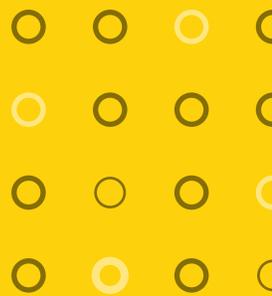
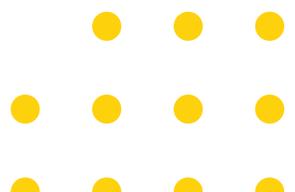




RECETARIO
BARISTA
TRAINING



BARISTA



Conocimientos del Barista

El Curso de Barista está orientado para que conozcas las principales bebidas Italianas como el cappuccino y el espresso. Además queremos que conozcas más sobre la cultura del café con la instrucción específica del director de la escuela italiana de café Vergnano, Damian Burgess.

Característica del curso

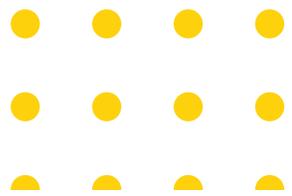
- Diferencias entre un espresso y capuccino. Ambas bebidas parten de la misma base.
- Métodos de extracción de café.
- Luego del curso estarás preparado para ir a una cafetería y atreverte a pedir un espresso perfecto y un cappuccino estilo Italiano, sin crema.

Tipos de café espresso:

Café expreso simple, sencillo o expreso: es la extracción de 30 mililitros de bebida a partir de 7 gramos de café molido, con agua a 88°C, 9 bares de presión y en un tiempo de 25 segundos. Es un café concentrado, fuerte, pequeño, cubierto por una suave capa de crema (crema color avellana), con aroma intenso y mucho cuerpo que deja una agradable sensación en el paladar. El origen de esta bebida es Italiano. Importante: un café expreso NO tiene más cafeína que otro tipo de bebida en base a café.

Café expreso doble o doppio: es, tal como se indica, el doble de un expreso. Surge de la extracción de café a partir de aproximadamente 14 gramos de café molido, en un tiempo entre 20 y 30 segundos, obteniéndose 60 mililitros de bebida.

Café expreso corto: se obtiene a partir de 7,5 gramos de café molido en un tiempo entre 15 y 20 segundos dando una extracción de 15 mililitros. Debido a que pasa menos cantidad de agua por la misma cantidad de café, se obtiene una bebida más concentrada. Según los italianos es descrito como "poco ma buono" (poco pero bueno).



Café expreso largo o lungo: es un expreso en el cual se utilizan aproximadamente 7,5 gramos de café y se hacen pasar 40 mililitros de agua, extrayéndolo en un tiempo entre 30 y 40 segundos. Es un expreso diluido con un poco más de agua (no confundir con el café americano o aguado, llamado guayoyo en Venezuela).

Café expreso cortado o macchiato: es un expreso mezclado con 10 a 15 mililitros de leche caliente o fría, según lo requiera el cliente. Se lo conoce también como "manchado" o "marrón".

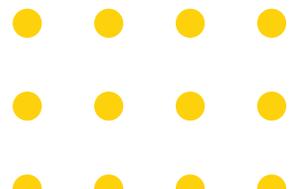
Capuchino: es una preparación de alrededor de 150 mililitros que lleva café expreso, leche caliente y espuma de leche, en general en partes iguales, aunque eso depende de la zona. Ocasionalmente se decora con cacao o canela en polvo. El capuchino italiano certificado consta de 125 ml de leche a una temperatura máxima de 65°C, espumada al vapor y vertida sobre un expreso simple, dando como resultado 150 ml de bebida. El capuccino Italiano debe tener un centro redondo blanco con una corona externa en la cual predomina el sabor de café. Capuchino viene de la palabra italiana "cappuccio", que significa capucha, y se asocia al hábito utilizado por los monjes capuchinos.

Latte macchiato: es una taza de leche entera (o cremada) mezclada con una pequeña cantidad de café expreso. En Argentina se la conoce como "lágrima", en Venezuela como "tetero" o "blanco" y en algunas zonas de España, como por ejemplo La Mancha, también se la conoce por el nombre de "leche manchada". No debe confundirse con el café con leche, porque este último, aunque depende del lugar donde se sirve, generalmente posee ambos componentes en proporciones similares.

Variaciones en las recetas:

Café expreso o con leche, originalmente se trabaja con un café que tiene un contenido de arábicas y robustas (60% arábicas y 40% de robusta), por lo que en el curso invitamos a los participantes a traer su café en grano para encontrar variables que puedan mejorar sus bebidas en casa/trabajo.

Infusiones en Brew Coffee, realizamos extracciones con café 100% arábica de orígenes como Colombia, Guatemala, papua nueva guinea, etc. Esta disponibilidad de origen puede variar según el mes de curso, fecha de tueste y orígenes disponibles en Chile.





Métodos de infusión:

Chemex:

Método descendente.

Es un método de goteo, es decir, el agua pasa a través de una capa de café y un filtro de papel muy grueso (más que los de otros métodos)

Se obtiene una taza de menor cuerpo, mayor dulzor, nula acidez y muy limpia, es decir, sin residuos.

