ACTIVIDAD DE BARISMO

PRESENTADO POR:
YURY DANIELA GARZON PADILLA
ONEIDA IBATA

FICHA 2883811
SENA
CHAPARRAL – TOLIMA
2023

CONSULTA EL RATIO Y LA MOLIENDA MAS USADO PARA

- **Prensa francesa**
- **V60**
- **Espresso**
- **Aeropress**

Desarrollo

Prensa francesa: Una ratio común es 1:15 ej. 15 gramos de café molido por 225 gramos de agua. Comenzar con esta ratio y luego agregar más café o utilizar menos cantidad de agua para ajustarlo hasta que encuentres la combinación perfecta para tu paladar.

V60: Por lo general, se utiliza una proporción de 1:15 o 1:16, lo que significa 15 a 16 partes de agua por cada parte de café. Por ejemplo, si utilizas 20 gramos de café, necesitarás alrededor de 300 a 320 ml de agua.

Espresso: Para el espresso, utilizas una molienda extremadamente fina, un tiempo de preparación corto (a menudo alrededor de 25-30 segundos) y muy poca agua; probablemente tenga una relación entre 1:1 y 1:3.

Aeropress: Ratio 1:16 de café y agua: 15 gramos de café y 240 gramos de agua. Molienda medio fina

RATIO Y MOLIENDA

YURY DANIELA GARZÓN PADILLA
ONEIDA IBATA

SENA
BARISMO
CHAPARRAL-TOLIMA
2023

Powered by CamScanner

V60

Ratio: 1:15↑

molienda: medio fina.

por lo general se utiliza una proporción de 1:15 o 1:16, lo que significa 15 a 16 partes de agua por cada parte de café.

por ejemplo: si utilizas 20 gramos de café necesitaras alrededor de 300 a 320 ml agua.

- tiene un tiempo de inmersion 3:00 3:30 segundos
- las extracciones a temperaturas no tan altas
- Con la molienda fina se pierden notas dulces
- metodo no adecuado x
- molienda fina retraza.



metodo adecuado termino medio

Powered by CamScanner

hasta encontrar la Combinación Perfecta para tu paladar.

Sabores que puedes lograr con la prensa francesa

Con este método tendrás una taza muy completa en sabores, podrás sentir la acidez y dulzura no muy pronunciadas, amarguras y un gran cuerpo que le da a tu taza de cafe personalidad y complejidad.

El cuerpo de un cafe se relaciona con la densidad de la bebida. Con una prensa francesa obtienes una taza con mucho cuerpo debido a que el filtro metálico deja pasar muchos aceites y particulas solubles.

Equipo recomendado

Balanza

Calentador

Temporizador

Molino

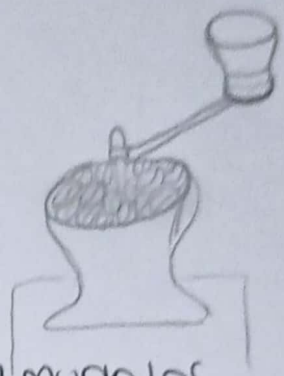
Forma de preparar Cafe con V60.



1. Dobla el filtro



2 Coloca en el dripper.



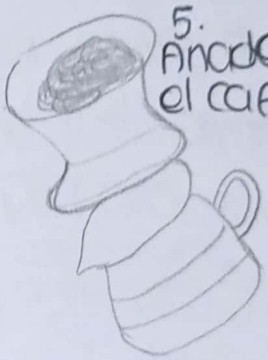
3 muele los granos de café.



gramos Café



4 precalienta



5. Añade el cafe



40 segundos



7 vierte el agua



Dis fruta!

CONSULTA EL RATIO Y LA MOLIENDA MAS USADA PARA

- Prensa francesa
- V60
- Expreso
- Aeropress

Desarrollo

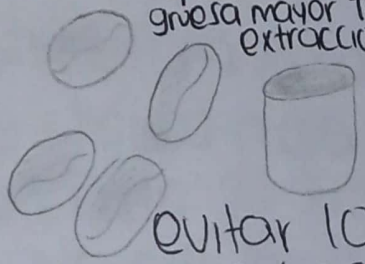
Prensa francesa:



- El cafe esta en contacto directo con el agua caliente y eso provoca extraccion rápida de los sabores, al moler grueso relentizas este proceso.
- Agua q.s.c.

molienda: gruesa

- lo mejor es moler el café justo antes dela preparación.
- 4' comintos, gruesa mayor tiempo extraccion.



