

Cata maridaje café-leche

Café y leche conviven a diario en millones de preparaciones en todo el mundo. De su calidad y características depende el éxito de su maridaje

En la práctica barista, al margen del café, uno de los ingredientes que concentra mayor protagonismo es la leche. La oferta de bebidas que combinan ambos productos es variada y extensa: combinados fríos, calientes, largos y cortos, preparaciones en copa, en vaso o en taza los incorporan, destacando por encima de todas y cada una de ellas, el cappuccino como la más popular de las propuestas de maridaje entre leche y café.

Tan alta es la aceptación de esta preparación que su elaboración forma parte de las pruebas puntuables en los campeonatos de baristas. En este caso, los jueces técnicos evalúan la destreza del participante para emulsionar la leche, extraer el espresso y preparar el cappuccino, mientras que los jueces sensoriales hacen lo propio, puntuando, en este caso, las cualidades sensoriales de la taza, en la que café y leche deben compartir protagonismo de forma equilibrada, sin tapar sus atributos, sino, todo lo contrario, respetándolos o incluso, potenciándolos.

Con intención de conocer de forma más minuciosa el resultado en taza de este maridaje, Fórum Café organizó el pasado mes de julio, en colaboración con Calidad Pascual, una cata de café-leche. Para el ejercicio se prepararon media docena de maridajes diferentes, todos con un mismo café arábica como base, pero con un tipo de leche diferente cada uno de ellos.

Para realizar las pruebas, catar los cappuccinos y evaluar las tazas se convocó a un panel de catadores profesionales dirigidos, en esta ocasión, por Josep Rovira, asesor de la Junta de Fórum Café, Formador de Formadores Fórum Café y Juez Barista; David Tomás, Juez líder de las competiciones baristas Fórum Café y Formador Homologado; Carolina Hernández, Campeona Nacional de Baristas Fórum Café 2013; juez barista Fórum Café. Héctor Hernández, actual campeón de Latte Art de España y Finalista en Campeonato Mundial de Latte Art 2015 e Ignasi Maris profesor titular de la Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona. El panel de cata se completó con la participación de Álvaro Basanta de Calidad Pascual.

Calibrados los catadores, los dos campeones, Carolina y Héctor Hernández se distribuyeron la tarea de la elaboración de los espressos y la emulsión, esti-

pulándose el mismo peso de leche, temperatura final de emulsión y gramaje de café para todas las preparaciones, de modo que, aun tratándose de un ejercicio de valoración sensorial y técnica individualizado de cada preparación fuera posible comparar al final del ejercicio el compartimiento de las leches maridadas con el café y valorar así, la mejor opción de maridaje de ambos productos.

Para realizar la prueba, Fórum Café puso a disposición las instalaciones, equipos y los catadores, mientras Calidad Pascual dispuso el producto, todos de habitual servicio en hostelería: Leche semidesnatada, Leche entera, Leche entera UHT enriquecida en proteínas lácteas, leche desnatada, leche sin lactosa y bebida de Soja. El café de la cata fue un blend de arábicas lavados centro y suramericanos que los catadores evaluaron primero en solitario para poder determinar si sus características individuales se mantenían o perdían durante el maridaje con la leche. Todos coincidieron en definir este café como una taza de cuerpo balanceado, con la acidez justa y retrogusto agradable.

Protocolo de Cata

Extraído el café y emulsionada la leche, se prepararon cuatro muestras de cada maridaje. Una de ellas se dejaba reposar durante 10 minutos para valorar, básicamente, variantes técnicas como el aspecto de la leche emulsionada transcurrido este tiempo, el color del conjunto, la formación de burbujas, etc., mientras que las otras tres eran examinadas al momento por los catadores distribuidos en equipos de dos. En este examen, se analizaron de forma pormenorizada la descripción de atributos de cada taza. Así, y en primera instancia, la primera característica a valorar era la cantidad y calidad de aroma del maridaje, partiendo para ello de las características de una preparación barista equilibrada, en la que en ningún caso, el aroma y sabor del café puede ser cubierto por el de otro producto. En el marco de esta primera fase visual, los catadores también tomaron nota y valoraron el aspecto, apariencia y densidad de la crema conseguida con la emulsión de la leche, tomando de nuevo como crema perfecta aquella con un grosor mínimo de 0,5 mm tal y como marca la normativa del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café.

