BARISTA Nivel 2

LA MÁQUINA ESPRESSO



La máquina *espresso* fue creada para disminuir el tiempo de preparación de las bebidas a base de café. La primera máquina surgió en 1905 en Italia y desde entonces ha evolucionado, popularizándose a tal grado que en todo el mundo, una cafetería no puede concebirse sin ella.

El **sistema de calentamiento de agua** en una máquina *espresso* es una de las características más importantes ya que afecta de manera directa la calidad de las extracciones, y es un punto de referencia que te permitirá estimar la durabilidad de tu equipo.

Las máquinas *espresso* operan a dos temperaturas:

- De 86-90°C para realizar la extracción del café.
- Y a más de 100°C para generar el vapor para emulsionar la leche.

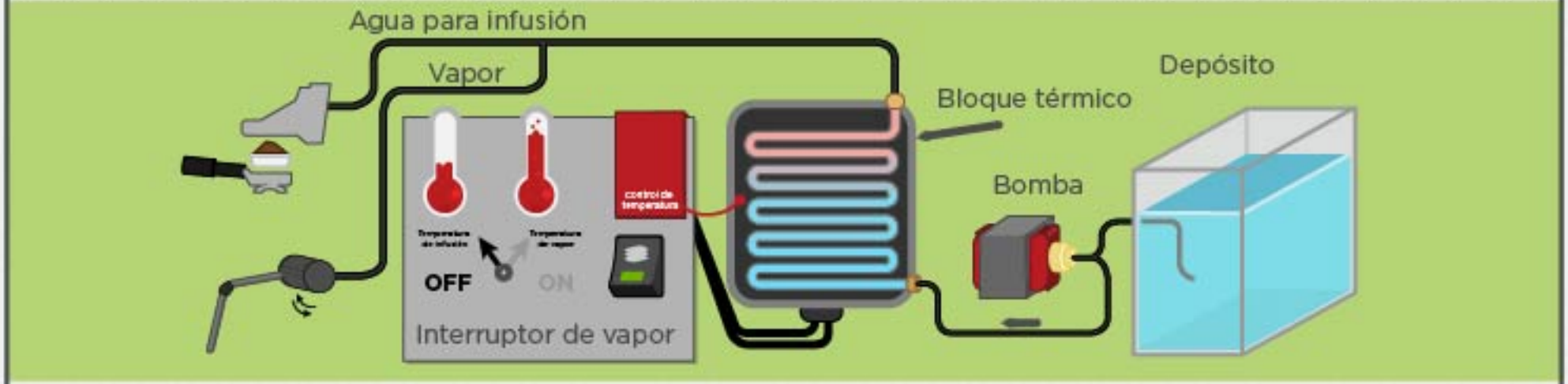
Existen cuatro métodos para calentar el agua en una máquina *espresso*.

Termobloque

Descripción
El agua es calentada durante la preparación del *espresso* en la pipa y no en la caldera.

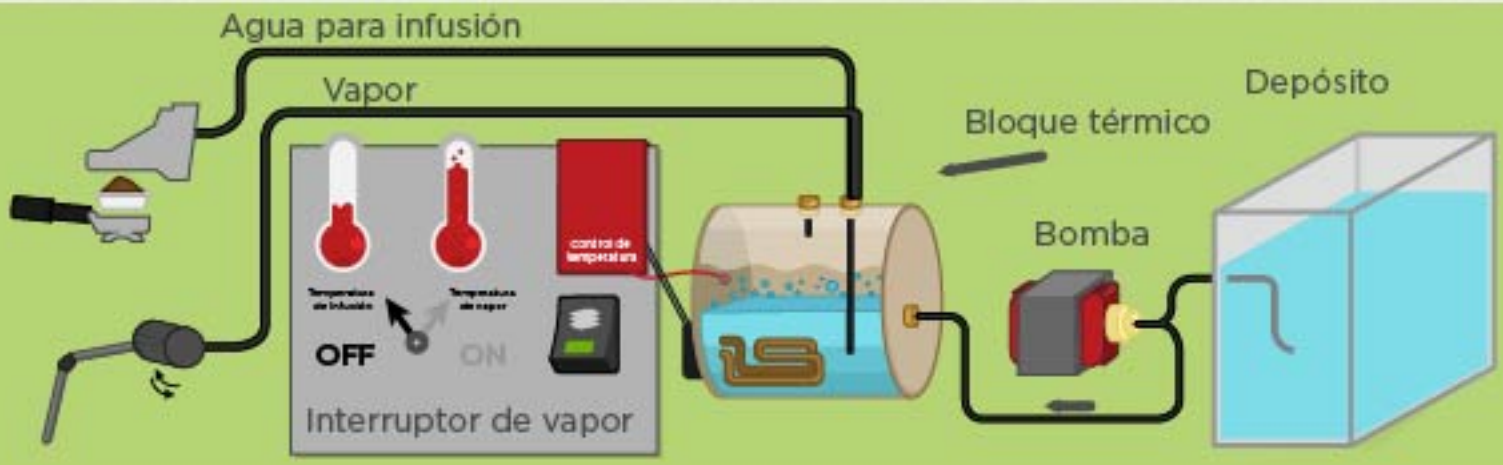
Ventajas
El tiempo que necesitas esperar para que la máquina esté lista para generar vapor es el más corto; además, te permite preparar *espressos* de manera continua. Esto es muy conveniente cuando debes abrir temprano y tienes muchos clientes.
Ideal para la preparación de *espressos*.