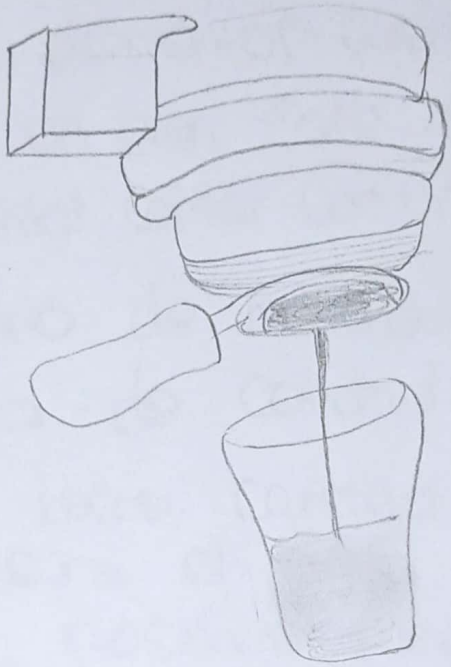
evitar la sobre-extraccion.

un ratio común es 1:15 ej: 15 gramos de cafe molido por 225 gramos de agua. Comenzar con este ratio y luego utilizar más cafe o agregar menos cantidad de agua para ajustarlo

Espresso

molienda: Extremadamente fina

ratio:



Para el espreso se utiliza una molienda extremadamente fina. un tiempo preparación corto (a menudo alrededor de 25-30 sg) y muy poca agua, probablemente tenga una relación entre 1:1 y 1:3.

Que es un Café expreso:

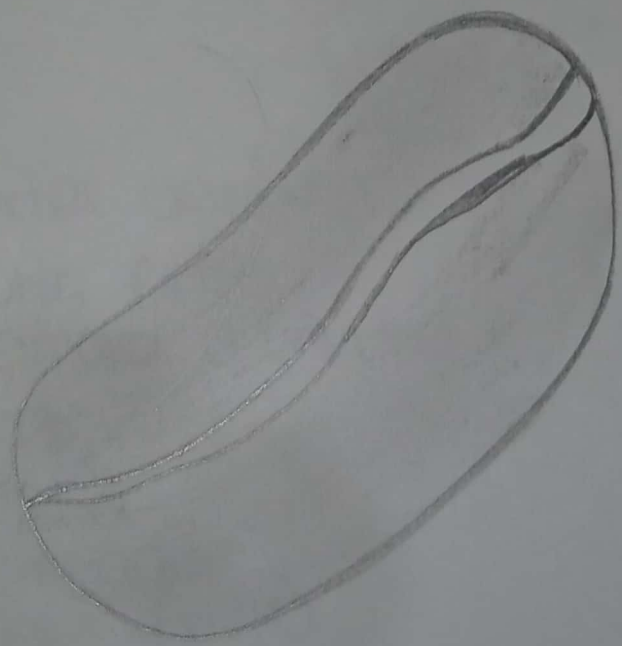
es aquel Café que se obtiene haciendo pasar el Café por una maquina capaz de enviar agua Caliente sobre los 92°

Powered by CamScanner

centigrados a alta presión, generalmente 9 bares durante 25 segundos sobre una pastilla de cafe prensado.

Existen 4 elementos esenciales para preparar un buen Café expreso

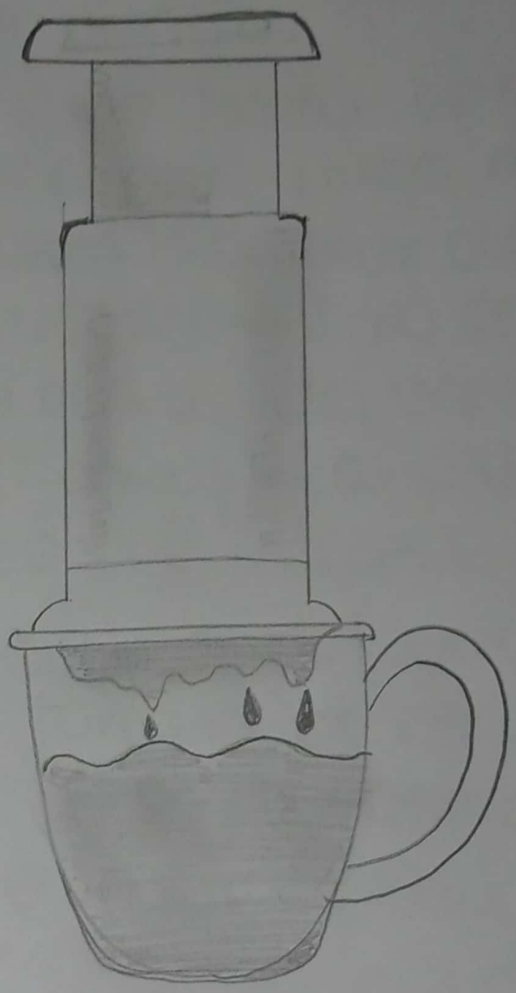
1. Fundamental Contar Con un gran Café.
2. El grado de molienda
3. el agua de calidad. (Sin olores o sabores)
4. tener buena cafetera expreso que haga llegar el agua con la suficiente presión y temperatura adecuada para obtener lo mejor del cafe.



