



**Medellin  
Barista  
School**

**Fundamentos del arte latte**

**Medidas jarras**

**Procesos del café**

**Sabores del café**

**Recetas filtrados**

**Métodos**

**Variables para filtrados**



## **Bebidas**

- 1. Cappuccino y espresso**
- 2. Ristretto, lungo y sin nombre**

## **Preguntas para el Cappuccino:**

- 1. Cómo está de temperatura?**
- 2. Está cremoso?**
- 3. Sabe a café?**
- 4. En general tiene buen sabor?**

## **Preguntas para el espresso:**

- 1. Qué tan intenso es?**
- 2. Es dulce, ácido, amargo?**
- 3.**

**Nota: ese es el fundamento del cappuccino y las demás bebidas que podemos preparar en la máquina espresso.**



**Medellin  
Barista  
School**

## **ESPRESSO**

**18gr de café**  
**20 a 30gr de bebida final**  
**20 a 30 segundos**

## **RISTRETTO**

**Espresso corto**  
**10gr de café**  
**10 a 20gr de bebida final**  
**10 a 20 segundos**

## **LUNGO**

**Espresso largo**  
**10gr de café**  
**40 a 60gr de bebida final**  
**40 a 50 segundos**



## **ESPRESSO DOBLE**

**18gr de café**  
**36 a 44gr de bebida final**  
**20 a 30 segundos**

## **DOBLE RISTRETTO**

**Espresso corto**  
**18gr de café**  
**18 a 22gr de bebida final**  
**15 a 20 segundos**

## **LUNGO DOBLE**

**Espresso largo**  
**18gr de café**  
**80 a 120gr de bebida final**  
**40 a 50 segundos**





## Medidas: Jarra y Taza

### Taza de 180ml / 6oz

- 20 a 30ml de colorante

### Jarra de 360ml / 12oz

- Servir 1cm antes de donde empieza la boquilla (aproximadamente 170ml de agua o leche)
- Push completo de jabón

### Leche de Cappuccino vs Latte

- Ambas usan la misma cantidad de agua o leche
- Cappuccino: se texturiza de 2 a 3cm por encima de la boquilla de la jarra (15 a 20gr de microespuma)
- Latte: se texturiza 1cm por encima del inicio de la boquilla de la jarra





## Vaporizadora

### Funciones de la vaporizadora

1. Calentar
2. Estirar: inyectar aire (crear espuma)
3. Texturizar: volver la espuma en microespuma
4. Integrar la leche y la microespuma

### Posición de la vaporizadora

1. Debe tener un poco de inclinación hacia el lado derecho (hacia donde vamos a hacer girar la leche)
2. Cubrir 1cm de la boquilla de la vaporizadora con el agua o la leche
3. Para texturizar agua y jabón la vaporizadora debe estar hacia el centro y un poco inclinada a la derecha
4. Para texturizar leche la vaporizadora debe estar hacia la derecha y un poco inclinada a la derecha



### Posición y agarre de la jarra

- La jarra se debe mantener al derecho, evitar inclinarla
- Técnica básica de agarre: la punta de la jarra hacia la derecha



## **Fundamentos del Arte Latte**

### **Conceptos a pulir en el arte latte**

1. Agarre de la taza
2. Alineación taza con la oreja
3. Inclinación de la taza
4. Cantidad espresso
5. Cantidad para la base
6. Velocidad para completar la base
7. Distancia para la base
8. Ubicación vertido para empezar la base
9. Ubicación primer vertido para dibujar
10. Velocidad vertido para dibujar
11. Jarra, mantener el líquido al borde  
después de cada vertido
12. Grosor de los vertidos





## **Fundamentos Filtrados**

### **Conceptos**

1. Proporción o ratio
2. Molienda y categorías
3. Desgasificación
4. Tiempo total
5. Temperatura del agua
6. Método
7. Tipos de extracción: goteo, inmersión e infusión
8. Vertidos: desgasificación vs extracción
9. Homogenizar antes de servir
10. Taza caliente vs taza fría
11. Servir cerca vs lejos
12. Desgasificación para dulzor o acidez
13. Subextracción vs sobreextracción





## Conceptos Café Filtrado

**Proporción o ratio:** cantidad de café y agua que vamos a usar en la receta.

Ejemplo: proporción 1:10

Por cada gramo de café vamos a usar 10 gramos de agua

Sí la receta es de 20gr de café entonces serían 200gr de agua

### Proporciones y rangos

1:10 a 1:13: intensificar las notas de tueste

1:14 a 1:15: crear un balance entre las notas de tueste y el perfil de la variedad y el proceso

1:16 a 1:17: resaltar las notas del perfil (variedad y proceso)

**Nota: revisar cartilla de “Sabores en el Café”**

**Molienda:** definir que tan fino o grueso vamos a moler el grano de café. Hay 4 categorías para el tipo de molido: extra fino, fino, medio o grueso.

