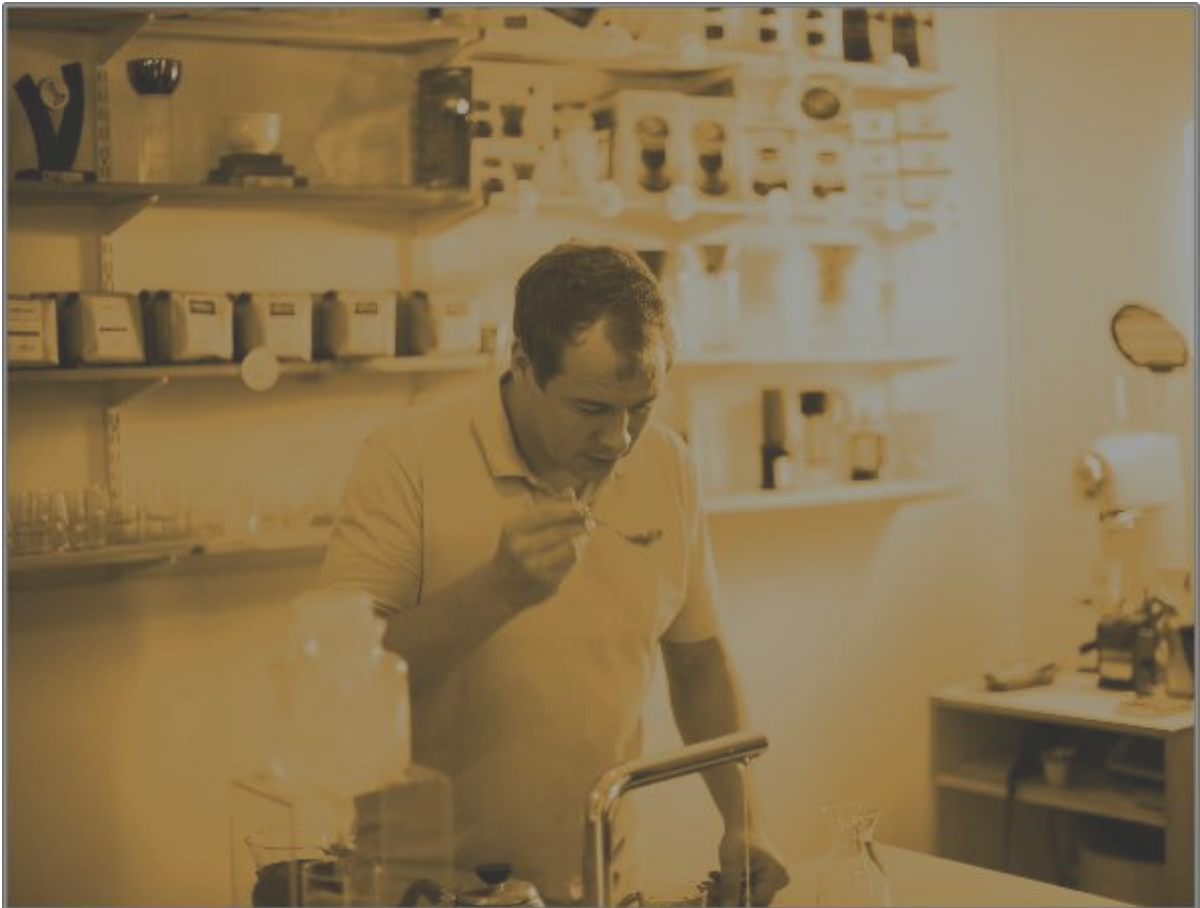


21 Mitos de Cafés Revelados

Atención: Lo que vas aprender aquí puede revolucionar tu negocio de café y mejorará drásticamente la calidad de los cafés que vas a preparar en tu cafetería.



Kim Ossenblok
Barcelona, 2016

Por si no me conoces, yo soy Kim Ossenblok, autor del Blog “BaristaKim.es”, Formador Autorizado SCAE, Licenciado Q Grader, Tercero del Mundo de Cata Café 2012 y actual subcampeón nacional de Cuptaster 2015, creador del canal de youtube con mas de 1.000.000 de visitas.

¿Tú te has dado cuenta que, de repente, el café y sobre todo los baristas están teniendo cada vez más atención en la media convencional?

Estamos saliendo cada vez más en los periódicos, en las revistas, en la televisión y esto es algo bueno. Esto es algo súper súper bueno. Pero, hay algo que impide un poquito la evolución de los cafés especiales en la gastronomía. Que son estos tipos de mitos del café.

Pero, primero, dejadme confesar algo antes de empezar. Cuando yo trabajaba, durante seis años más o menos, en uno de los tostadores más grandes del mundo —si me sigues de hace un tiempo ya seguramente lo sabes— pero yo he trabajado como barista formador para apoyar a la venta de cafés. Y yo vi con mis propios ojos cómo utilizaban estos propios mitos para vender café en las cafeterías. Y lo peor de todo es que al principio yo mismo creía estos mitos también.