Desventajas
La temperatura de extracción del agua dependerá del agua fría en el depósito. La presión del vapor es baja y se libera en pulsos.
No es ideal para la elaboración de bebidas con leche espumosa.



Caldera única

Descripción
El agua se calienta directamente en la caldera.



Ventajas
El agua en la caldera se calienta rápidamente. Es muy útil si requieres preparar un número reducido de tazas. Produce café de buena calidad y el vapor permite espumar la leche. Es pequeña y elegante.

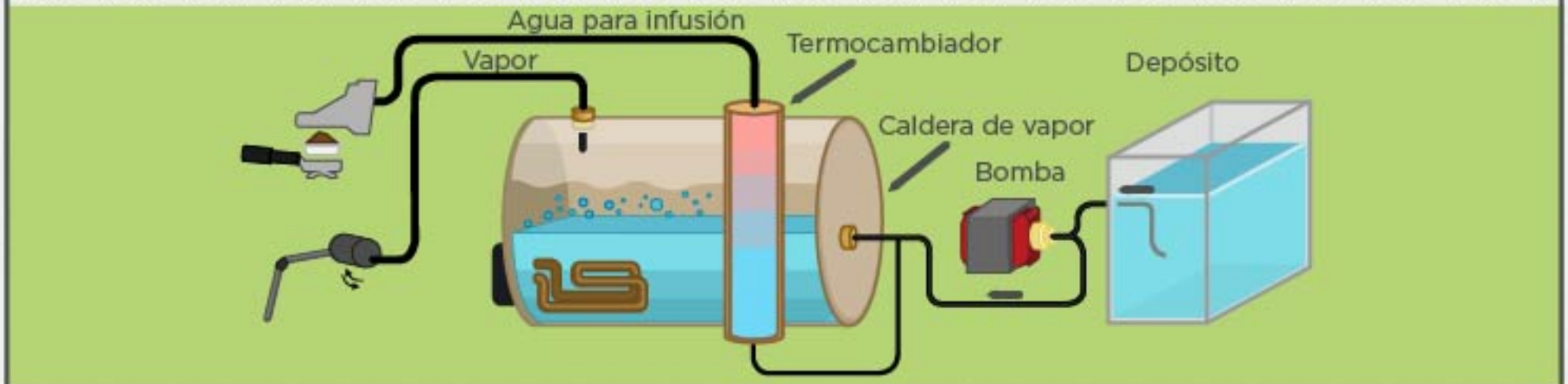
Desventajas
Requiere una espera prolongada entre la preparación del *espresso* y la generación de vapor y viceversa. La cantidad de agua en la caldera es reducida y la entrada de agua fría afecta la temperatura de preparación del *espresso* y de la espuma de leche. Es imposible preparar muchas tazas de *cappuccino* a la vez.

Intercambio de calor

Descripción
Cuenta con una pequeña caldera para calentar el agua del *espresso* que se localiza dentro de la caldera de vapor. La caldera interna no cuenta con ninguna fuente de calor, ya que es calentada con el agua de la caldera de vapor que la rodea.

Ventajas
La espuma de leche y el *espresso* pueden prepararse de forma simultánea, con lo cual se pueden preparar un número ilimitado de tazas.

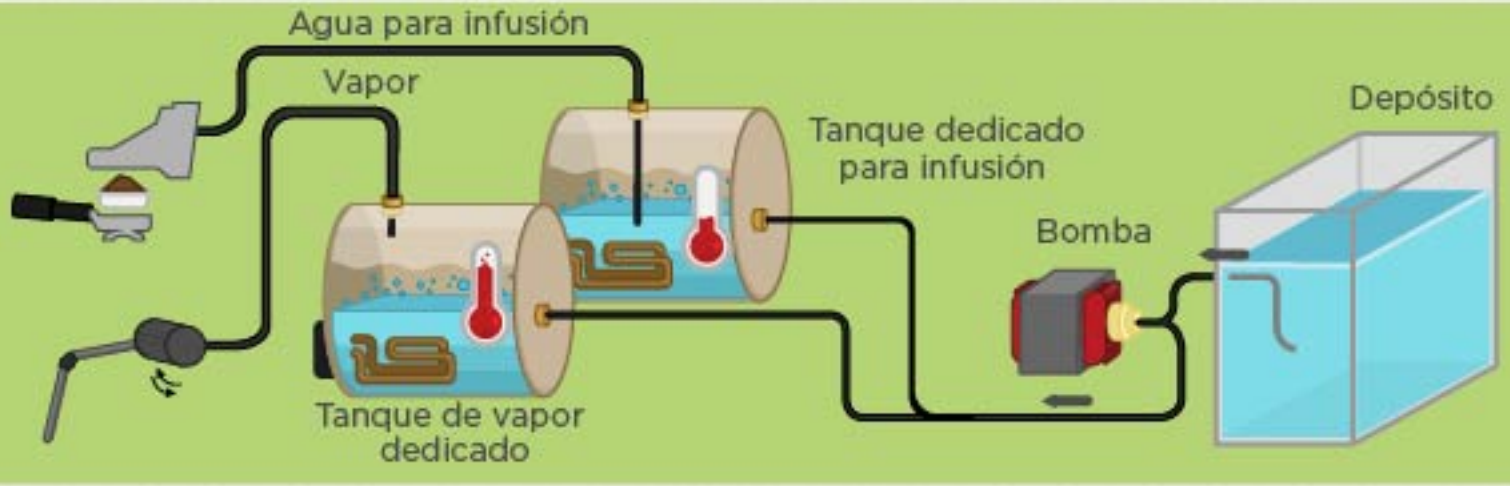
Desventajas
Su precio es alto y el tiempo de calentamiento del agua es relativamente largo en comparación con las máquinas de una sola caldera (dependiendo del tamaño de la caldera para vapor).