**Desgasificación:** sirve para liberar el CO<sub>2</sub> (dioxido de carbono) que tiene el café por el proceso de tueste.

**Método:** según su diseño y material nos ayuda a potencializar uno o varios atributos del café

**Atributos del café:** dulzor, acidez, cuerpo, residual y aroma

**Tiempo:** define en parte la sutileza o intensidad de una preparación.

**Vertidos:** debemos definir la cantidad de vertidos que vamos a hacer para completar la preparación



## Conceptos Avanzados

**Doble temperatura:** nos ayuda a resaltar los atributos sutiles del café que se va a preparar. Debemos tener en cuenta que nos reduce la acidez y podríamos necesitar ajustar la receta para mantener un mínimo de acidez en la taza.

**Cantidad de agua en la desgasificación:** podemos usar la desgasificación para aumentar dulzor, acidez.

Para aumentar **dulzor** usamos la misma cantidad de agua con respecto al café, ejemplo 15gr de café, entonces la desgasificación debe ser con 15gr de agua.

Para **acidez**, usamos el doble, ejemplo 15gr de café, desgasificación con 30gr.

**Tiempo y desgasificación:** lo ajustamos si necesitamos resaltar acidez y sus atributos, o incluso cuando un café está recién tostado. Normalmente usamos entre 30 a 45 segundos para ayudar al café a liberar el CO<sub>2</sub>, un café recién tostado tiene mayor nivel de CO<sub>2</sub> y por lo tanto usamos 1:30 minutos para opacar ese sabor.

**Tipos de agua:** las preparaciones son 95% agua, por lo tanto debemos usar agua que nos ayude a nuestra preparación. Con la práctica podemos aprender a diferenciar el dulzor, acidez, cuerpo y sensación que nos puede dar un agua en específico.

**Doble molienda:** la usamos para resaltar lo mejor de un café usando 2 moliendas diferentes en una misma receta. (ver ejercicio: catación de moliendas)

**Velocidad del vertido:** al preparar café filtrado debemos tener en cuenta que tan rápido o lento estamos vertiendo y así alcanzar el tiempo que se estimó para la receta. Los vertidos con más cantidad de agua nos ayudan a extracciones rápidas.

**Turbulencia:** al momento de hacer los vertidos también nos va a afectar la cantidad de veces que revolvemos el café (turbulencia), demasiada turbulencia hace que las partículas mas pequeñas se concentren en la punta del filtro haciendo que la extracción se empiece a demorar o incluso estancar.



## Atributos del Café

**Fragancia:** el olor del café mientras está seco, sea en grano o molido.

**Aroma:** es lo que percibimos cuando se le agrega agua caliente al café.

**Sabor:** notas y sabores que tiene la bebida final.

**Residual:** es el sabor que se queda en nuestra boca y lo podemos percibir en general en la lengua o en la parte de atrás de la lengua.

**Dulzor:** lo podemos percibir en la lengua en general o en la parte de la mitad hacia la punta de la lengua.

**Acidez:** se percibe en la parte de atrás hacia los costados de la lengua.

**Cuerpo:** es la sensación de pesadez en boca de la preparación. El agua tiene un cuerpo ligero, por lo tanto nuestros cafés deben tener mínimo un cuerpo medio ligero.

**Sabores:** el café dependiendo de la variedad, proceso y tipo de tueste puede desarrollar notas **cítricas** (naranja, limón, mandarina), **frutales** (arandanos, mora, fresa, durazno, papaya, piña), **florales** (jazmín, rosas), **herbales** (té negro, limoncillo), **especiadas** (cardamomo, pimienta), **frutos secos** (avellana, almendra), **panela, chocolate y miel.**

**Defectos:** algunos sabores como maní, maíz, pasto, vegetal, papel, cartón, tierra, arvejas, amargo, quemado, humo entre otros son notas que se dan por un mal tueste.