La cata de leche

Si bien en la cata descrita la principal valoración como hemos visto hacía referencia al maridaje del café y la leche y que la idoneidad de la bebida fuer valorada en función de su respecto a los atributos del café, es importante determinar, también, catar las leches en solitario, con el fin de conocer sus características y en la práctica barista, determinar cuál encaja mejor con el café que vamos a utilizar o con el combinado de ingredientes que vamos a proponer.

Como la cata del café o el vino, la cata de leche cuenta con sus propios protocolos de indispensable cumplimiento para una correcta valoración del producto. El examen de la leche abarca múltiples aspectos, todos importantes para conocer el producto con el que vamos a trabajar:

Color: Puede variar desde el blanco intenso pasando por un blanco ligeramente azulado o marfil hasta un color tostado. Se considerarán colores defectuosos los tonos excesivamente amarillos o acuosos.

Densidad: Una leche de calidad es una leche con cuerpo, es decir, con algo de densidad. Cuanto más líquida es la leche, menos calidad tiene. Observaremos la lágrima que deja en la copa. A más lágrima mayor densidad.

Homogeneidad: La leche deberá ofrecer un aspecto homogéneo, considerándose como un defecto la presencia de elementos en suspensión (precipitados proteicos, acúmulos de materia grasa...). Observaremos también si hay grumos en las paredes al agitar.

Olor: La leche tendrá una cierta intensidad de olor característico y no debe presentar olores extraños (silo, jabón, quemado, rancio...). Atención no confundir olores intensos con la presencia de aromas artificiales (vainilla, canela) añadidos, que serán considerados como defecto. Si se detecta alguno, hay que anotarlo.

Textura: Se refiere a la sensación de acuosidad que se percibe en boca, de manera que la leche deberá tener una cierta consistencia. Podemos reconocer si su textura es más bien grasa, si nos deja un paladar seco o si, en el mejor de los casos, recorre nuestra boca de una forma suave pero consistente.

Este atributo será importante sobre todo a la hora de evaluar leches semidesnatadas y desnatadas.

Sabor, intensidad y persistencia: Aunque se trata de un producto de sabor suave, ligeramente azucarado, se con-

sidera defectuosa la leche excesivamente insípida y poco persistente.

Dulce: Sabor básico identificable en la lengua, causado por la presencia de glúcidos, potenciado por la ausencia de sustancias amargas. Es un gusto placentero, no extremadamente azucarado, que aparece principalmente en leche de elevado contenido graso.

Para la cata de leche se aconseja el uso de copas como las que utilizan para la cata de vino. Dicha copa debe contener aproximadamente un tercio de su volumen de la leche a catar.

Si la cata la realizamos con leche fría será más difícil reconocer algunos de los atributos, por lo que se recomienda tener el producto a temperatura ambiente en el momento de proceder a su examen.

La cata de leche comprende tres fases:

Fase visual: En esta primera evaluación, llevaremos la copa a la altura de los ojos y la agitaremos. Evaluaremos el color, la densidad y homogeneidad y anotaremos los resultados en la hoja de cata.

Fase olfativa: En este momento, llevaremos la copa a la nariz agitando circularmente e inspirando lentamente a intervalos regulares. Evaluaremos la intensidad del olor a leche y haremos notar si hay olores extraños o bien aromas añadidos.

Fase de boca: absorberemos unos 15ml de leche y la dejaremos en contacto con la lengua. Para evaluar la percepción del sabor dulce, la textura, la intensidad y la persistencia en boca, distribuiremos el líquido por toda la cavidad bucal y si hubiera algún sabor extraño, lo anotaremos en la hoja de examen.

Una leche de calidad es una leche con cuerpo que nos tiene que dejar una sensación cremosa en boca. Si al mover la copa observamos que no deja ninguna lágrima blanca o que por el contrario quedan grumos en la pared, puede ser que la leche no se haya homogeneizado bien o que se haya utilizado leche en polvo para su transformación.

A tener en cuenta en este examen en boca, que la caramelización de la lactosa transfiere a la leche notas tostadas. Su acidez indica la edad de la leche, es decir, será más ácida cuanto más haya tardado en realizarse el proceso térmico.

Además de estos aspectos técnicos y ya por lo que se refiere a la valoración sensorial del cappuccino, los catadores acordaron para la valoración catar el conjunto por un extremo de la taza en la que no se hubiera retirado previamente la crema para su examen. En este sentido, los catadores hicieron notar las diferentes formas que tiene el consumidor de degustar esta bebida - mezclando el conjunto antes de sorber; beber primero la crema y luego el resto de la mezcla; retirar y catar con una cuchara la crema para luego degustar el resto de la taza,...- y que irremediablemente comportan una valoración sensorial diferente de la preparación según el caso. Es por ello, que se optó por la succión conjunta de los tres ingredientes del cappuccino, café, leche y crema y poder realizar así una valoración correcta del balance/gusto del maridaje.

