



Latte Art

El Arte en cada taza

La meta del barista es, la excelencia de cada preparación. Técnicas como el Latte Art, contribuyen al ensalzamiento de la bebida al convertirla en una deliciosa obra de arte

En el Latte Art todo es imaginación. Nuevas y complejas figuras en 3D están revolucionando las redes sociales y reuniones baristas, aunque, su éxito práctico, sea difícil de pronosticar debido a la imposibilidad o complejidad de degustación en algunos casos. En cualquier caso, y sin desmerecer su carácter creativo, similar al de un cuadro artístico, este tipo de preparación requiere de una técnica propia cuya explicación reservamos para otra ocasión.

Y es que en esta nueva entrega de "Técnicas Baristas" centraremos nuestra atención en el Vertido Libre, el método de Latte Art más técnico, basado en el vertido controlado y directo de la leche sobre el café. Apuntar, además, la existencia del Coffee Painting, otra técnica de Latte Art que consiste en dibujar con un instrumento (conocido como etching), con plantillas, siropes y polvos de cacao o canela.

Latte Art - Vertido Libre

La Leche

La leche, es el principal ingrediente que se le añade al café. Actualmente, el consumo de café en la hostelería de nuestro país es de un 80% combinado con leche, en forma de cortados, cappuccinos, latte machiatto,.... Es por ello que resulta imprescindible su correcta elección así como su preparación y conservación.

La cantidad de proteínas y la materia grasa que componen la leche pueden modificar sustancialmente el resultado final de la emulsión, aportando gustos y características diferentes según la temperatura, el tipo de leche o tipo de café que se utilice para preparar la taza. Es recomendable optar por una leche que no enmascare las características de nuestro café siendo un ingrediente que deberemos catar en frío, caliente, con y sin café.



Un 80% del café que se consume en la hostelería española es con leche

Densidad de la leche

Una vez vaporizada la leche (ver proceso en revista Fórum Café núm. 53), su textura y densidad varían en función, pues, de sus características y, también, de cómo hayamos realizado la propia operación de vaporización. Para obtener un buen resultado es imprescindible práctica y, sobretodo, también, entendimiento del objetivo final: la obtención de una crema que permita ser retrocedida con cuchara, comprobando, de este modo, su consistencia y maleabilidad para realizar un correcto reparto de leche y crema.

Para determinar el grado de densidad y de la textura obtenida tras la vaporización, dispondremos la jarra en la mesa de trabajo y la someteremos a un movimiento giratorio, firme, continuo y siempre en el mismo sentido. Este giro por las paredes de la jarra ayudará a estabilizar y unificar la leche junto con la crema obtenida. Es muy importante controlar en todo momento el giro, para evitar la formación de burbujas o incluso la rotura de la crema si realiza en exceso.

El resultado de crema variará según el tiempo de aireación, desde el inicio de la vaporización, obteniendo densidades diferentes. El exceso de crema se puede trasvasar a una jarra auxiliar. Lo que no podremos hacer es volver a emulsionar la misma leche en caso que al final del proceso detectemos una falta de densidad de crema. De nuevo, la práctica, será el requisito imprescindible para obtener el nivel de densidad necesario y deseado para conseguir un buen Latte Art.

Grados de emulsión de la crema

Crema para cappuccino con el método de la cuchara

Es una crema muy vaporizada, con una densidad muy alta que incorporada en la taza nos ofrecerá una presentación muy llamativa por el volumen que adquiere sobre el borde de la misma.

Cuanto más estrecho sea el pico de la jarra, más definición obtendremos en el dibujo.

Su incorporación sobre el café se realizará con la ayuda de una cuchara, con cazoleta grande y honda, con la que distribuiremos primero y únicamente la crema de leche por el borde interno de toda la taza y sobre la superficie del café, hasta sus 2/3 partes. Posteriormente añadiremos leche de la jarra, poniendo la cuchara a modo de barrera para evitar que caiga crema y, aportando así la cantidad de líquido necesario para hacerla bebible y finalizaremos con la incorporación nuevamente de la crema de leche sobrante de la jarra, con la que obtendremos el volumen deseado.



