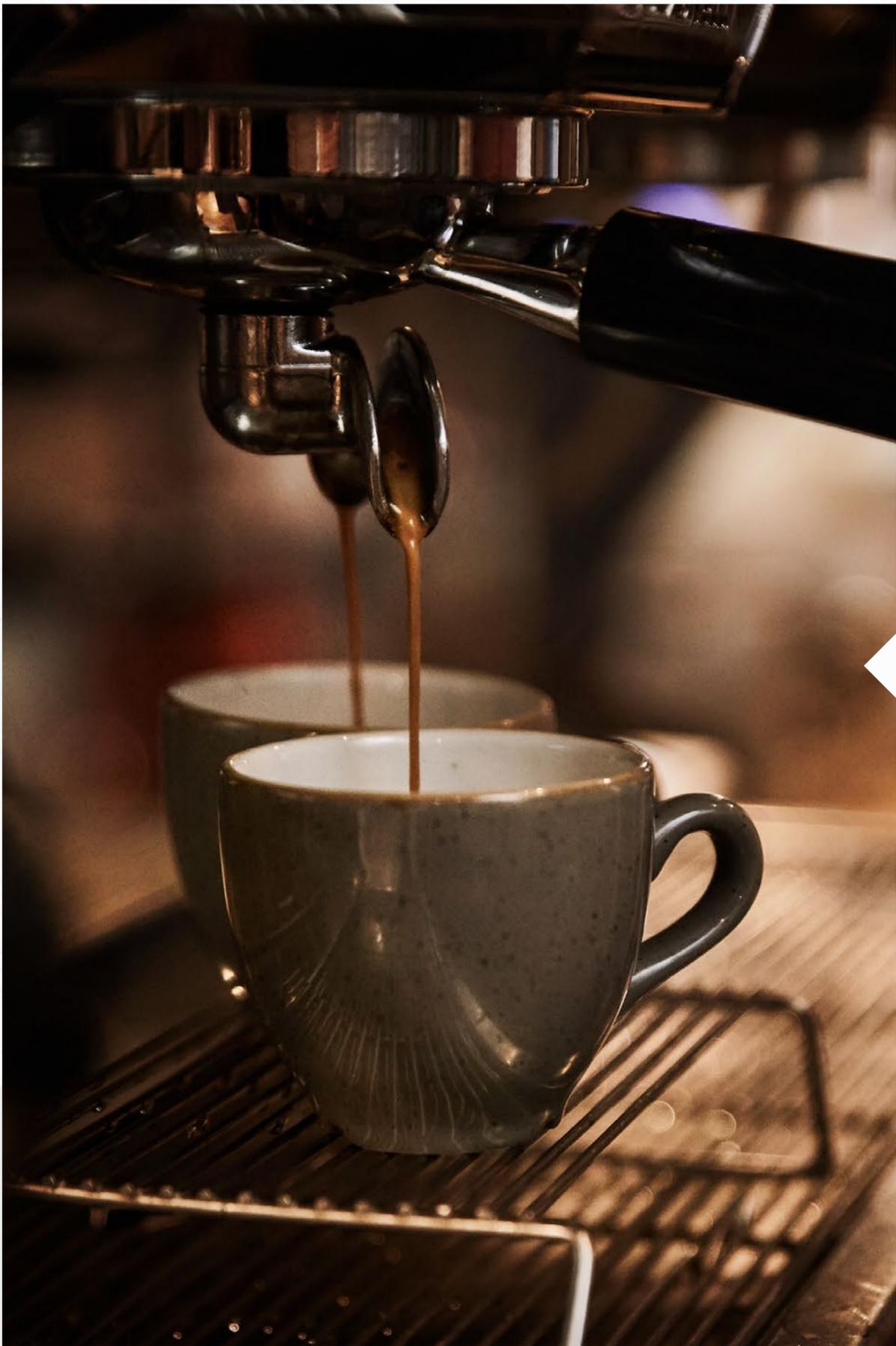
¡LA MOKA ES UNA CAFÉ GENIAL, DISFRÚTALO!

TIP CAFETERO

En la Moka no se recomiendan cafés muy ácidos ni muy exóticos ya que la preparación no ofrece la mejor expresión del café. Prefierela para cafés de gran intensidad, baja acidez y buen cuerpo.

IDEALES PARA MOKA ITALIANA >





ESPRESSO

PORTAFILTRO DOBLE:
16- 20 GR. DE CAFÉ.
TIEMPO: 25-30 SEGUNDOS

PORTAFILTRO SIMPLE:
7- 11GR. DE CAFÉ.
MOLIENDA: FINA

La historia de la máquina de espresso se remonta a inicios de los años 1900, que gracias a la revolución industrial vio su nacimiento en manos de Luigi Bezzara y luego de Desidero Pavoni. Esta máquina permite preparar una gran variedad de cafés que tienen como base el espresso (capuccino, latte, mocaccino, etc.)

Posibles preparaciones con leche (texturizada a 70°C):

- 1 Muele tu café a un nivel fino
- 2 Tu cafetera debe estar pre calentada a 89-93°C
- 3 Utiliza de 7-12 g de café en tu porta filtro
- 4 Realiza una extracción entre 20 y 30 segundos para obtener un espresso de 40ml aproximadamente
- 5 Si has seguido todos los demás pasos necesitarás entre 5 y 8 segundos para que las primeras gotas renuentes de la crema del café aparezcan con un color avellana y una textura como la miel, y de 25 a 30 segundos para obtener el espreso perfecto. Deberías ver una crema color avellana, llamada crema gruesa o espuma gruesa que aparece en la superficie adornando tu café. Al moverla y cortarla con la cuchara, se cierra de nuevo ella misma.

