

La *mise en place* de la Estación Barista

La organización y preparación de todos los elementos es fundamental para ofrecer un buen servicio. En la Estación Barista estos requerimientos son primordiales y una demostración básica de la profesionalidad de quien se sitúa frente a la máquina de café

El criterio en el orden es una cuestión personal, aunque deben tenerse en cuenta algunos principios básicos para optimizar los resultados. El lugar para cada elemento debe definirse con el objetivo de asegurar, la eficacia, la rapidez de ejecución y la sencillez en su máxima expresión. Es lo que se denomina "Mise en Place" o puesta a punto de los elementos; una operación, esta, que deberemos realizar tantas veces sea necesaria para ofrecer un servicio perfecto.

Trataremos las operaciones previas a la puesta en marcha de nuestra Estación Barista, como un método de trabajo preestablecido y sistemático, que simplificará nuestra jornada laboral, mejorando el rendimiento y ayudando al resultado final. Es necesario disponer de todo con antelación, más aún cuando se quiere servir a muchos clientes con rapidez. Destacar, además, la importancia que supone la limpieza y orden de los elementos durante y después de su uso, en toda la jornada laboral.

Con el paso del tiempo, cada uno irá desarrollando su propio sistema y tan sólo con la práctica, conseguiremos reducir el tiempo de preparación, siempre en beneficio de todos. Si uno quiere elaborar su propia carta de cafés, original y creativa, debe tener preparado todo lo necesario con la suficiente antelación para no crear, por la espera, un motivo para que el cliente no quiera repetir.

¡Recordar! Todas las operaciones son importantes. De cada una de ellas depende el éxito del servicio.



La Cafetera

- Con la cafetera encendida y limpia del día anterior, verificar la presión de la bomba (8-9 bar) y caldera (máx 1 bar) así como la temperatura del agua del grupo (88-92°C)
- Purgar todos los grupos y vaporizadores
- Situar los 4 paños (de diferente color para distinguirlos y que cambiaremos cuantas veces sean necesarias) de la siguiente forma:

1. En un plato de espresso colocado en la bandeja caliente tazas, una rejilla blanca ligeramente húmeda (durante todo el servicio), con la que limpiaremos el vaporizador antes y después de cada uso

2. Una bayeta microfibra húmeda en la bandeja inferior, con la que repasaremos la misma tras purgar la ducha antes de la elaboración de los cafés

3. Una bayeta microfibra seca en el mueble cafetero, con la que limpiaremos los residuos que pueda ocasionar el servicio

4. Un paño oscuro con el que limpiaremos los restos de café depositados en el porta filtro tras la extracción de la pastilla; lo colocaremos en el delantal barista o lo más próximo posible al picamarro

- Comprobar la limpieza de los cacillos, filtros y mobiliario
- Verificar la distribución, colocación y limpieza de tazas y platos. Si el espacio lo permite, disponer de platos, azúcar y cucharillas listas para el servicio.

El molinillo de café

- Con el depósito limpio de café molido y el café en la tolva, comprobar el punto de molienda; que debe ser el que nos proporcione un espresso perfecto, con los parámetros de 7 a 9 gramos, tiempo de extracción de 25 segundos +/-5 para 30 ml +/-5 de infusión, con una salida del café regular en fino cordel aceitoso o cola de ratón. El resultado debe ser el de un café con una crema densa, de 2-3 mm de espesor, de color avellana y contorno marrón, con finas estrías, tigrato.
- Moler únicamente el café necesario, ya que tenerlo previamente molido repercute en la pérdida de aroma y sabor de nuestro café.

Trabajar con medio depósito y finalizar la jornada sin restos es fundamental para respetar el trabajo que suponen esos 50 granos de café necesarios para elaborar cada taza y, valorar el esfuerzo diario que representa abrir un establecimiento.

Támper manual, dinamométrico o telescópico



- La utilización de un támara u otro, irá en función de la experiencia del personal, reservando el manual para los posean los conocimientos de uso, aunque el objetivo es el mismo, el prensado breve y enérgico de aprox. 20 kg. sobre la pastilla para conseguir una extracción homogénea de toda la dosis, dejándola completamente horizontal.
- El reposa-támara manual o goma de prensado nos ayudará a dejar nuestra herramienta principal en el sitio que le asignemos, siempre al lado del molino

Pinceles

- Para limpiar los portafiltros antes de insertarlos en el grupo
- Para una rápida limpieza del polvo de café de la zona del molino

Vaso medidor de espresso y termómetro, facilitará la tarea de encontrar el nivel óptimo de café y la temperatura idónea de la leche de servicio, comprendida entre 60 y 70°C

Jarras de inox de diferentes medidas



Necesitamos un surtido de jarras para el servicio y elaboración de leche o combinados. Con capacidad de 0,5 o 0,75 las más utilizadas

- Las jarritas pequeñas de 0,45 facilitarán el uso en un combinado a capas sin riesgos a derrames
- Tener un mínimo de 2 jarras para la emulsión de leche. Si disponemos en el establecimiento una carta de leche (soja, sin lactosa, desnatada, etc), dispondremos de un surtido de jarras para poder emulsionar sin mezclar las leches.

