BARISTA

Nivel 2

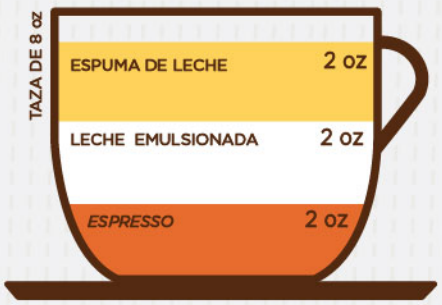
CAPPUCCINO Y LATTE

Capacítate para el empleo | FUNDACIÓN Carlos Slim

El *cappuccino* y el *latte*, son bebidas populares originarias de Italia, que sin duda solicitarán en tu cafetería. Los clientes suelen confundirlas, ya que ambas se elaboran con un ***espresso* doble** y **leche caliente,** por lo que deberás identificar sus principales características a fin de resolver sus dudas.

Cappuccino

Elaborado con uno o dos shots de *espresso* y leche montada con vapor para generar espuma en las siguientes proporciones:



Otra característica del *cappuccino* es que suele mezclarse con licores y aguardientes como el *amaretto, whisky,* ron, licor de café, entre otros; así como con jarabes saborizados.

Latte

En el *latte*, el volumen de leche aumenta, mientras que la espuma disminuye. Por lo general, un *latte* se elabora en las siguientes proporciones:



Existen variantes del *latte* que reemplazan el café con otra bebida base como el *masala chai* o el mate. También utilizan otros tipos de leche como soja o leche de almendras. En estos casos, deberás sustituir el volumen de *espresso* con leche.





Estas cantidades **varían en función de los tamaños** de bebidas que manejes en tu establecimiento, así como de las características del **tipo de leche y café** con que las prepares.

Capacítate para el empleo | FUNDACIÓN Carlos Slim

Cappuccino

Latte

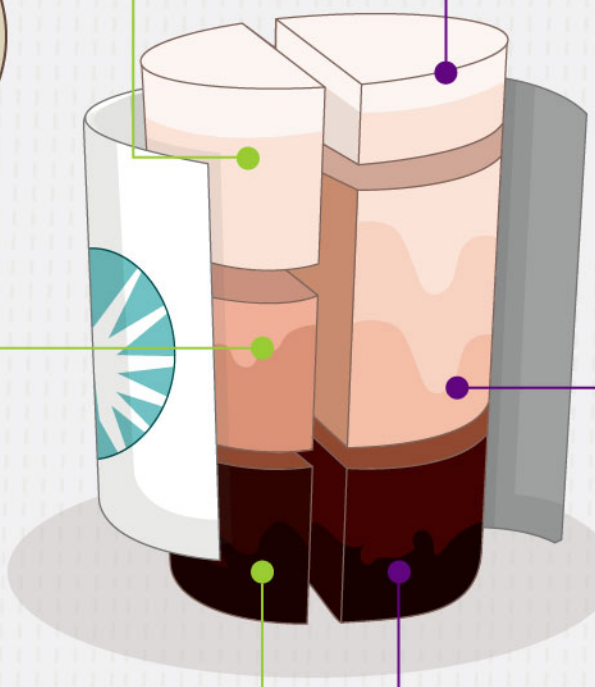
Ambos pueden decorarse con grajeas de chocolate, canela, cocoa, etc.
¡El límite es tu imaginación!

La espuma del *cappuccino* tiene una textura firme



La espuma del *latte* mide aproximadamente media pulgada (12 mm) y su textura es más ligera. Muchos baristas aprovechan la espuma del *latte* para elaborar diferentes diseños que estilizan la preparación.





Leche caliente

Leche caliente

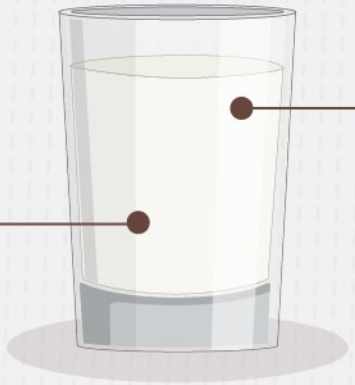


Una carga de ***espresso*** doble o simple como base. En ambas bebidas se recomienda utilizar un café con un tostado obscuro debido a que la leche ocultará muchos de sus sabores.

