



Sistemas de elaboración de café

El escaparate de sistemas de preparación de café es amplio y variado. Muchas preparaciones están íntimamente ligadas a la cultura del café de cada país y otras responden a nuevas tendencias de mercado que triunfan a nivel internacional

Máquina de café espresso

Invento del siglo: XX

Año: 1901

Tipo de preparación: extracción por presión fija y constante combinada con agua a temperatura determinada

Tiempo de extracción / infusión: 25/30 segundos

Dosificación: 7 gramos

Prensado (sí/no): sí

Dificultad de manejo (del 1 al 10): 8

Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10): 8

Tipo de café aconsejado: blend

Tipo de tueste aconsejado: medio / medio alto

Punto de molido: fino

Características de la taza resultante: cuerpo denso, aromático, poco amargo, permanente en el paladar

Volumen café en taza: 30/35 ml.

Crema: sí

Observaciones: Capacidad de vaporizar la leche creando crema o microespuma

Comentarios: Un invento concebido para acelerar los tiempos de elaboración se ha convertido en la preparación del café sibarita por excelencia de cuerpo único y sabor característico.

Cafetera de émbolo o prensa francesa

Invento del siglo: XIX

Año: 1852

Tipo de preparación: infusión filtrada con malla metálica móvil

Tiempo de extracción / infusión: 4 minutos

Dosificación: 46 gramos x litro

Prensado (si/no): no

Dificultad de manejo (del 1 al 10): 3

Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10): 3

Tipo de café aconsejado: blend

Tipo de tueste aconsejado: medio

Punto de molido: medio grueso

Características de la taza resultante: buen cuerpo y complejidad

Crema: no

Observaciones: Posibilidad de algunos sedimentos en la taza. El contacto con los posos hace aconsejable servir la bebida una vez finalizada la elaboración.



Chemex

Invento del siglo: XX

Año: 1941

Tipo de preparación: filtrado por goteo a través de un filtro de papel grueso descartable

Tiempo de extracción / infusión: 3 minutos

Dosificación: 42 gramos / litro

Prensado (si/no): no

Dificultad de manejo (del 1 al 10): 6

Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10): 2

Tipo de café aconsejado: origen

Tipo de tueste aconsejado: medio / medio bajo

Punto de molido: medio

Características de la taza resultante: taza limpia, rica y fragante

Crema: no

Comentarios: Además de objeto de culto entre los aficionados del café esta cafetera es un objeto de diseño, presente en importantes colecciones y museos contemporáneos.





Aeropress

Invento del siglo: XXI

Año: 2005

Tipo de preparación: rápida infusión y extracción por presión del aire ejercida manualmente

Tiempo de extracción / infusión: 45 segundos de infusión

Dosificación: 12 gramos por taza

Prensado (si/no): no

Dificultad de manejo (del 1 al 10): 7

Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10): 7

Tipo de café aconsejado: origen

Tipo de tueste aconsejado: medio

Punto de molido: fino

Características de la taza resultante: cuerpo y complejidad menos acidez y amargura

Crema: no o muy poca

Observaciones: fácil de trasladar



Cafetera de vacío o sifón

Invento del siglo: XIX

Año: 1830

Tipo de preparación: infusión a temperatura óptima y decantación por vacío

Tiempo de extracción / infusión: 25/30 segundos

Dosificación: 7 gramos por taza 180 ml.

Prensado (si/no): no

Dificultad de manejo (del 1 al 10): 8

Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10): 8

Tipo de café aconsejado: origen

Tipo de tueste aconsejado: medio

Punto de molido: medio fino

Características de la taza resultante: textura ligera, dulce y delicado

Crema: no

Comentarios: Cafetera elegante de gran atractivo visual durante la elaboración. También es conocida como Cona.



Sistemas de goteo en frío

Invento del siglo: XX

Tipo de preparación: goteo lento y controlado con agua a temperatura ambiente

Tiempo de extracción / infusión: 5 a 12 horas

Dosificación: 12 gramos por taza

Prensado (si/no): no

Dificultad de manejo (del 1 al 10): 9

Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10): 8

Tipo de café aconsejado: origen

Tipo de tueste aconsejado: medio / medio alto

Punto de molido: fino

Características de la taza resultante: dulce con baja acidez

Crema: no

Conos de filtrado manual

Invento del siglo: XX

Año: 1908 (Melitta)

Tipo de preparación: goteo a través de conos planos o en pico con filtro de papel descartable

Tiempo de extracción / infusión: 3 minutos

Dosificación: 7-8 gramos

Prensado [sí/no]: no

Dificultad de manejo [del 1 al 10]: 4

Dificultad de mantenimiento [del 1 al 10]: 1

Tipo de café aconsejado: origen

Tipo de tueste aconsejado: medio / medio bajo

Punto de molido: medio

Características de la taza resultante: limpia y aromática en la que se potencia la acidez, notas florales y frutales

Crema: no

Comentarios: Este método manual conocido en inglés como pour over ha renacido en los últimos años de la mano del café de especialidad y marcas como Hario, Kalita, Beehouse, Bonmac.