Caldera dual

Descripción

Cada caldera es calentada de forma separada a la temperatura correcta, por lo que el mecanismo de vapor es independiente del mecanismo para preparar el *espresso*.



Ventajas

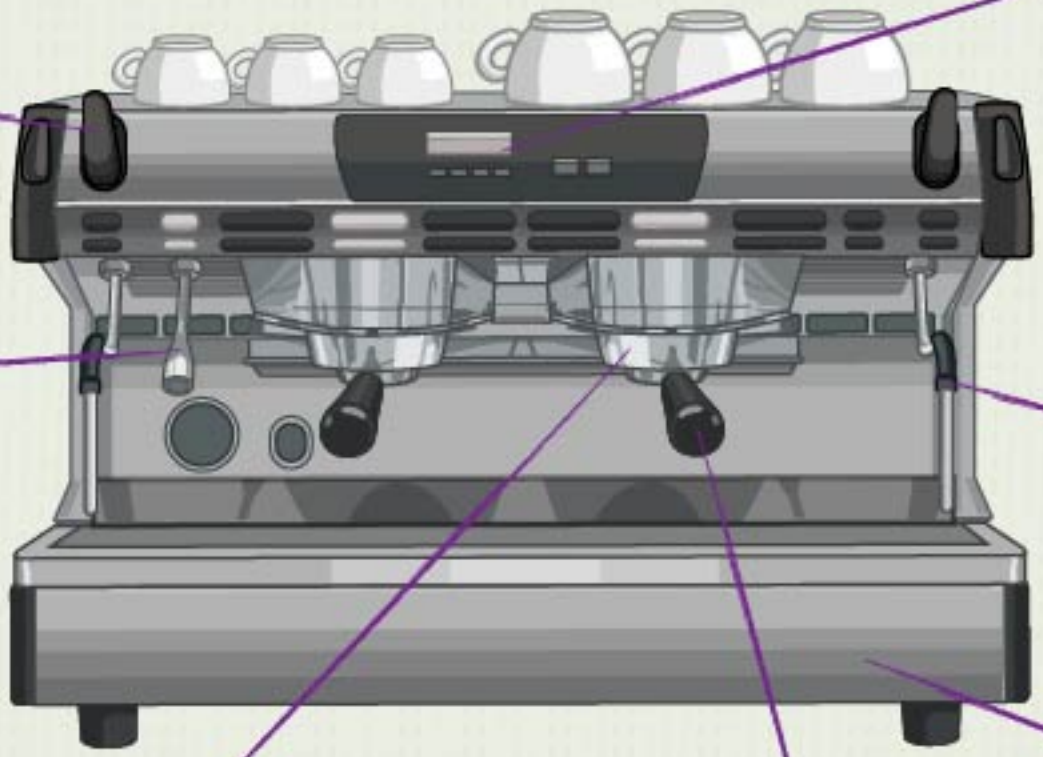
Permite emulsionar la leche y preparar *espressos* de manera simultánea. Genera vapor fuerte y estable que es excelente para la espuma. Produce un número ilimitado de tazas.

Desventajas

Poco amigable con el ambiente, principalmente porque consume una alta cantidad de energía eléctrica. Es la más cara de las cuatro.

LA MÁQUINA ESPRESSO

El diseño de la máquina *espresso* usada en cada cafetería puede cambiar, sin embargo, deberás ser capaz de identificar los siguientes elementos:



Panel de control
Te permite regular las características de tu cafetera

Regulador de vapor

Dispensador de agua caliente

Vaporizador
Calienta y espuma la leche empleada en la elaboración de *latte*

Bandeja de goteo

Grupo

Portafiltro

Para facilitar la operación de la máquina *espresso*, deberás utilizar:



- Existen dos clases de portafiltro: individual para elaborar una carga de *espresso* y doble





- Antes de utilizar tu máquina, lee el manual del fabricante para que te familiarices con sus especificaciones.