

Café de filtro, la última moda

Los métodos manuales para elaborar café son una opción cada vez más difundida entre los aficionados del café tanto en casa como en cafeterías especializadas, generalmente dirigidas por baristas.

El control sobre todas las variables en el proceso de elaboración permiten crear tazas exactamente adaptadas, poniendo de relieve el carácter único de un café. Esta nueva popularidad de sistemas tradicionales que habían quedado en desuso ha impulsado la resurrección de métodos clásicos y el nacimiento de nuevos dispositivos.

Estos son algunos de los que tiene mayor aceptación actualmente:



AEROPRESS

Cafetera manual, que combina un émbolo con un filtro de papel. Utiliza la presión del aire para la extracción, en un periodo corto de tiempo, de café infusionado en el recipiente.

En este sistema, la presión aplicada manualmente permite ajustar la fuerza de la extracción, mientras que la cantidad de agua, dosis, molienda, tiempo y agitación permite una increíble diversidad de formas de elaboración. Esta cafetera no tiene dificultad alguna en cuanto manejo. Su mantenimiento y limpieza son también muy fáciles.

La AeroPress es un equipo relativamente nuevo, lanzado en Estados Unidos por Aerobie el año 2006.

Elaboración

Se coloca el café en la parte inferior del émbolo de la AeroPress, se vierte a continuación el agua caliente y se deja reposar entre diez a treinta segundos, removiendo una sola vez. A continuación se presiona suavemente la pieza que hace la cámara de aire y que se sitúa por encima de la mezcla. En este momento se inicia la extracción de la bebida a través del filtro inferior, directamente sobre la taza o jarra.

Tiempo elaboración: 1 min. aproximadamente.

Dosificación: 12 gr. por taza o algo más. Para hacer el café más liviano se aconseja agregar agua una vez listo el café, a la manera del café americano.

Molido: medio fino o fino.

Cafés

La cafetera es adecuada para todo tipo de café y mezclas. Con cafés lavados y especialmente con granos de procesos naturales o semi lavados pueden conseguirse muy buenos resultados.

Resultado

El resultado es una taza de café limpio con baja acidez y menos amargura, que permite distinguir con facilidad todos los matices de un buen grano. Suele tener más cuerpo que un café filtrado y menos sedimentos que la prensa francesa gracias a su filtro de papel.

A tener en cuenta

Existen también filtros metálicos diseñados especialmente para esta cafetera con los que se obtienen distintos resultados al anteriormente descrito. En general, tazas con más cuerpo y más matizadas.

CHEMEX

Cafetera de filtro manual que permite un máximo control en la elaboración. De fama mundial entre los puristas del café y los amantes del diseño, resulta un método muy exigente en el que se debe seguir una metódica preparación.



Inventada por el químico Peter Shlumbohm en 1941, utiliza la pureza de los métodos de laboratorio para extraer la mejor bebida. Su funcionalidad y elegancia visual le ha ganado un lugar en colecciones de diseño del todo el mundo, incluidas algunas de museos contemporáneos como el Corning Museum de Nueva York. Además, la Chemex ha sido seleccionada por el Instituto de Tecnología de Illinois como uno de los 100 mejores productos diseñados en los tiempos modernos.

Su formato es el de una vasija de una sola pieza de cristal no poroso resistente al calor con forma similar al de un reloj de arena. En su parte superior se adaptan unos estudiados y

exclusivos filtros de papel que junto al diseño de la cafetera favorecen una elaboración limpia para un café perfecto. Estos filtros son mucho más gruesos que el del cono de goteo convencional, por ello el resultado es el de una taza de color más claro.

Elaboración

Tipo de preparación: café filtrado por goteo.

Tiempo elaboración: 3-4 min.

Dosificación: 30 gr. x 500 ml.

Molido: medio - medio grueso.

La elaboración del café en la Chemex se inicia con la disposición del grano molido sobre el filtro previamente aclarado con agua caliente que nos servirá, también para pre-calentarlo. Seguiremos con la pre-infusión del café, disponiendo una cantidad suficiente de agua para que este se humedezca sin que se inicie todavía el goteo. Completada esta fase se inicia la infusión, propiamente dicha, vertiendo agua caliente en forma lenta y en espiral sobre el café molido. El flujo de agua debe sea constante. De este modo garantizaremos que la filtración sea uniforme. Una vez que completada esta operación, retiraremos el filtro de inmediato.

Cafés

Cafés de origen, brillantes, con matices distintivos y tueste no demasiado oscuro, como por ejemplo, lavados de Kenia, Etiopía o Panamá pueden alcanzar resultados excelentes con este sistema.

Resultado

El café resultante es el de una taza de textura sedosa, balanceada y compleja.

A tener en cuenta

Una alternativa al diseño convencional de esta cafetera son unos conos metálicos que como pasa con la AeroPress, se han convertido en una opción para obtener un café diferente con el mismo método. Esta elección está especialmente aconsejada para la preparación de cafés naturales.