¿ALGO MEJOR QUE UN BUEN ESPRESSO?

TIP CAFETERO

Cada perfil de café requiere una calibración especial, depende de la frescura del grano, la altura y densidad y sobretodo de sus características sensoriales.

IDEALES PARA
ESPRESSO >





CÁPSULAS BIODEGRADABLE

COMPATIBLES CON NESPRESSO®
EMPAQUE Y CÁPSULA COMPOSTABLE

Nuestras cápsulas compostables compatibles con cafeteras Nespresso te permiten hacer el mejor espresso en la comodidad de tu casa.

- 1 Llenar con agua filtrada tu cafetera Nespresso
- 2 Selecciona tu cápsula Señor K e introdúcela en tu cafetera
- 3 Selecciona la medida espresso o lungo y listo!

 **RISTRETTO** 25ML

 **ESPRESSO** 40ML

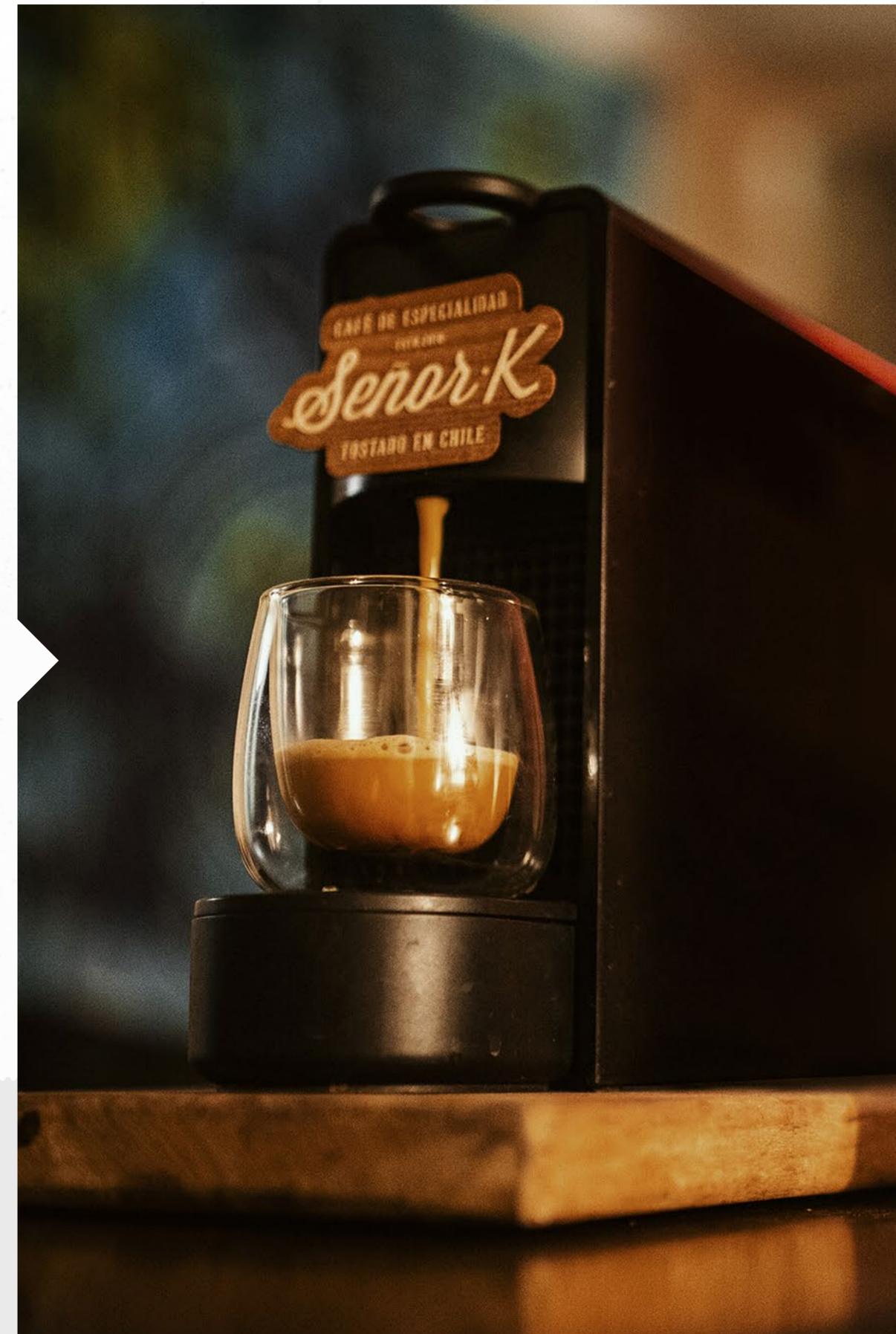
 **LUNGO** 110ML.

 ¡LAS CÁPSULAS DE SEÑOR K SON ELABORADAS EN CHILE!

**¡ PREFERÉLAS
EN ESPRESSO !**

TIP CAFETERO

Pre infusión: Ingresar la cápsula en tu cafetera, presiona el botón de espresso cuando sientas que el agua rompe la cápsula presionarlo nuevamente y espera 8 segundos para luego apretar el botón de espresso nuevamente y se realice la extracción, potenciarás todos los sabores.



Señor K

BREW LIKE A ROCKSTAR



WWW.CAFESENORK.COM