Dependiendo de la **calidad del café** con el cual elabores el *espresso*, podrás **aumentar o disminuir el volumen de leche.** Es decir, si tienes un *espresso* aromático, con cuerpo y de tostado ligero es mejor disminuir un poco el volumen de leche para resaltar estas propiedades.

Importancia de la leche en la elaboración del *cappuccino* y *latte*

La leche de vaca está compuesta mayormente de **agua.** Además, contiene un tipo específico de azúcar llamado **lactosa** que le da el sabor dulce que la caracteriza.



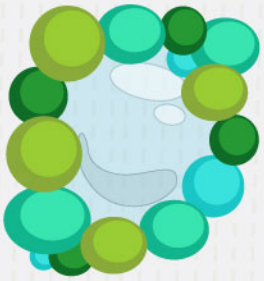
Las **grasas** le dan una textura cremosa, mientras que las **proteínas** son las responsables de crear y estabilizar su espuma. En cuanto a sus **minerales,** éstos tienen un efecto limitado sobre su sabor y las cualidades de su espuma.

Composición promedio de la leche de vaca	
Agua	87%
Sólidos	13%
- Carbohidratos (lactosa)	4.8%
- Grasa	3.9%
- Proteína	3.5%
- Minerales	0.8%

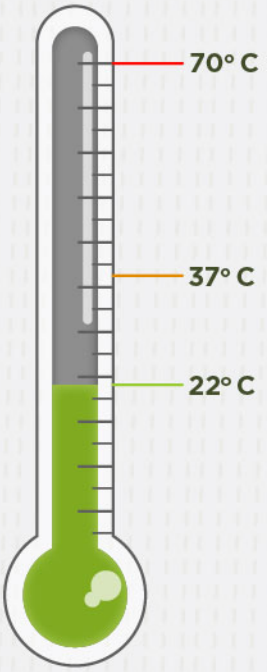
En la leche fría, **las proteínas se agrupan** en bultos estrechamente enrollados. A medida que la leche se calienta, se desenrollan y comienzan a envolver a las burbujas de aire, **formando una especie de capa protectora.**

Proteínas en leche fría



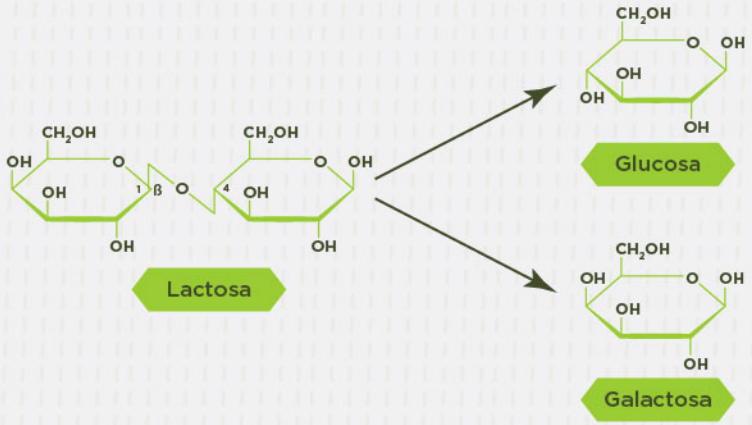


Proteínas en leche caliente



Sin embargo, cuando la leche se calienta demasiado (de los 68°C en adelante) las proteínas se rompen liberando el aire que tenían atrapado arruinando de esta manera la espuma. Por esta razón, es muy importante que espumes la leche antes de que alcance la temperatura ambiente (22°C). Después de los 37°C te será más difícil logar que las burbujas de aire se conviertan en una agradable y aterciopelada microespuma.

Calentar la leche también provoca que aumente su dulzor debido a que la lactosa se descompone en azúcares simples, lo cual facilita al sentido del gusto su detección.



El porcentaje de grasa en la leche también afecta la calidad de la espuma: entre mayor sea su contenido graso menor será la espuma que podrá generarse. Es más sencillo obtener espuma de una leche desnatada, sin embargo, este tipo de leche dificulta la elaboración de diseños en la taza conocidos como *art latte*.



Por todos estos motivos, lo más recomendable es utilizar leche entera fría para la elaboración de un *cappuccino* y un *latte* espumoso y cremoso. Sin embargo, muchos de tus clientes te pedirán que elabores estas bebidas con otras variedades de leche de vaca, así como de origen vegetal. Modifica estas variables hasta obtener el resultado que mejor satisfaga tu paladar.