



AFORTUNATO

# Espresso

**Ventajas** - es una bebida de alta concentración de café con crema en la superficie

**Desventajas** - para un espresso óptimo el ajuste del molido y la carga de café deben ser precisos y puede llevar mucho tiempo

Tipo de café: cualquiera, según preferencias, aunque es más fácil con tuestes medios que ligeros. Que hayan pasado 10 días desde la fecha de tueste porque sino el gas impide una buena extracción.

Ratio café/agua: peso de la bebida entre 2 y 3 veces a la dosis de café.

Grado de molido: muy fino, requiere un molino de alta calidad.

Es recomendable que la taza ya esté caliente antes de hacer el café, por lo que podemos enjuagarla con agua caliente si no tenemos calienta tazas

- 1°** Limpiar y secar con un trapo el portafiltros, ya que si está húmedo se formarán canales
- 2°** La uniformidad en la extracción requiere una distribución uniforme del café, para evitar que se formen bolsas de aire tamponar siempre, pero de forma que el café quede nivelado dentro del portafiltro.
- 3°** Para limpiar la ducha purgar un poco de agua antes de colocar el portafiltros.
- 4°** Limpiar el borde del portafiltros de posos del café con la mano antes de preparar la bebida
- 5°** Tenemos que conseguir un flujo de 25-35 ml en 25-30 segundos. Cafés más rápidos dan notas ácidas, y más lentos notas amargas

En el flujo influye la presión de la máquina, la cantidad de café (aprox. 8-10g por taza, a más cantidad el flujo será más lento) y el grosor de la molienda (más fina, menor flujo)

- 6°** Probamos el café y valoramos si hacer ajustes en la molienda, la cantidad de café o la cantidad de agua.

Para más información sobre diferentes métodos de preparación echa un vistazo a este [post en nuestro Blog](#).



**Cuéntanos tu experiencia!!**