

UNAS NOTAS SOBRE EL CAFE (1)

En un primer momento el café se consumía masticando los granos crudos o en una masa obtenida tras machacar los frutos y mezclarlos con grasa. Más tarde el café se convirtió en una bebida obtenida de la maceración de los granos en agua fría.

A partir del siglo XIII se procedió a secar los granos al sol y tostarlos al fuego antes de preparar la infusión, tal y como se sigue realizando en la actualidad.

Hoy tomar café es un acto de convivencia que va más allá de tomar algo caliente, hay todo un mundo alrededor.





El Cafeto es originario de Etiopía y el centro de Africa

La Meca en Arabia se convierte en el punto de mayor consumo.

Llega a Europa vía Venecia.

Holandeses lo llevan a Java y se convierten en principales proveedores de Europa.

Un soldado francés lleva un cafeto a la isla de Martinica

Holandeses lo llevan a centro y Sudamérica

A México llega en 1795 y hoy las principales regiones son: Veracruz, Chiapas y Oaxaca

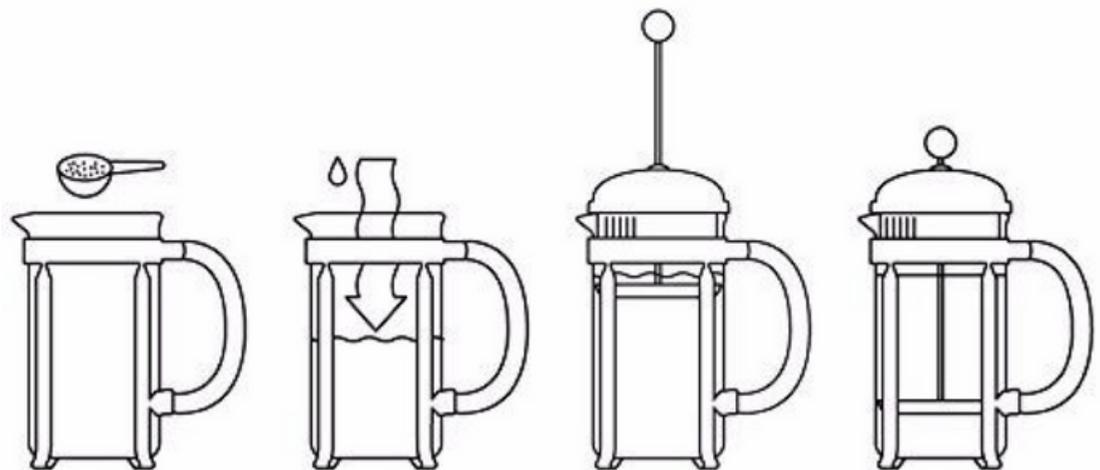


El método de Prensa Francesa

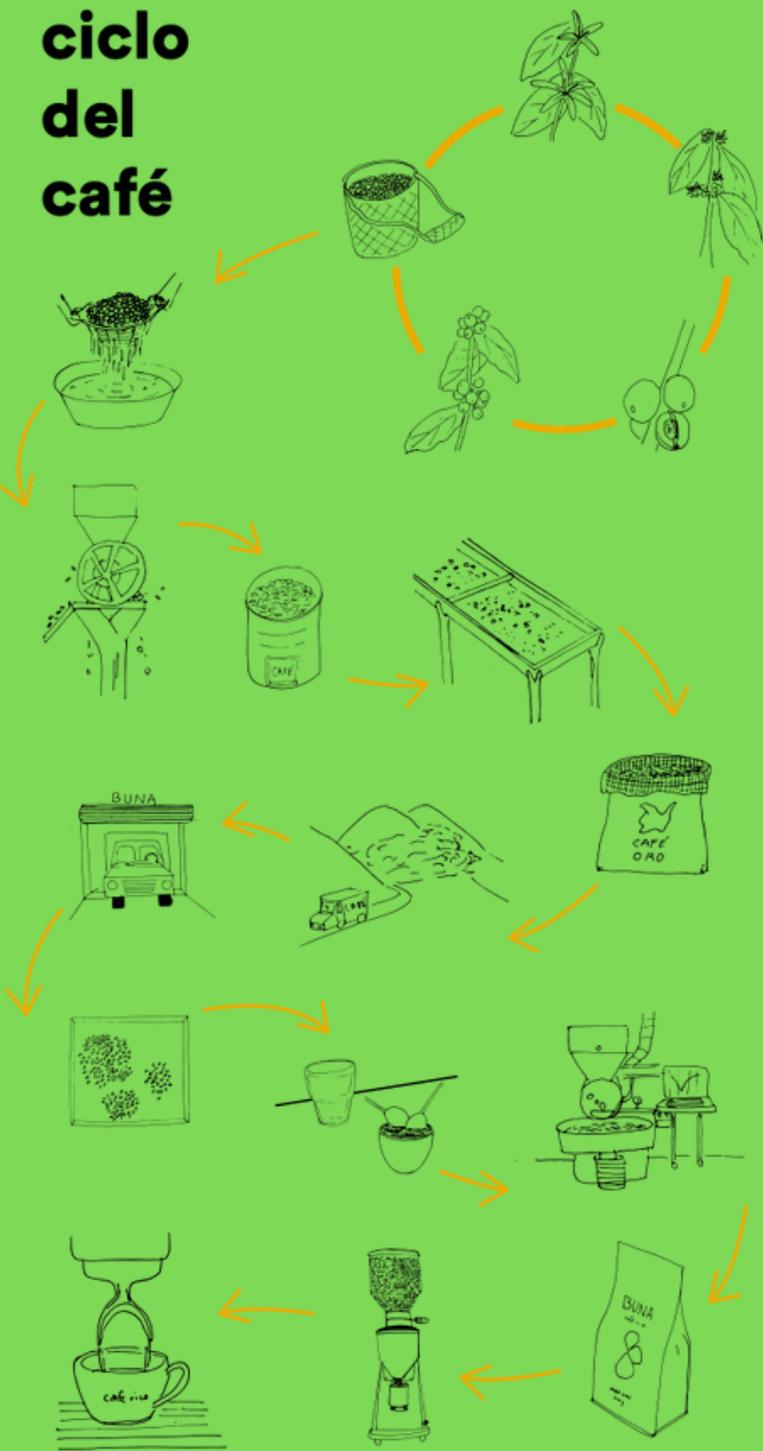
La prensa francesa es patentada en 1929 por dos italianos: Attilio Calimani y Giulio Moneta, sin embargo su uso se popularizó de manera muy importante en Francia y por eso hoy se le conoce como tal: Prensa Francesa.

El método de prensa francesa permite una extracción de café muy atractiva y además es sencilla de lograr en casa, hay cuatro aspectos muy importantes a considerar para lograr una buena taza de café:

1. Relación de peso café / agua
2. Molido del café
3. Temperatura del agua.
4. Tiempo de extracción.



ciclo del café



Autor: Ricardo Aguilar y Palacio

Aquí te dejo una receta para que puedas prepararlo.

Haz tus variaciones, prueba, encuentra tu gusto ideal

Medida de agua: 230 mililitros.

Peso de café : 18.8 gramos

El molido es grueso, toma como base arena gruesa, eso es lo que estás buscando.



Pon el agua sobre la hornilla de la estufa.

Pon el café molido en el interior de la prensa francesa. Mide la temperatura del agua, buscas que esté en 97 grados C (poco antes de hervir) si no tienes forma de medirlo, espera de 3.5 a 4 minutos con flama media. Una vez alcanzada la temperatura o el tiempo de calentamiento del agua viértela uniformemente en la prensa.

Coloca el embolo de la prensa. No lo empujes.

Espera 3.30 minutos. Al cumplirse el tiempo empuja suavemente el embolo hasta el fondo.

Sirve tu taza y disfrútala.