**Amargo:** sabor punzante en la parte de atrás de la lengua. Comúnmente lo encontramos en tuestes altos o cuando hacemos una sobre-extracción a la preparación. También si probamos la crema (capa dorada de CO<sub>2</sub>) del espresso vamos a percibir un sabor amargo.

**Agrio y Salado:** el sabor agrio se percibe cuando tenemos una subextracción. La nota salada se puede percibir al extraer un espresso con solo 10ml de bebida final (sub-extracción).



## Catación - Básica

**Catación:** es la herramienta con la cual vamos a evaluar y analizar un café.

### Aspectos de la catación

**Fragancia:** el olor del café mientras esta seco, sea en grano o molido, pero en la cata se evalua cuando esta molido.

**Aroma:** lo evaluamos cuando se le agrega agua caliente a la muestra de café.

**Sabor:** al probar con la cuchara de catación buscamos las notas y sabores que tiene la muestra de café.

Residual: es el sabor

Defectos

Dulzor

Acidez

Cuerpo

**Tipos de agua:** las preparaciones son 95% agua, por lo tanto debemos usar agua que nos ayude a nuestra preparación. Con la práctica podemos aprender a diferenciar el dulzor, acidez, cuerpo y sensación de nos puede dar un agua en específico.

**Doble molienda:** la usamos para resaltar lo mejor de un café usando 2 moliendas diferentes en una misma receta. (ver ejercicio: catación de moliendas)

**Velocidad vertido:** al preparar café filtrado debemos tener en cuenta que tan rápido o lento estamos virtiendo y así alcanzar el tiempo que se estimo para la receta. Los vertidos con mas cantidad de agua nos ayudan a extracciones rápidas.

**Turbulencia**

**Proporciones**



Medellin  
Barista  
School

## Sabores en el Café

Hay 3 niveles importantes para entender los sabores que el café puede llegar a desarrollar. La sumatoria de estos 3 niveles nos dará como resultado los sabores del café que vamos a preparar.

### Nivel 1: Variedad

Debemos conocer las variedades para saber que sabores nos pueden aportar. Ejemplo, una variedad Gesha generalmente tiene notas a jazmín y mandarina.

### Nivel 2: Proceso (lavado, honey o natural)

Dependiendo del proceso que se le haga al café podemos aprender que notas se van a desarrollar.

### Nivel 3: Tueste (claro, medio, medio oscuro, oscuro)

Tueste claro: avellana

Tueste medio: panela

Tueste medio oscuro: chocolate

Tueste oscuro: chocolate intenso

### Nivel 2: procesos

**Lavado:** potencializar notas de la variedad

**Honey:** dulzor, miel, cuerpo denso

**Natural:** frutos rojos, vino

### Ejemplo:

Variedad: Castillo (naranja)

Proceso: Lavado (potencializar)

Tueste: Medio (panela)

Notas: naranja y panela

Variedad: Chiroso (maracuyá)

Proceso: Natural (frutos rojos)

Tueste: Claro (avellana)

Notas: maracuyá, frutos rojos, avellana



## Procesos

### Lavado (potencializar notas de la variedad)

- Después de la recolección se debe despulpar para remover la pulpa o la parte de la fruta
- Se almacena en tanques/barriles con agua para fermentar el café por poco tiempo 12 a 24 horas y ayudar a remover el mucilago (miel)
- Secado de 7 a 14 días, estado en pergamino y adentro la semilla

### Honey (incrementar el dulzor, cuerpo denso y notas a miel)

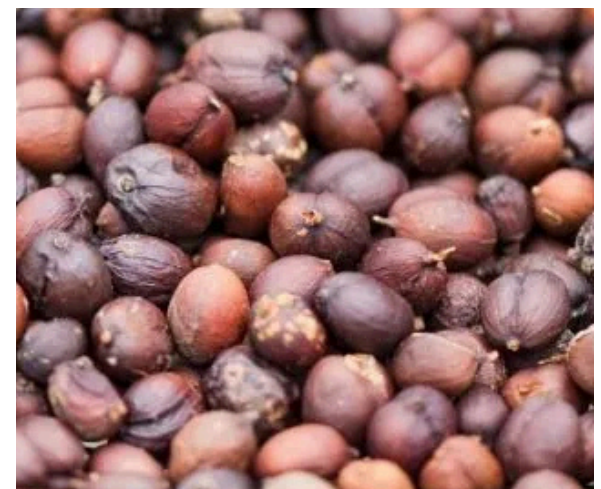
- Después de la recolección se despulpa
- Se debe secar y durante este proceso también se fermenta
- Va a quedar en pergamino y adentro la semilla

### Natural (frutos rojos, vino)

- Se recolecta la cereza y se procede a secar
- Durante el secado también se va a fermentar
- Resultado fruta seca y adentro las semillas

### Nota para los 3 procesos

Todos se deben trillar antes de ser tostados.