En este examen de los diferentes aspectos detallados resultó determinante la aportación de cada uno de los catadores que partiendo de su experiencia particular, enriquecieron el ejercicio con aportaciones puntuales sobre

aspectos muy concretos del maridaje leche/café. Los baristas, por ejemplo, Carolina Hernández y Héctor Hernández, valoraron muy positivamente todas las variantes técnicas relacionadas con la elasticidad, densidad y textura de la leche y que resulta de vital importancia para desarrollar la técnica del Latte Art en la taza de cappuccino.

En este sentido, la bebida de Soja fue la que proporcionó una crema más elástica. Ambos baristas, coincidieron, también, en destacar la idoneidad de las leches capaces de asegurar un balance armonioso del conjunto, aspecto este último que primaron, también, en todo momento, los catadores Josep Rovira, David Tomas e Ignasi Maris quienes centrados más en los aspectos sensoriales del maridaje, puntuaron claramente con mejor nota los balances leche/café, en los que aspectos tan preciados como la acidez del grano se preservaban a pesar de la combinación con la leche.

Al final de la cata, el maridaje que mejor resultado obtuvo en balance leche-café fue la taza elaborada con la leche

Variedades de leche utilizadas en la cata-maridaje con café



Leche semidesnatada

Es la leche a la que se le ha eliminado parcialmente el contenido graso. Este oscila entre 1,5 y 1,8 g por 100 g de producto. Su sabor es menos intenso y su valor nutritivo disminuye por la pérdida de vitaminas liposolubles A y D, aunque generalmente se suelen enriquecer para paliar dichas pérdidas.

Leche entera

Esta leche sólo ha sido sometida a tratamientos de esterilización. Es la que presenta el mayor contenido en grasa láctea, con un mínimo de 3,2 g por 100 g de producto. Su valor calórico es más elevado con respecto a la leche semidesnatada o desnatada.

Leche entera

Enriquecida en proteínas lácteas.

Leche desnatada

Mantiene todos los nutrientes de la leche entera excepto la grasa y las vitaminas liposolubles. Muchas marcas comerciales les añaden dichas vitaminas para compensar las pérdidas. También podemos encontrar en algunos supermercados leche desnatada enriquecida con fibra soluble.

Leche sin Lactosa

Se somete a un proceso en el cual se transforma la lactosa en glucosa y galactosa para hacerla más digestible.

Bebida de soja

Bebida obtenida por extracción acuosa de habas de soja no transgénicas y enriquecida en calcio y vitaminas.

desnatada, sobre todo por la capacidad de este producto de respetar las propiedades del café sin enmascararlas ni diluirlas. Los maridajes de café y leche entera enriquecida en proteínas lácteas y la de café y leche entera, obtuvieron una puntuación similar en balance de ambos productos en taza, aunque la primera combinación sumó mayores puntuaciones en aspectos concretos como la densidad o la elasticidad de la crema.

El combinado en taza de leche entera y café, por su parte, es la que mayor puntuación obtuvo en dulzor. En el otro extremo, el balance gusto de taza café/leche que menor puntuación consiguió fue el del café con la bebida de soja. En este caso, los catadores destacaron del conjunto el sabor amargo que se despegaba del sabor de la soja natural y un post-gusto que va eliminando progresivamente las características positivas del café a la vez que deja al descubierto todas las negativas. La aceptación del

maridaje creció un poco tras adicionar azúcar a la taza. En el maridaje de café con leche sin lactosa, se atribuyó a esta leche un sabor demasiado dulce responsable, dijeron los catadores, de la distorsión final del balance café-leche. A destacar, también, de las tazas reservadas durante 10 minutos antes de su examen visual y sensorial, el buen aspecto y color de la taza que contenía el maridaje café y el de la bebida de soja.

Comentar, también, que en todos los casos, muy especialmente en variedades como la leche semidesnatada, los catadores coincidieron en que a medida que se enfriaba la mezcla café-leche, el sabor de este último ingrediente empieza a sobresalir de forma más destacada transfiriendo al conjunto un sabor mucho más lechoso que en el momento inmediatamente después de ser preparado.

Violant Giner