

La cafetera

Pieza clave para conseguir un gran espresso



La máquina de café es la herramienta que nos permite obtener una taza con todo su sabor, crema y aroma al someter el café molido y prensado a la acción del agua caliente y a una presión fija y elevada. En el mercado existe una amplia variedad de equipos, aunque la práctica totalidad de los destinados al segmento de la hostelería comercial en España pertenecen al grupo de máquinas de café espresso, unas máquinas capaces de realizar la infusión al momento, en no más de 25 segundos cuando el punto de molienda del café es correcto.

Un café espresso, se compone de un 98% de agua y el resto son las sustancias solubles con el agua y los aceites del café emulsionados que el agua, al estar en contacto con el café molido, ha disuelto y arrastrado hasta la taza. Por tanto es muy importante utilizar un agua de buena calidad. Habitualmente en los establecimientos se instalan una serie de depuradores de agua que permiten adecuar el de la red a las necesidades de las máquinas y de los buenos cafés.

Una vez conseguida un agua y un café de calidad, serán los molinillos y las máquinas de café espresso las que, al poner en contacto el café molido y el agua a una temperatura y presión determinadas, extraerán las sustancias del café para obtener un buen sabor y aroma en taza.

Por tanto, en primer lugar, los molinillos de café deben asegurar una molturación constante de los granos de café. Un café molido con partículas de desigual tamaño no tendrá en la taza un sabor perfecto. Una molturación demasiado fina retendrá el agua, manteniéndola demasiado tiempo en contacto con el café y provocando, posiblemente una sobreextracción con un sabor muy amargo en taza. Un café poco molido hará que el agua pase demasiado deprisa entre las partículas y la extracción sea insuficiente.

En segundo lugar, las máquinas de café espresso deben asegurar un mantenimiento de la temperatura constante, a una temperatura determinada, y proporcionar una presión al agua suficiente para arrastrar las sustancias del café hasta la taza.

Para una buena extracción las máquinas de café deben trabajar a una presión de 8 a 9 bar. El proceso que se ha demostrado garantiza una mejor calidad en la extracción es el que permite, gracias a una cámara de expansión construida en el interior del grupo de erogación, que el café entre en contacto con el agua a presión atmosférica unos segundos y luego la presión vaya aumentando constantemente hasta un máximo de 9 Atm., hasta la finalización en la elaboración del café espresso. Esta presión tan elevada se consigue con la ayuda de una motobomba que instalan todas las máquinas. Otro de los parámetros imprescindibles para la elaboración de una buena taza de café espresso es la temperatura del agua, que debe mantenerse entre 87 y 95°C. Las máquinas de café, independientemente del número de cafés que se hagan, deben garantizar una temperatura constante, la adecuada para cada tipo de café. Dependiendo del grado de tostado y del perfil organoléptico del café, la temperatura del agua será mayor o menor. Para cada tipo de café y cada tipo de tostado hay una temperatura óptima de erogación.

Por tanto, y a modo de recapitulación, para hacer un buen café espresso hay que tener en cuenta la calidad del agua, el grado de molturación del café, una máquina que asegure una temperatura constante y una presión progresiva hasta 9 Atm., y sobre todo un buen café tostado adecuadamente. ▽

Josep Casasayas Puig.

Dtor. Planificación y Control de Quality Espresso, S.A.