

METODOS DE EXTRACCIÓN DEL CAFE

EXTRACCIÓN & SOLUBILIDAD

Preparar Café es …. extraer el material soluble del café tostado y molido.

Cuando el café se prepara con agua caliente, cientos de compuestos únicos se extraen de las partículas de café.



UN CAFÉ EXTRAÍDO GENERALMENTE CONTIENE LOS SIGUIENTES COMPONENTES SOLUBLES AL AGUA:

- Cafeína (amargo)
- Ácidos (Sabores amargos o dulces, como naranja, manzana o uva)
- Lípidos y grasas (Viscosidad)
- Azúcares (dulzura, viscosidad)
- Carbohidratos (viscosidad, amargura)



La solubilidad y la extracción se pueden afectar por muchas cosas: las características genéticas del café, tamaño de la molienda, el contenido mineral del agua, punto de Tostión, métodos de preparación…

INMERSIÓN

Preparar por inmersión significa que las partículas de café se sumergen completamente en agua. El agua luego extrae el café a medida que pasa el tiempo.

Prensa francesa

Sifón

Aeropress



INFUSIÓN

Una preparación por infusión involucra una fluidez constante del agua a través de una cama de partículas de café y un filtro. Todos los métodos de **preparación por goteo** usan infusión.

El **Chemex**

V60

Maquina de goteo

La infusión es un poco más eficiente en la extracción de solubles de café que la inmersión.



CAFETERA ITALIANA

Es uno de los **métodos de extracción de café** más económicos y rápidos que hay, perfecto para conseguir un concentrado con un fantástico sabor.

Se conoce también por el nombre de *olla Moka*, su proceso de elaboración consiste en pasar por 3 cámaras.

Es decir, el agua en la cámara inferior hierve, y el vapor causa presión que empuja el agua hacia arriba a través de los posos del café hacia la cámara superior.



AEROPRESS

Es muy nuevo y popular.

El sabor es similar al de una máquina espresso.

Sólo necesita de agua caliente (80°), café molido fino y de sus herramientas (agitador y tubo de presión).

De todos los métodos de extracción de café este es muy práctico incluso en la limpieza, hacer un café no toma más de un minuto.



SIFON

- El agua se calienta casi hasta llegar a su punto de ebullición en una jarra de vidrio.
- El café molido se prepara y se coloca en otro recipiente de vidrio.
- El agua caliente sube por el tallo de la jarra llegando hasta el recipiente de café molido. A continuación, se agita durante un minuto.
- Hasta este punto, el café ha sido totalmente elaborado e infusionado, pero todavía contiene el café molido. La jarra de vidrio se retira de la superficie calentada.
- Como la jarra de vidrio se enfría, el café preparado cae a través del filtro del recipiente del café molido en dirección a la jarra de vidrio.
- El producto final del café queda en la jarra de vidrio.



CHEMEX

Varias tazas de café al mismo tiempo.

Tamaño de la molienda : Más fina que la de la Prensa Francesa, y debe verse granulado y no como arena

Temperatura del agua : 90ºC y 96ºC

5 a 10 minutos

Filtros mas gruesos





PRENSA FRANCESA

- Permite visualizar el proceso durante la infusión.
- Puede probar el café en diferentes tiempos y saber si lo sirve o si falta, ojo no dejes que se sobre-extraiga.(Sabores muy amargos)
- Puede agitar las partículas de café con el pistón si se considera necesario, a este proceso se le denomina turbulencia Es un método muy portátil.
- Método por inmersión: son aquellos métodos de preparación en los cuales el agua está continuamente en contacto con el café durante la infusión.

MÉTODO TURKISH COFFEE POT

Se prepara con una herramienta conocida como **cezve o ibrik**.