POUR OVER O FILTRO MANUAL

Este método tradicional ha revivido durante los últimos años de la mano del café de especialidad. A diferencia de las cafeteras eléctricas que cumplen la misma función, el filtro manual permite un mejor ajuste y mayor control sobre la elaboración. La temperatura y calidad del agua, la impregnación homogénea del café y el tiempo de extracción son determinantes para un buen resultado, variables, estas dos últimas, difíciles de conseguir con una cafetera automática.

Los conos de goteo, mundialmente popularizados por la empresa Melitta desde principios del siglo XX, existen con multiplicidad de diseños y materiales. De fondo plano con pequeños agujeros en la base o terminados en pico, utilizan filtros generalmente de papel descartable que retienen los posos y permiten el paso de los aceites del café. Marcas como Hario, Kalita, Bee House, Bonmac o Tiamo lideran la oferta de dispositivos de filtro manual.

Este sistema minimalista y de fácil mantenimiento para preparar café en casa se utiliza cada vez más en las cafeterías.



Elaboración

Tipo de preparación: café filtrado por goteo.

Tiempo de extracción: 3 min. aproximadamente.

Dosificación: 17 gr. para 225 ml.

Molido: medio, medio-fino.

La elaboración de café en filtro es muy sencilla. El cono o dripper se coloca directamente sobre la taza o jarra. Una vez dispuesto el café en el cono, se recomienda, aunque no es imprescindible, enjuagar previamente el filtro y realizar una preinfusión que empape completamente el café durante unos 20-30 segundos. Seguidamente, iniciamos el vertido lento del agua para la infusión. Esta debe estar entre 93 y 94 grados de temperatura.

Cafés

Son ideales para este método, cafés lavados de Costa Rica, El Salvador y, en general, granos con una acidez agradable y característica.

Resultado

La taza resultante es limpia y aromática. Este método potencia la acidez de un buen grano, las notas florales y frutales. Un tueste medio o medio bajo permitirá distinguir y resaltar estas cualidades.

INFUSIÓN CON GOTEO EN FRIO

La elaboración del café sin agua caliente supone una novedad y una fuerte tendencia en distintos lugares del mundo especialmente durante los meses de verano. Muchas cafeterías de especialidad, sobretodo de Estados Unidos, venden ya el café envasado y a punto para ser utilizado en estas cafeteras. Las más sofis-

ticadas utilizan un goteo largo, lento y controlado a temperatura ambiente.

Elaboración

Tipo de preparación: café filtrado por goteo.

Tiempo de extracción: 5 a 12 h. dependiendo la cafetera.

Dosificación: 12 gr. por 125 ml de agua aproximadamente.

Molido: medio-fino o fino.



La elaboración de café con este sistema requiere la calibración exacta de los distintos pasos del líquido para conseguir el resultado deseado. El café permanece en contacto con el agua durante mucho tiempo. Al no estar caliente, la disolución de las partículas de café se demora mucho más e incluso algunas de ellas no llegarán a disolverse.

Cafés

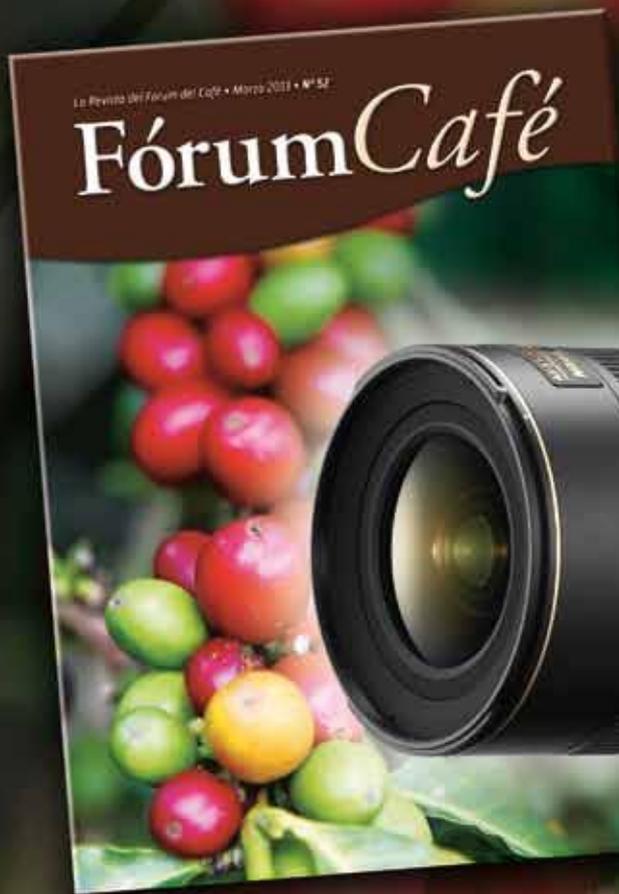
Los cafés Centroamericanos dulces y con notas frutales nos sorprenderán preparados con este método gracias al cual obtendremos una bebida fresca y compleja muy diferente.