Prensa Francesa:

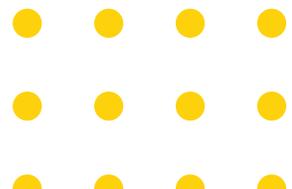
Método de inmersión.

Se obtiene una taza con cuerpo medio, apariencia turbia, textura un poco terrosa que a muchos resulta incómoda y sabor alcalino.

Sifón Japonés:

Método mixto, combina el descendente y el de inmersión.

Funciona como una cafetera de vacío. esto provoca que la presión aumente y el agua se eleve a través de una columna que une ambas cámaras. Se obtiene una taza con cuerpo, intensidad de sabor, limpia y más dulce conforme se deja enfriar.



Affogatto

Ingredientes:

- Licor de café 30 ml
- Helado de vainilla 2 bolas
- Café espresso 60 ml

Preparación:

En un vaso agregar 30 ml de licor de café, luego agregar 2 bolas de helado de vainilla y por último agregar 60 ml de café espresso. ¡A disfrutar!



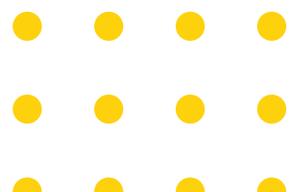
Café Mocca

Ingredientes:

- Salsa de chocolate 60 ml
- Café espresso 60 ml
- Leche caliente 120 ml
- Chocolate en polvo para decorar

Preparación:

En una taza, agregamos 60 ml de salsa de chocolate, esparcimos la salsa alrededor de la taza, luego texturizamos la leche caliente en la prensa francesa, de arriba hacia abajo rápido, incorporando aire a la leche. Incorporamos la leche caliente texturizada a nuestra taza con salsa de chocolate. Para finalizar agregamos 60 ml de café espresso y colocamos chocolate en polvo por arriba para decorar.



Caramel Macchiato

Ingredientes:

- Salsa de caramelo
- Sirope de vainilla 1 cda sopera
- Hielo a tope
- Leche 120 ml
- Café espresso 60 ml

Preparación:

Para empezar **decoramos el vaso con un poco de salsa de caramelo**, luego agregamos 1 cda sopera de sirope de vainilla y agregamos hielo a tope. Luego agregamos 120 ml de leche, seguido de 60 ml de café espresso, **para finalizar agregamos un poco de salsa de caramelo para decorar y a disfrutar.**

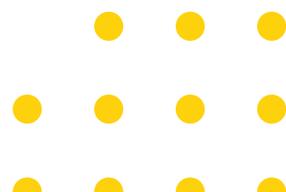
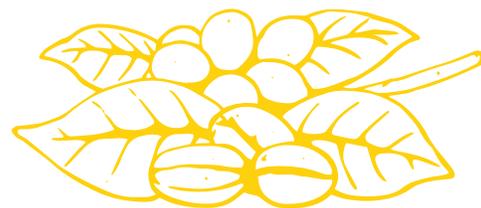
Chai Latte

Ingredientes:

- Té chai 100 ml
- Leche 120 ml
- Anís de estrella
- Canela en palo

Preparación:

Agregamos **100 ml** de nuestra preparación de té chai (que consiste en diferentes mezclas de té negro con canela y jengibre), con la prensa francesa texturizamos **120 ml de leche caliente**, de arriba hacia abajo rápido incorporando aire a la leche para otorgar cremosidad. **Luego incorporamos la leche texturizada a la taza de té chai y usamos anís de estrella y canela para decorar.**



Cold Brew

Ingredientes:

- Café 15 g
- Agua fría 250 ml

Preparación:

Colocamos **15 g de café** en la prensa francesa y luego **250 ml de agua fría**, mezclamos con una cuchara. llevamos nuestra infusión a refrigerar **por 12 horas**. Pasadas las 12 horas, servimos en un vaso con hielo a tope y disfrutamos en esos días de calor.

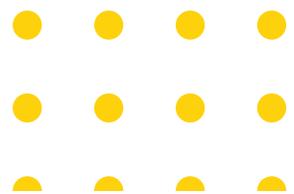
Frappuccino

Ingredientes:

- Café espresso 60 ml
- Leche vegetal 60 ml
- Leche condensada 90 ml
- Salsa de chocolate 30 ml
- Esencia de vainilla 1 cda
- Hielo 4 - 5 cubos

Preparación:

En una licuadora, incorporamos **60 ml de café espresso**, luego agregamos **60 ml de leche**, después agregamos **90 ml de leche condensada**, **30 ml de salsa de chocolate**, **1 cda de esencia de vainilla** y **hielo (entre 4 y 5 cubos)** licuamos/mezclamos por **30 seg.** Decoramos con crema chantilly y galletas oreo.



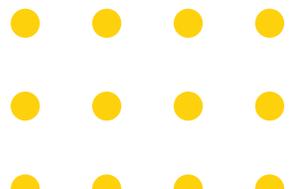
Tonic Coffee

Ingredientes:

- Hielo a tope
- Agua tónica 1
- Café espresso 60 ml

Preparación:

Partimos colocando hielo a tope a nuestro vaso, luego agregamos el agua tónica, y para finalizar agregamos 60 ml de café espresso. ¡A disfrutar!





cursosdecocina
— ESCUELA —