Fundamental Contar Con un gran Cafe.

Powered by CamScanner

Aeropress
Ratio: 1.15
Molienda: Fino



Partes aeropress

1 porta filtro
2 camara o cilindro
3 embulo
4 tolba
5 empaque
6 Hoja filtro

Powered by CamScanner

El aeropress, un pequeño dispositivo compuesto por dos tubos, prepara rapidamente un Cafe con un gran cuerpo, al permitir al usuario empujar el agua.

- Humedece la parte superior de goma del aeropress, coloca el filtro y luego el embolo de presion: presiona suavemente el embolo, hazlo entre 15 y 45 segundos. No es necesario presionar hasta el final, esto varia la sensacion de amargor, es algo que depende mucho de los gustos.

La receta original del aeropress requiere un tamaño de molienda relativamente fino y ligeramente mas grueso que el quese utiliza para el espresso.

Powered by CamScanner

Solución del Taller

Ratio: un ratio es un cociente entre dos magnitudes relacionadas, es decir, una división entre ellas. El objetivo de los ratios es poder medir y comparar indicadores con mayor facilidad y objetividad, permitiéndonos así tomar las medidas adecuadas en la empresa.

Ratio en la preparación de café:
El ratio es la relación entre el peso de bebida que hemos extraído en la taza y el peso del café molido utilizado. Por ejemplo, si extraemos un doble espresso de 40 gr en la taza y hemos usado 20 gramos en el cacillo del portafiltros estaremos usando un ratio 1:2.

¿Cómo sacar el ratio de café?
Algunos baristas usan recetas como "50 gramos de café por litro de agua para tantas tazas." pero otros hablarán de proporciones, como 1:14 ml de agua por cada gramo de café - o 1:16 = 16 ml de agua por cada gramo de café.

¿Que es la molienda?
La molienda es un proceso que persigue extraer jugos de diversos productos de la tierra como los cereales, la caña de azúcar o la uva. También se refiere a la pulverización y la dispersión del material sólido. ya sean granos de alimentos (cereal, uva, aceituna, café), piedras o cualquier otro material sólido.

¿como es el proceso de molienda del café?
La molienda es el proceso mediante el cual el café
Tostado en grano se convierte en polvo, más
o menos grueso, apto para elaborar infusiones
de café. Para moler el café, se utiliza un molinillo.
La mayoría de las marcas venden un café
molido (excelente) excelente, como Bonka y
su gama de cafés molidos clásicos o premium.

¿como es la molienda para prensa francesa?
La humilde prensa francesa ha sido un poco
ignorada. En general, se acepta que el mejor uso
para prensa francesa es con café de molienda
gruesa y con agua justo por debajo del punto
de ebullición.

¿Que es Filtro V60?
El Filtro de papel V60 destaca por su capacidad
de tener una retención de sabores y lípidos casi
nula, con lo que obtiene una bebida honesta
con cuerpo bastante completa, así puedes
identificar todos las características del grano.

Molienda Media-Fina: La molienda ideal para la V60 se
encuentra en algún punto entre la molienda media y
fina, similar a la textura del azúcar granulado.
Esta molienda permite un flujo de agua constante
y uniforme a través del café molido, extrayendo los
sabores de manera óptima.

¿Cómo es la molienda para espresso?
para los espressos la molienda fina es la ideal.
Si el café está poco molturado no se extraerán todos
los sabores, y si lo está demasiado se disolverán
excesivamente los componentes menos aromáticos y más
amargos

¿Que molienda se utiliza para el Aeropress?
Ella sugiere un buen punto de partida para encontrar el tamaño de molienda adecuado:
"la receta original de Aeropress requiere un tamaño de molido relativamente fino y generalmente más grueso que el que se utilizaría para el espresso" para obtener un espresso de alta calidad, los baristas deben moler el café muy fino.