Resultado

En taza, los cafés preparados por goteo en frío resultan dulces y complejos, con baja acidez y amargor. Un buen café con un tueste medio, incluso algo más alto que en los sistemas anteriores permitirá destacar las notas florales y matices como frutas rojas o frutos maduros del café.

Magdalena Tortosa,
Bean Green

¿La foto de portada es tuya...?



Si quieres ver tu fotografía publicada en la próxima portada, participa en el **I Concurso Fórum Café de Fotografía**.

Está abierta la convocatoria del I Concurso de Fotografía de Café, una iniciativa de nuestra entidad con vocación de premiar la pasión por el café que demuestran a diario muchísimas personas, profesionales del sector y consumidores anónimos que nos hacen llegar sus mejores momentos cafeteros en forma de atractivas y sugerentes imágenes. ¡Déjate llevar por tu afición al café y sorpréndenos con tus fotografías!

Bases del concurso:

- El concurso está abierto a los socios de Fórum Café, así como a todos los amigos de nuestra entidad en Facebook, Twitter y Pintarest.
- La participación al concurso es totalmente gratuita.
- La temática del concurso es el Café. Las fotografías recibidas podrán participar en el concurso siempre que la temática se ciña estrictamente al mundo del Café, quedando fuera de éste todas las fotografías que no cumplan con esta característica.
- Cada concursante podrá presentar hasta un máximo de cuatro fotografías por concurso.
- Las fotografías a concurso deberán enviarse a la dirección de e-mail: comunicacion@forumdelcafe.com. El archivo fotográfico debe ir acompañado de otro de texto con el nombre y datos de contacto del autor, descripción de la fotografía, y ubicación donde fue tomada.
- El plazo de recepción de fotografías es: del 4 de febrero al 30 de abril - del 1 de mayo al 15 de julio - del 1 de septiembre al 1 de noviembre.
- Únicamente se admitirán fotografías en formato digital con una resolución mínima de 300 dpi y medida de 210x297mm. Estas fotografías deben ser inéditas, originales, y no pueden haber sido publicadas con anterioridad en ningún medio de comunicación, ni divulgadas en páginas web privadas o fórmulas similares y /o premiadas en otro concurso y no pueden incorporar elementos producidos por otras personas. Si pueden presentarse a concurso las fotografías publicadas en redes sociales tales como: Facebook, Flickr, Fotolog, Picasa, etc. Ninguna 3ª parte deberá tener licencia o derechos sobre las imágenes presentadas a concurso. Se aceptarán retoques de tonalidad, contraste, niveles y exposición en las fotografías pero no fotomontajes que agreguen nuevos elementos a la imagen como, por ejemplo, firma, marca de agua, marco, ...
- Las fotografías que no cumplan con los requisitos mencionados en estas bases se autodescalificarán.

- El ganador se comunicará a través de las redes sociales y a través de mail, a la persona interesada.
- El jurado está compuesto por la dirección de Fórum Café, miembros de la junta directiva de nuestra entidad y equipo de la revista Fórum Café.
- El premio otorgado cada trimestre será la publicación de la fotografía ganadora como portada del siguiente número de la revista Fórum Café. Además, el vencedor, recibirá un lote de productos Fórum Café, compuesto por un libro sobre Café publicado por nuestra entidad, un delantal barista, un juego de tazas Fórum Café y un llavero-tamper.
- La fotografía ganadora y finalistas se conservarán en el archivo de Fórum Café sin perjuicio de sus derechos de autor. La cesión de los derechos de autor con respecto a la exhibición tanto de las fotografías ganadoras como del resto de las presentadas al concurso será implícita y gratuita para Fórum Café dentro de su web, publicaciones digitales y en papel, catálogos, posters, pancartas, libros de difusión o cualquier soporte para la promoción del café, citando a su autor.
- Cualquier duda, carencia, problema o interpretación de las presentes bases serán resueltas por la dirección de Fórum Café y su decisión será inapelable.
- La simple participación en el concurso supone la aceptación incondicional de las bases del mismo y del fallo inapelable del jurado. El concursante declara, bajo su responsabilidad que cumple estrictamente con las condiciones del concurso.
- Todos los datos personales de los participantes, seguirán lo establecido en la ley española 15/1999 de protección de datos, y serán tratados, por la organización, con la máxima confidencialidad.
- Por el solo hecho de presentarse en este concurso los autores reconocen ser poseedores del Copyright de sus imágenes. Así mismo, Fórum Cultural del Café, se exime de cualquier conflicto de publicación de obra.