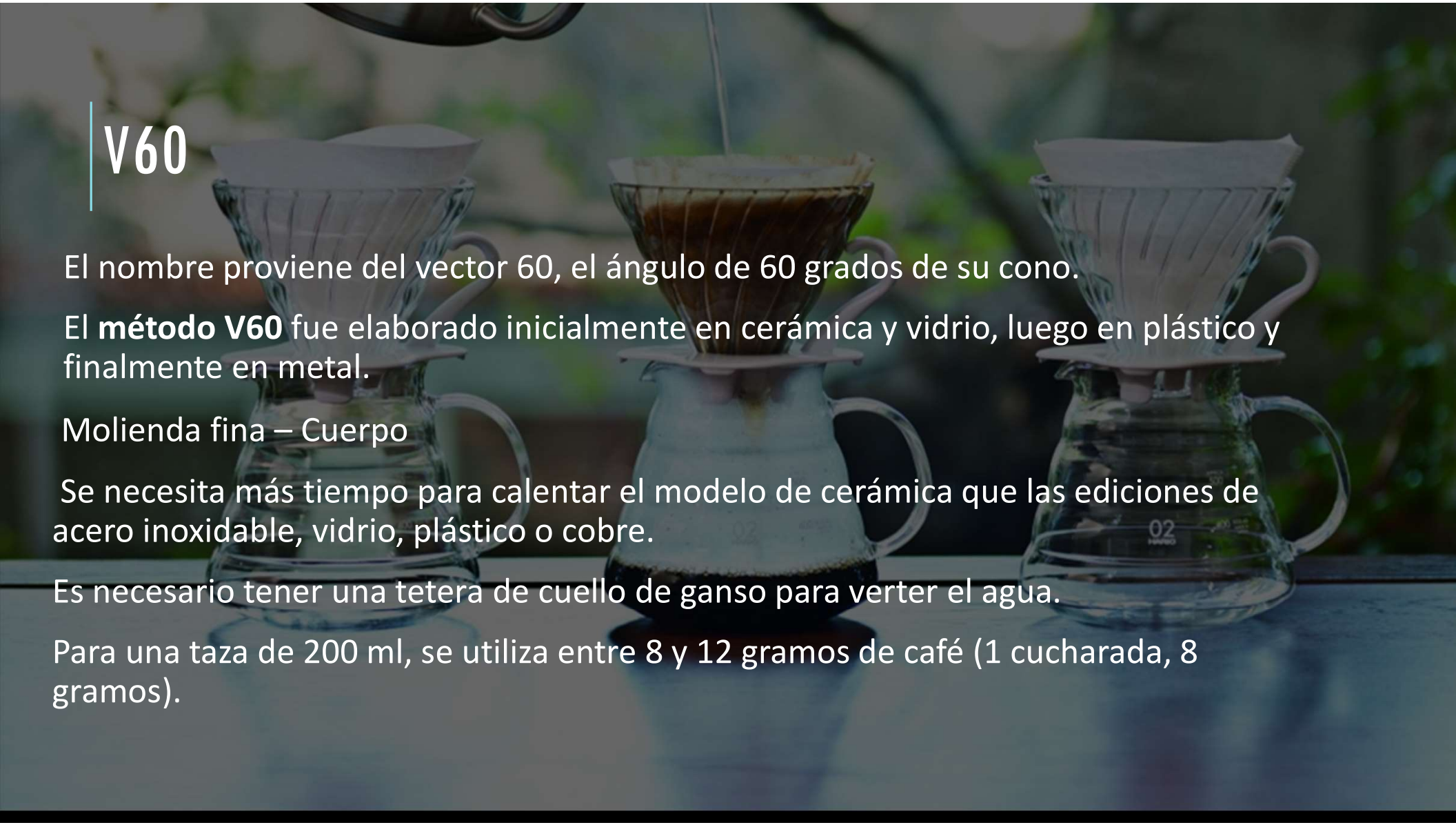
Es uno de los métodos de extracción de café con una larga tradición, un increíble sabor y una fácil preparación.

La forma más común para preparar café con este método consiste en utilizar el cezve, agua y granos de café muy finamente molidos.

Tendrás que hervir a fuego lento más de una vez el agua (2 o 3 veces

El resultado es un sabor fuerte, con una espuma muy espesa en la parte superior.





V60

El nombre proviene del vector 60, el ángulo de 60 grados de su cono.

El **método V60** fue elaborado inicialmente en cerámica y vidrio, luego en plástico y finalmente en metal.

Molienda fina – Cuerpo

Se necesita más tiempo para calentar el modelo de cerámica que las ediciones de acero inoxidable, vidrio, plástico o cobre.

Es necesario tener una tetera de cuello de ganso para verter el agua.

Para una taza de 200 ml, se utiliza entre 8 y 12 gramos de café (1 cucharada, 8 gramos).