Crema para cappuccino con el método Latte Art

Es una crema moderadamente aireada comparada con la anterior. Aún y así, su volumen es lo suficientemente generoso como para que, una vez incorporada a la taza y dispuesta sobre el café, se pueda realizar un retroceso con la cuchara 2, 3 o más ocasiones, dependiendo de la densidad de la misma, hasta la percepción del resto de la bebida.

Crema con poca densidad

Es una crema muy poco aireada por lo que, tras su incorporación al café y retroceso con la cuchara, divisaremos en el primer movimiento el café con leche.

Emulsión incorrecta

- Emulsión más alta de 70°C. Es necesario servir la leche a una temperatura óptima de servicio, siendo incorrecta la temperatura superior a los 70 °C que puede dañar el sabor hasta del mejor café. La temperatura mínima se fija en los 60°C, aunque a temperaturas inferiores es posible, también, realizar un correcto servicio a ese cliente que solicita leche templada sin distorsionar el sabor de la leche y del café.

- Leche con burbujas grandes. Son el resultado de una vaporización incorrecta y en contacto con nuestro paladar



y papilas gustativas dificultarán el disfrute sensorial pleno de la leche junto con el café.

- Emulsión en jarra con residuos. Rellenar la jarra con residuos de anteriores vaporizaciones hace que se modifique el sabor producto final, por lo que emulsionar en jarra limpia, controlar la temperatura y la formación de crema, no burbujas, hará que nuestro esfuerzo sea valorado por los consumidores, ávidos de encontrar establecimientos que cuiden sus productos y con ello, el servicio de calidad.

Las Jarras

Si la leche es el producto protagonista de la técnica de Latte Art, la herramienta básica para ejecutarla es la jarra, a la cual deberemos prestar el protagonismo que se merece, ya que ésta será la que permita al Barista elaborar atractivos dibujos sobre el café, para disfrute de los clientes y suyo propio, al realizarlos. Haciendo un símil artístico, podríamos definir la jarra como el pincel de un pintor, y la taza su lienzo.



Características y diferencias principales

El mercado ofrece una amplia y surtida gama de jarras, con diferentes diseños, capacidades y material de fabricación que, adaptaremos según el volumen de trabajo. Las más utilizadas en el ámbito barista son las de 0,5 l a 0,75 l de capacidad, de inox o teflón, siendo la característica principal para definir los dibujos, la forma redondeada o puntiaguda de su pico. Cuanto más fino sea su borde, más definición obtendremos en el dibujo.



Para el Latte Art es imprescindible vaporizar la leche y dominar la altura e inclinación de la jarra para asegurar un correcto vertido

Ajustar el volumen de leche y de la jarra a la cantidad de servicios a realizar, teniendo en cuenta que a mayor volumen, más tiempo para alcanzar su correcta temperatura y viceversa. Asegurar la calidad de la leche en cada elaboración y evitar la práctica de recalentar leche sobrante.



Como en todo y en cada oficio, cada maestrillo tiene su librillo y, es por ello por lo que algunos Baristas prefieren jarras de menor tamaño para utilizarlas únicamente para el Latte Art, haciendo más manejable el uso de la misma debido a su menor peso con leche y tamaño.

Elaboración de dibujos Latte Art

Para la técnica del Latte Art es imprescindible vaporizar/emulsionar la leche y dominar la altura e inclinación de la jarra con respecto a la taza para asegurar un correcto vertido. Si la alejamos vertereemos leche, que por la propia gravedad se esconderá bajo la crema del café y obtendremos crema si nos acercamos y dejamos reposar el pico lo más próximo al borde de la taza.

AZUCARES



Antonín

Envasando confianza y seguridad durante más de medio siglo

www.azucaresantonin.com

¡Visita nuestra web!