Cafetera italiana o Moka

Invento del siglo: XX

Año: 1933

Tipo de preparación: presión por ebullición del agua

Tiempo de extracción / infusión: 4-5 minutos

Dosificación: de acuerdo al tamaño de la cafetera, es aconsejable llenar la canasta del filtro

Prensado [sí/no]: no

Dificultad de manejo [del 1 al 10]: 5

Dificultad de mantenimiento [del 1 al 10]: 4

Tipo de café aconsejado: blend

Tipo de tueste aconsejado: medio / medio alto

Punto de molido: fino

Características de la taza resultante: cuerpo consistente, algo de crema y gran aroma

Crema: sí

Observaciones: Es aconsejable retirar la cafetera de la fuente de calor justo antes de que comience el gorgoteo para evitar que el café se queme.

Comentarios: Este método es el favorito de los hogares españoles. Se considera similar al espresso pero la presión del vapor de agua no supera los 2 bares (contra los 9 bares de una cafetera espresso). Esta máquina de café también es conocida por las marcas Oroley o Bialetti



Clever

Invento del siglo: XXI

Año: 2008

Tipo de preparación: filtrado por goteo previa infusión

Tiempo de extracción / infusión: 4 minutos

Dosificación: 10 gramos por taza

Prensado (si/no): no

Dificultad de manejo (del 1 al 10): 2

Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10): 1

Tipo de café aconsejado: origen / blend

Tipo de tueste aconsejado: medio / medio bajo

Punto de molido: medio fino

Características de la taza resultante: taza limpia con buen cuerpo y complejidad

Crema: no

Observaciones: Es aconsejable retirar la cafetera de la fuente de calor justo antes de que comience el gorgoteo para evitar que el café se queme.

Comentarios: Este método es el favorito de los hogares españoles. Se considera similar al espresso pero la presión del vapor de agua no supera los 2 bares [contra los 9 bares de una cafetera espresso].



Cafetera monodosis

Invento del siglo: XX

Año: 1976

Tipo de preparación: presión fija y constante sobre el café contenido en una cápsula o envoltura descartable

Tiempo de extracción / infusión: 25 segundos

Dosificación: 5/7 gramos

Prensado (si/no): no

Dificultad de manejo (del 1 al 10): 1

Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10): 3

Tipo de café aconsejado: blend / origen

Tipo de tueste aconsejado: medio / medio alto

Punto de molido: fino

Características de la taza resultante: cuerpo consistente y complejidad

Crema: si

Comentarios: Si bien la presión es adecuada la cafetera no es capaz de un auténtico espresso, pero sus buenos resultados y practicidad la han convertido en un éxito de ventas en los últimos años.



Handpresso

Invento del siglo: XX

Año: 2008

Tipo de preparación: espresso portátil, presión por bomba manual

Tiempo de extracción / infusión: 30 segundos

Dosificación: 7 gramos

Prensado (si/no): no

Dificultad de manejo (del 1 al 10): 2

Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10): 1

Tipo de café aconsejado: blend

Tipo de tueste aconsejado: medio / medio alto

Punto de molido: fino

Características de la taza resultante: buen cuerpo y aroma

Crema: si

Observaciones: La cafetera funciona con cápsulas o café molido. Modelo manual y para el automóvil.



Bacchi

Invento del siglo: XX
Año: 2006

Tipo de preparación: presión multiplicada por sistema hidráulico que asegura la temperatura correcta
Tiempo de extracción / infusión: 25 segundos
Dosificación: 7 gramos
Prensado [si/no]: no
Dificultad de manejo [del 1 al 10]: 7
Dificultad de mantenimiento [del 1 al 10]: 4
Tipo de café aconsejado: blend
Tipo de tueste aconsejado: medio / medio alto
Punto de molido: fino
Características de la taza resultante: aromática con cuerpo y complejidad
Crema: sí
Comentarios: Cafetera de diseño que permite elaborar un espresso sin electricidad con una fuente de calor externa.



Sifón de equilibrio, cafetera belga o sifón vienés

Invento del siglo: XX
Año: 1842

Tipo de preparación: movimiento del agua y el café a través de una pileta de metal por vacío consecuencia de la variación de pesos
Tiempo de extracción / infusión: 25 segundos
Dosificación: 7 gramos
Prensado [si/no]: no
Dificultad de manejo [del 1 al 10]: 6
Dificultad de mantenimiento [del 1 al 10]: 7
Tipo de café aconsejado: blend
Tipo de tueste aconsejado: medio / medio alto
Punto de molido: fino / medio fino
Características de la taza resultante: delicado y sofisticado con bajo amargor y acidez
Crema: sí
Comentarios: Cafetera elegante de gran impacto visual



Cezve o Ibrik

Invento del siglo: XVIII

Tipo de preparación: infusión a punto de ebullición
Tiempo de extracción / infusión: 2-4 minutos
Dosificación: 7 gramos para una taza pequeña 125 ml.
Prensado [si/no]: no
Dificultad de manejo [del 1 al 10]: 4
Dificultad de mantenimiento [del 1 al 10]: 1
Tipo de café aconsejado: blend
Tipo de tueste aconsejado: medio / medio alto
Punto de molido: polvo / muy fino
Características de la taza resultante: fuerte y complejo con restos de sedimentos.
Crema: sí
Comentarios: Estilo de café turco, árabe o griego. Puede infusionarse con azúcar, cardamomo u otras especias.



Magdalena Tortosa, Bean Green

Agradecimientos:

Bean Green, equipos y accesorios para la elaboración de cafés especiales, Cafés Novell