

# GUÍA DE PREPARACIÓN DE CAFÉ PARA DIFERENTES TIPOS DE CAFETERAS



# ÍNDICE

CAFÉ

1. Cafetera de goteo .....	03
2. Cafetera de filtro (pour over) .....	06
3. Prensa francesa .....	10
4. Cafetera italiana o moka .....	13

# 1. CAFETERA DE GOTEO



03

GUÍA DE PREPARACIÓN | CAFÉ NOMADE

# **1** Elige el molido correcto

Para este tipo de cafetera se utiliza un molido medio.

# **2** Proporción

Utiliza 10 gramos de café por cada 160 ml de agua.

# **3** Agua

Llena el depósito de agua con agua fría.

# **4** Preparación del filtro

Si tu cafetera de goteo utiliza un filtro en forma de cono, dobla los bordes ondulados en direcciones opuestas antes de colocarlo en la canasta del filtro.

Si está utilizando un filtro ondulado de fondo plano, colócalo dentro de la canasta tal como está. Algunas cafeteras vienen con un filtro de acero inoxidable reutilizable; si ese es el caso, no se necesita preparación.

# 5

## Elaboración

Enciende la cafetera y espera a que se complete el ciclo de preparación. Tu cafetera puede tener características adicionales como un selector de “fuerza”, pero nuestra receta funciona mejor en la configuración pre-determinada (y si deseas un café más débil o más fuerte que nuestra receta, siempre puedes ajustar la cantidad de café la próxima vez).

La preparación debe tomar entre tres y cinco minutos en la mayoría de las máquinas, desde el momento en que el agua comienza a gotear sobre el café hasta que esté listo.

# 6

## Servir y disfrutar

¡Tienes un café recién hecho listo para tomar!

Si tu cafetera de goteo tiene una jarra de vidrio y una placa calentadora eléctrica, te recomiendo retirar la jarra de la placa calentadora, ya que el calor de esa placa puede hacer que el café tenga un sabor amargo.

# 2. CAFETERA DE FILTRO [POUR OVER]

- CHEMEX  
- V60



# **1** Elige el molido correcto

Para este tipo de cafetera se utiliza un molido medio.

# **2** Enjuague y precalentamiento

Agrega un filtro de papel al gotero de café y colócalo encima de tu taza o jarra. Enjuaga el filtro con agua caliente para eliminar cualquier sabor a papel; esto también precalentará tanto tu recipiente como tu cafetera. Desecha esta agua antes de continuar para que quede todo limpio y nada haga fracasar el delicioso sabor del café que prepararás.

# **3** Preparación

Coloca tu taza y tu cafetera en la parte superior de tu balanza (si está usando una) y agrega café molido al filtro. Agita rápidamente tu cafetera para nivelar el café molido.

Esto ayudará a obtener una extracción uniforme, lo cual es muy importante para lograr un café delicioso.

## **4** Bloom para mejorar el sabor

Para florecer tu café, sigue estos simples pasos:

- Tare (cero) tu balanza.
  - Vierte lentamente el agua caliente pero no hirviendo durante 20 segundos aproximadamente
  - Asegúrate de cubrir todo el café con agua, golpeando cualquier punto que aún esté seco después del vertido inicial. Notarás burbujas: es dióxido de carbono que sale del café molido.
- Espera 45 segundos.

## **ESTD 5** Verter

Toma tu agua caliente, asegurándote de que su temperatura sea de unos 95 Cº (eso es a unos 20 segundos de la ebullición).

Comience a verter el agua en un movimiento circular lento. Vierte aproximadamente la mitad para comenzar, luego deja que el nivel del agua baje un poco y vuelva a llenar.

Esta es la parte de hacer un vertido que requiere un poco de práctica, para que el agua no gotee demasiado rápido o demasiado lento.

Si el nivel del agua comienza a acercarse a la parte superior de la cafetera mientras se vierte, disminuye la velocidad o espera un momento para evitar un desbordamiento.

## 6 Servir

¡Sirve café de tu jarra o deja que se enfríe un poco si lo preparaste directamente en una taza!

Para limpiar desecha los granos de café y enjuaga la cafetera pour over, hazlo con el agua caliente restante que haya quedado en el hervidor.

# 3. PRENSA FRANCESA



# **1** Elige el molido correcto

Para este tipo de cafetera se utiliza un molido grueso.

# **2** Proporción

Utiliza 10 gramos de café por cada 160 ml de agua.

# **3** Preparación

Calentar el agua en tu hervidor y permitir que la temperatura alcance entre 90 a 95 Cº. Si no tienes un medidor de temperatura, deja que el hervidor repose durante 30 segundos después de que comience a hervir.

Pre-calienta la prensa agregando agua caliente, esperar 30 segundos y bota el agua.

Ahora es momento de colocar el café.

## **4** Verter el agua

Una vez que el agua esté a la temperatura adecuada, vierte 60 ml de agua. Si tu café es fresco, verás lo que llaman “la floración”. Déjalo reposar durante 30 segundos y luego vierte el agua restante hasta completar 320 mls.

Coloca el émbolo en tu jarra de prensa francesa, pero NO lo sumerjas y deje que el café se prepare hasta que llegue a 4 minutos.

## **5** Presionar el émbolo

A los 4 minutos, presiona el émbolo suavemente. Mantén el peso de tu mano al presionar para obtener mejores resultados.

Una vez que hagas esto, no dejes que se asiente en la jarra, ya que continuará preparándose. Viértelo en tu taza de café favorita y a disfrutar de tu exquisito café francés.

# 4. CAFETERA ITALIANA O MOKA



# **1** Elige el molido correcto

Para este tipo de cafetera se utiliza un fino a medio fino.

# **2** Prepara tu moka

Separa la moka en sus tres partes:

- La porción inferior para el agua
- La cesta del filtro para el café
- La cámara superior para el café terminado

Si es la primera vez que la usas, enjuaga cada parte con agua fresca para eliminar cualquier sabor metálico. Para este tutorial, estamos utilizando una cafetera italiana Bialetti, una de las favoritas desde hace mucho tiempo.

# **3** Agrega el café

Lo colocas en la canasta del embudo, sin presionar ni aplastar. Sólamente lo distribuyes para lograr una extracción pareja.

La proporción que utilizamos es de 1:10, es decir, 10 gr de agua por cada gramo de café.

## **4** Agrega el agua

Llena la cámara inferior con agua hervida hasta llegar justo debajo de la válvula de seguridad.

## **5** Armar la cafetera

Colocar el embudo y con una toalla enroscas firmemente la parte de arriba de la cafetera.

La llevas a la hornilla más chica que tengas en fuego bajo y levantas la tapa para poder observar el café.

## **6** Esperar

Verás la corriente del café que debe ser fluida. Una vez que comienza a burbujejar y escupir un café amarillo, bajas la tapa, apagas el fuego y llevas la cafetera debajo de agua fría para frenar la extracción.

## **7** Servir y disfrutar

Si quieres beberlo negro, agrega un poco de agua caliente para hacer un Americano, de lo contrario, un poco de leche para hacer un café con leche o un capuchino.



Café Nomade



[cafenomade.peru](http://cafenomade.peru)



+51 945 412 128