Encontrarás todo lo que necesitas

Polígono Ind. La Estrella Parcela N, Naves 6 y 8
Coria del Río (Sevilla)
954 779 055 - info@azucaresantonin.com





Conceptos del paso a paso del Latte Art:

1. Cogemos la taza por el asa o la dispondremos en el cuenco de la palma de la mano, en dirección tal, que el dibujo final quede frente al cliente y con el asa de la taza a su derecha.
2. Entenderemos que la parte o borde externo de la taza es la más alejada de nuestro cuerpo y la parte o borde interno la más próxima.
3. Nos referiremos al zig-zag, cuando el movimiento debe realizarse desde el centro pero dirigiendo el caudal a un lateral y otro de la taza.
4. En todos los dibujos de Latte Art, la base es la misma, siendo la intensidad de los movimientos de la jarra y el recorrido del caudal de la leche en la taza, la que dará forma a la creación.

Paso a paso

La Espiga

1. Con el espresso ya en taza, incorporamos la leche emulsionada al centro de la misma. Comprobaremos como se sumerge bajo la crema del café. Inmediatamente, daremos altura a la jarra, incorporando la leche a la taza tal como si quisiéramos dibujar con ella una concha de caracol. Mantendremos esta acción hasta llenar 2/3 partes de

la taza. Esta incorporación será el paso común a todas las creaciones.

2. Manteniendo el mismo caudal, dirigimos el vertido al borde central externo, mientras bajamos la jarra, inclinándola al mismo tiempo facilitando que salga la crema.
3. Cuando aparezca la crema, iniciaremos movimientos de zig-zag, como si meciéramos la jarra, y recorreremos la taza hasta su borde interno.
4. Este movimiento nos permitirá formar el dibujo de unas hojas como si de un helecho se tratara hasta cubrir toda la superficie.
5. Para finalizar el dibujo, dar altura a la jarra para conseguir un fino hilo de leche con el que recorreremos la taza de un extremo a otro, atravesando el dibujo por la mitad y cortando el vertido.
6. La complejidad de este dibujo será directamente proporcional al número de hojas que consigamos definir en la taza.

Corazón

1. Incorporamos la leche.
2. Con las 2/3 partes de la taza llena, manteniendo el caudal en el centro de la taza durante todo el dibujo y con la jarra todavía en alto, bajaremos con decisión proporcionando la inclinación adecuada a la jarra, mientras nos proporciona la crema.



En el Latte Art es importante recordar que...

- La belleza visual no debe restar protagonismo al equilibrio sensorial de la bebida.
- Antes de incorporar la leche, se puede romper la crema del café centrifugando la taza, permitiendo, así, esconder perfectamente la leche bajo esta crema.
- El caudal de vertido de leche debe ser el mismo, a excepción de las partes del dibujo que lo requieran.
- Los servicios deben ser consumidos sin complejidad por parte del cliente, por lo que llenar la taza, sobrepasando su borde puede dificultar su degustación.

3. Para definir la forma del corazón, dar altura a la jarra y cortar con un filo hilo el centro del dibujo.

Cisne

Este dibujo es de los tres el más complejo, ya que se complementa con los dos anteriores.

1. Incorporamos la leche.
2. Con 2/3 partes de la taza llenas, iniciaremos los movimientos para dibujar la espiga, aunque en realidad lo que estaremos creando será el ala para nuestro cisne; cortando posteriormente con un fino hilo de leche el lateral de la misma, al dar altura a la jarra.
3. Bajamos la jarra dejando un cordel que formará el cuello y terminaremos con un pequeño corazón que será la cabeza del cisne.

Cuidando del producto cuidamos del cliente, el consumidor final de nuestras preparaciones que sabrá valorar la dedicación que le damos a cada servicio.

Diana Bordanca
Barista y Formadora Homologada Fórum Café

Agradecimientos:
Cerâmicas Sant Pancraç,
Héctor Hernández, Mario González

En el próximo número: Bebidas de Especialidad.
Otra forma de beber café.