Dosificadores de canela y cacao (2)

Para añadir y/o decorar a los cafés y combinados



Teteras French Press o de acero inoxidable



Para la preparación y servicio de infusiones. La French Press, Tetera Francesa o Émbolo se puede utilizar para la emulsión de leche fría sola o con otros ingredientes, dándole una textura cremosa y muy atractiva; así como, para la elaboración de un café más suave y aromático.

Termos de agua

Para el agua de las infusiones, evitaremos de este modo sabores indeseables.

Dosificadores o biberones



En el mercado existen diferentes siropes (chocolate negro, blanco, caramelo, fresa), con los que dibujar sobre la leche emulsionada y darle un toque de originalidad a nuestro servicio. También para añadir en combinados de café.

Bastones y pinceles para dibujar



Para sorprender y satisfacer a los clientes; un coffee painting.

Cocteleras, Vaso mezclador, Gusanillo y cuchara mezcladora



Hay fundamentalmente dos tipos de coctelera o shaker; de 2 o 3 cuerpos, Boston o Tradicional, con la que agitaremos enérgicamente los ingredientes con el hielo y poder obtener una mezcla homogénea y fría.

El vaso mezclador lo utilizaremos para mezclar ingredientes pero que no necesiten ser batidos enérgicamente.

Vaso medidor o dosificador



Con este vaso graduado se pueden dosificar los ingredientes de modo exacto aunque siempre será aconsejable, que tras el servicio continuado de un combinado se memoricen las cantidades para evitar usarlo.



Sifón y soplete

El sifón nos servirá para montar nata, mousses y espumas en segundos. Se puede utilizar tanto para las espumas frías como las calientes.

Con el soplete se pueden caramelizar cremas y decorar nuestros combinados.

Turmix o batidora



Para elaborar combinados con hielo triturado.

Bandejas y/o platos de presentación

Para el servicio de combinados o para una presentación especial, dispondremos de un surtido con el que le daremos un valor añadido y elegante a nuestro trabajo.

Cucharillas de diferentes longitudes

Con el surtido de cucharillas conseguiremos un manejo más cómodo para la elaboración de combinados a capas o si el combinado requiere removerlo.

Las pequeñas para combinados cortos, y las largas para combinados largos.

Cañitas cortas y largas

Para añadirle al combinado que precise ser degustado de este modo.

Cubitera y pinzas de hielo



Que mantendremos con hielo y sin agua durante el servicio.

Tablas de corte, ralladores, cuchillos, sacacorchos, puntillas, saca bolas de helado, etc.

El petit menaje indispensable en una barra que se precie.

Vajilla



Para la presentación de combinados de café, será fundamental elegir un formato de vaso o copa que se ajuste al mismo o con la intención con la que se haya elaborado. Así serviremos un combinado corto en vaso o copa pequeña, para los elaborados para degustar tras una comida copiosa por ejemplo y, un combinado largo en copa mediana o grande si la intención es la de ofrecer al cliente un combinado para degustar tranquila y relajadamente en la sobremesa o terraza de verano. El estilo de la vajilla, debe combinar con el establecimiento y con la bebida que se quiera servir.

Botellas

Una barra bien ordenada deslumbra con sus filas de estantes repletas de las más diversas botellas. La distribución es libre, quedando las botellas de tal manera que se pueda alcanzar más rápido las más utilizadas casi sin mirar y presentando un orden lógico.

Los siropes o jarabes de fruta (sin alcohol), ofrecen notas de sabor para agregar a la leche y darle un toque adicional a ese capuccino o a las bebidas de creación con base de espresso. Los jarabes de coco, caramelo, vainilla, chocolate, avellana entre otros forman parte del amplio surtido y su uso permitirá aromatizar el café al gusto personal del cliente.



Diana Bardanca
Barista y Formadora Homologada Fórum Café

Agradecimientos:
Eunasa-equipamiento barista, Monin,
Lotus, Compak, Quality Espresso