GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Consejos para comprar cafeteras italianas en internet

Noticias 24hs | 03/04/2016 | 19:34

Para un café más sabroso, es recomendado moler los granos

La Moka Express de Bialetti se encuentra en nueve de cada diez casas italianas según las estadísticas. Sin ir más allá, el 68 % de las estadísticas mismas son inventadas, pero lo que sí es cierto es que, de entre todas las cafeteras italianas, es el modelo que más repercusión social ha tenido; la Moka Express de Bialetti ha sido mencionada en el Libro de los Record Guinness en innombrables ocasiones, e incluso ha sido protagonista en distintos libros de diseño. También ha sido mencionada en la comparativa de cafeteras italianas de CafeterasExpress que hoy nos han ayudado a hacer esta guía para hacer que nuestra Moka tenga un buen sabor.

Muchos de nosotros amamos a esta cafetera italiana, no solamente por la calidad del colado del café, sino también por el hecho de que nos permite ser parte de la manera italiana auténtica de hacer café que ha superado el paso de los años. Aquí tenéis algunos pasos que os ayudarán a aprovechar vuestra cafetera moka al máximo cada mañana.

Trucos para un sabor sublime

1. Primero, precalienta el agua. Retira tu cafetera del fuego antes de que el agua hierva. Empezar con agua caliente permite una extracción más rápida y evita que la cafetera se sobrecaliente; el agua hirviendo escalda los granos de café. Si estás utilizando vitro-cerámica, es hora de elegir un “fuego” medio.

2. Para un café más sabroso, es recomendado moler los granos. Éstos deberían ser más gruesos y ásperos que un espresso, pero más finos que los que usarías en una cafetera de émbolo. Si los granos han sido molidos demasiado finos, tu cafetera italiana funcionará sin problemas, pero causará sobre-extracción, lo que hará que tu café sea más amargo.

Algo que puedes hacer es probar qué medida de molido le va mejor a tu cafetera; la

experimentación es clave, el sabor del café varia en un abanico de posibilidades, así que ve realizando pruebas hasta que encuentres tu favorito. Para que tengas una medida base, el ajuste a 4.5 del Molinillo de Café Krups Burr es nuestro favorito; si, en cambio, prefieres comprar el café hecho, el café molido de consistencia más fina es ideal para cafeteras italianas tradicionales.

3. Cuando viertas el agua en el compartimento inferior de tu cafetera italiana, llénalo siempre hasta justo por debajo de la válvula de seguridad, sin tener en cuenta el número de tazas que quieras hacer. Invierte un poquito de agua caliente para el fondo de tu taza, también: las tazas calientes añaden un poco más de placer a la experiencia.

4. Llena el filtro con un pequeño montículo de café, y acomódalo con el dedo. No es necesario apretarlo hasta el fondo del cacillo, los granos deberían estar sueltos, no compactados.

5. Coloca el cazo del filtro, lleno y bien arreglado, en el compartimento interior. El llenar el cacillo con el café antes de colocarlo evita que los granos se acumulen en el filtro de tu cafetera italiana. Enrosca el compartimento superior hasta su posición inicial con un guante o trapo: ¡recuerda que la base está precalentada!

6. Posiciona la cafetera en el fuego. Deja la tapa abierta mientras se esté haciendo el café para prevenir que se sobrecaliente. Un fuego moderado será perfecto: no se trata de hervir el agua, sino de crear una extracción gradual i controlada.

7. Observa atentamente los primeros chisporroteos del café: si has seguido los pasos correctamente, los primeros indicios de café deberían salir como un goteo espeso, como un sirope dorado y marrón. A medida que la extracción continúe, el goteo se volverá más suave y diluido.

8. Muy importante: retira tu cafetera italiana del fuego cuando el espresso empiece a salir más ligero. Ten un trapo húmedo y frío preparado para enfriar la base de tu cafetera italiana inmediatamente, así la extracción parará automáticamente y evitará que el café sepa a quemado. Cuánto más rato se esté extrayendo el café, más amargo será su sabor.

El objetivo no es esperar a que toda el agua se filtre de un compartimento al otro, sino que termines con una cantidad más bien pequeña de café concentrado de alta calidad. El café producido por una cafetera moka no es tan intenso como la de una máquina de espresso, pero mucho más que una cafetera de émbolo. Si tienes suficiente café como para llenar más de una taza, guárdalo en un recipiente que mantenga su calor. Así evitarás que termine con un sabor amargo o metálico.

Autor: Redacción

https://gironanoticies.com/noticia/36473-consejos-para-comprar-cafeteras-italianas-en-internet.htm