**Medellin  
Barista  
School**

## **Sabores en el Café**

### **Nivel 1: Variedad**

Debemos conocer acerca de la variedad para saber que sabores nos puede aportar, ejemplo, una variedad Gesha generalmente tiene notas a jazmín y mandarina.

#### **Variedades**

Castillo: naranja, cítrico

Caturra: limón

Variedad Colombia: mandarina, durazno

Bourbon Rosado: toronja, limoncillo

Bourbon Amarillo: durazno, almibar

Bourbon Rojo: vainilla, manzana roja

Chiroso: maracuyá, cítrico, floral

Gesha: jazmín, mandarina

#### **Notas**

Cada variedad puede tener mas notas dependiendo del terreno, la altura, pero desde su genética ya tiene una tendencia y se espera que con buenos procesos se desarrollen dichas características.

También puedes encontrar variedades con mayor complejidad.

Ejemplo:

Gesha: jazmín, mandarina, cardamomo, durazno



**Medellin  
Barista  
School**

## **Sabores en el Café**

### **Nivel 2: Proceso**

**Proceso lavado:** se busca resaltar origen y así tratar de percibir mejor las notas de la variedad. Hacemos referencia a proceso lavado con poca fermentación y sin oxidación

**Proceso honey:** nos aporta mas dulzor y un cuerpo denso

1. Honey Amarillo: almibar de durazno
2. Honey Rojo: almibar de frutos rojos (fresa, uva), posiblemente notas vino y acidez
3. Honey Negro: frutos rojos (arandano, mora)

**Proceso Natural:** frutos rojos, vino, mayor dulzor y acidez

Revisar la cartilla de procesos para aprender como se diferencian.

### **Notas**

Estas notas las describimos a grandes rasgos por cada tipo de proceso pero podemos notar como influencia la fragancia del café e incluso el color de los granos sea a verde o después de tostado.



**Medellin  
Barista  
School**

## **Sabores en el Café**

### **Nivel 3: Tueste**

Dependiendo del nivel de tueste vamos a poder desarrollar diferentes notas, niveles de dulzor/acidez/cuerpo, entre otras características.

Tuestes:

1. Claro: avellana
2. Medio: panela
3. Medio oscuro: chocolate

### **Notas**

Estas notas las describimos a grandes rasgos por cada tipo de proceso pero podemos notar como influencia la fragancia del café e incluso el color de los granos sea a verde o después de tostado.



**Medellin  
Barista  
School**

## **Sabores en el Café**

### **Los 3 niveles y ejemplos**

**Variedad:** Gesha - Jazmín y mandarina

**Proceso:** Lavado - ayudar a resaltar los cítricos

**Tueste:** Claro - avellana

**Notas:** jazmín, mandarina y avellana

**Variedad:** Gesha - Jazmín y mandarina

**Proceso:** Honey Amarillo - durazno, almibar

**Tueste:** Medio - Panela

**Notas:** jazmín, mandarina, durazno, almibar y panela

**Variedad:** Gesha - Jazmín y mandarina

**Proceso:** Natural - frutos rojos, vino

**Tueste:** Medio Oscuro - Chocolate

**Notas:** jazmín, mandarina, frutos rojos, vino, chocolate

## **Notas**

Estas notas las describimos a grandes rasgos por cada tipo de proceso pero podemos notar como influencia la fragancia del café e incluso el color de los granos sea a verde o después de tostado.



