2

SINFONÍA DE COLORES Y SABORES: **EL TUESTE DEL CAFÉ**

En el tueste se desarrollan y cambian los sabores y los aromas, así como los rasgos de amargor, dulzura, acidez y cuerpo.

Tueste = arte + ciencia

ARTE

Porque hay que crear una receta única que afecta al sabor final de la taza.

+

CIENCIA

Porque hay que escalar a nivel industrial la receta y poner a prueba los avances científicos del sector.

El maestro tostador decide las características que quiere potenciar en cada taza. Durante el tueste controla: la temperatura, el tiempo y el color final del grano.

TRES TIPOS DE TUESTE PRINCIPALES:

CLARO

Se conserva la acidez del café, pero aún no están muy desarrollados el dulzor, cuerpo y aromas. Tazas muy aromáticas, suaves y ligeras.

MEDIO

Se tuesta más el grano, así se pierde acidez y se gana en cuerpo y aromas. Al caramelizar los azúcares naturales del café, se obtienen tazas más dulces.

OSCURO

Tueste delicado porque se puede llegar a quemar el grano. Tazas intensas, con amargor y máximo cuerpo y aromas.

Y no olvides:

MEZCLA DE CAFÉ

Combinación de cafés de diferentes orígenes, intensidades de tueste y procesos.

"SPLIT ROASTING"

Proceso en el que se tuestan las variedades de café por separado para conseguir su punto óptimo y luego estas se mezclan.

#NespressoMasterclass

CONVIÉRTETE EN UN EXPERTO EN CAFÉ EN

https://www.nespresso.com/masterclass-cafe/es

#2 SINFONÍA DE COLORES Y SABORES: EL TUESTE DEL CAFÉ