**Medellin  
Barista  
School**

### **CHEMEX**

Dulzor y aroma

Café 18gr

Agua 216gr

Proporción 1:12

Molienda 5

Tiempo 3 minutos

Desgasificación 20gr,  
45 segundos

Temperatura 88 a 92°

4 vertidos

20, 100, 160, 216

### **V60**

Acidez

Café 18gr

Agua 234gr

Proporción 1:13

Molienda 3

Tiempo 2:30 minutos

Desgasificación 40gr,  
45 segundos

Temperatura 88 a 92°

3 vertidos

40, 130, 234

### **ORIGAMI**

Balance

Café 18gr

Agua 252gr

Proporción 1:14

Molienda 4

Tiempo 2:30 minutos

Desgasificación 30gr,  
45 segundos

Temperatura 88 a 92°

4 vertidos

40, 130, 210, 252



**Medellin  
Barista  
School**

## **KALITA**

Intensidad y cuerpo

Café 16gr

Agua 224gr

Proporción 1:14

Molienda 3 a 5

Tiempo 3 minutos

Desgasificación: escoger  
desgasificación para dulzor o  
acidez

Temperatura 88 a 92°

4 vertidos

20, 100, 160, 224

## **PELADOR**

Cuerpo sedoso y residual  
prolongado

Café 15gr

Agua 225gr

Proporción 1:15

Molienda 3 a 5

Tiempo 3 minutos

Desgasificación: escoger  
desgasificación para dulzor o  
acidez

Temperatura 88 a 92°

3 vertidos

40, 140, 225



## **PRENSA**

Desarrollo controlado y cuerpo

Café 14gr

Agua 210gr

Proporción 1:15

Molienda 2 a 3

Tiempo: 6 a 9 minutos

Desgasificación 50gr, 1 minuto

Temperatura 88 a 92°

2 Vertidos

Indicaciones

- bajar prensa desde el principio
- evitar agitar
- probar en 3 momentos
  - 4, 7 y 9 minutos

## **AEROPRESS**

Acidez, cuerpo y residual

Café 15gr

Agua 180gr

Proporción 1:15

Molienda 1 a 2.5

Tiempo 2 a 4 minutos

- inmersión de 30 segundos a 2 minutos
- infusión
  - acidez alta: menor a 20 segundos
  - acidez media y residual prolongado: 40 segundos

Desgasificación 45gr, 40 segundos

Temperatura 88 a 92°

2 Vertidos



## Medellin Barista School

Método	Tipo de filtro	Atributo principal	Tipo de molienda recomendada	Tipo de método	Velocidad
Chemex	grueso tipo cono	Dulzor y aroma (predomina el dulzor sobre la acidez)	media a gruesa	goteo	lento
V60	tipo cono, filtro V60	acidez (predomina la acidez sobre el dulzor)	media a media fina	goteo	rápido
Origami	ondulado base plana o el de V60	balance entre dulzor y acidez, mejor desarrollo a las notas sutiles	media a media fina	goteo	medio
Pelador	V60	cuerpo sedoso, residual prolongado	media a media fina	goteo	lento
Kalita	base plana	balance y mas cuerpo (semi inmersión)	media a media fina	goteo y semi inmersión	lento
Hario Switch	V60	basado en el V60 y permite hacer la extracción en goteo y el desarrollo en inmersión debido a un switch	media a media fina	goteo e inmersión	rápido



## Medellin Barista School

Método	Tipo de filtro	Atributo principal	Tipo de molienda recomendada	Tipo de método	Velocidad
Prensa Francesa	malla acero, se le puede agregar un filtro de papel	cuerpo, desarrollo controlado	media a gruesa (pero en la escuela media a media fina)	inmersión	lento
Aeropress	papel	cuerpo, acidez, residual	media fina	inmersión e infusión	rápido
Sifón Japones	papel, acero o tela	dulzor, cuerpo, aroma	media fina	inmersión e infusión	lento
Cold brew	papel	dulzor, cuerpo y residual --- inmersión 24 horas a temperatura ambiente y luego en la nevera	media a gruesa	inmersión	muy lento
Moka italiana	acero	cuerpo, intensidad	media fina	infusión	rápido
Espresso	acero	cuerpo, intensidad, acidez	fina	infusión	rápido



## RECETAS FRÍAS

### Cappuccino frío

Lungo

Hielos, leche texturizada  
(batidor o prensa)

### Americano frío

Lungo, hielos, agua

### Frappé

- Hielo 120gr
- Leche 40gr
- Leche en polvo 30gr
- Espresso doble
- Sirope simple 10gr  
(opcional)

**Nota:** agregar la leche en polvo al espresso doble

### Malteada

- Helado 150-180gr
- Leche 25gr
- Espresso doble
- Leche en polvo 10gr  
(opcional)

Affogato

Helado y espresso sencillo



### Importante

Usamos **lungo** en el americano frío y en el cappuccino frío para evitar notas amargas al agregarlo a una bebida fría.

Pero para el affogato se usa el **espresso** para que el choque térmico nos aporte el amargo y así tener el contraste de dulce y amargo