Por ejemplo, yo pensaba que cuanto más crema tenía el espresso mejor era el café. Pero, bueno, hasta que fui aprendiendo cada día más la realidad del mundo del café en la gastronomía española, yo quería saber por qué algunos cafés me salían bien y otros no me salían bien. Por ejemplo, algunos salían sin crema o con sabores a quemado, a metálicos o muy aguados.

Yo quería saber cómo hacer un café con sólo 7 gramos. Ese es uno de los mitos que vamos a revelar hoy.

Por eso, me apunté a los cursos de baristas, los videos online, congresos y ferias de café y seminarios por Internet para poder aprender más. Pero cuando logré el tercer puesto en el mundo de Cata de Café,

yo realmente me di cuenta que promover cafés mediocres a precios altos, no es lo que yo quiero hacer en el mundo del café.

Cada día me sentía más frustrado cuando veía que estos mitos se estaban transformando en realidad por muchos clientes. Pero a principios de 2013 yo decidí salir de esta filosofía de los cafés comerciales para poder montar mi propia empresa de formación con **una sola misión**, que es:

Ayudar a profesionales, reencontrar la ilusión por la gastronomía a través del café.

Sí. Me di cuenta de que con mi formación, lo que más estaba haciendo era motivando y creando ilusión por la gastronomía a través del café. Y esto sin contar mitos, para poder vender siempre cafés mediocres a precios altos. Y esto para poder rentabilizar las máquinas que supuestamente son gratis.

Pero, ¿por qué revelar mitos es importante para ti ahora?

Mira, en mi opinión, la mayoría de lo que aprendes sobre el café está basado en conocimientos anticuados, si evolucionar. Si quieres ser un buen barista, tienes que aprender a crear tu propio criterio y tomar decisiones basados en realidades.

No, en mitos.

Muchos hosteleros sí quieren dar lo mejor posible a sus clientes, pero simplemente no saben dónde comenzar y no saben cómo conseguir vender esta idea de los buenos cafés.

La manera de preparar y vender café ha cambiado los últimos 5 años. Seguramente ya lo has visto por ahí fuera, que hay cafeterías nuevas que venden y preparan cafés de diferentes maneras.

Y ahora estás a tiempo para renovarte también para poder sobrevivir.

Mira, antes de empezar, tengo algunas reglas de la casa. Este curso no es para las personas que creen que, sin trabajar, van a tener oportunidad de ser el mejor barista o tener la mejor cafetería. Esto no es para personas que ya están contentos, ya saben todo y no quieren innovar.

Cuando yo hago una revelación de esos mitos, esto es mi visión personal.

No tienes que creerlo y tienes que hacer tu propio criterio, antes de hacer cualquier decisión para tu vida o para tu negocio. Todos estos mitos son basados en mi propia experiencia de educar a cientos de baristas y quizá podría decir miles de baristas y empresarios por el mundo durante los últimos 9 años de mi vida.

Ok. Ahora que sabes esto, podemos hablar en serio.

“Los mitos que se creen tienden a convertirse en realidad”.

George Orwell

Vamos a ver. Esto es un peligro, el hecho de que estos mitos se vuelven realidades.

Pero, ¿por qué hay tantos mitos en nuestro mercado de café? Primero de todo, si algo es difícil de explicar, se crea una historia. Se crea una historia que se puede llamar un mito, porque esas historias son más fáciles de entender para las personas.

Esto primero. Segundo. Cuando tú más sabes la realidad, más otros pueden ganar encima de ti. Y esto no es sólo en el mundo del café, sino en muchos otros aspectos.

Y todo esto lo digo no para echar la culpa a los demás; lo digo **para despertar tu interés en saber más** y no dejarte llevar por la primera impresión, para que puedas decidir con tu propio criterio lo que es importante para ti y para tu negocio de café,

y no únicamente para el comercial de turno que probablemente ni sabe lo que está vendiendo.

¿Estás preparado para revelar los 21 mitos?

El mito # 1: Necesitas robustas en tu blend de cafés para tener una buena crema en el espresso.

Esto es una buena crema en el espresso.

Y esto es un café hecho por mí, con 100% arábicas. Entonces, la calidad de la crema.

Quiero decir, la cantidad, la elasticidad y la persistencia de la crema en el espresso depende de varios factores ...



- Y uno de ellos depende del **perfil de tueste** que les has aplicado. Cuanto más tostado está, más oscuro va a ser esta crema. Y en muchos casos, más cantidad de cremas vas a tener, pero quizás son menos elásticas y menos persistentes.
- **Lo fresco que es tu café.** Está claro que lo fresco quiero decir con la cosecha y el tueste. Un café viejo no te va a dar más crema y un café muy muy muy recién en espresso, quizás tampoco te va a dar una buena crema.
- **El tiempo que tu café lleva molido** en la tolva. Y no solo por el viejo, pero también por —no lo puedes ver, quizás escuchar— pero aquí en verano es

típico que llueve un montón aquí en Brasil. Y llueve no un poquito, no, es realmente un baño de humedad de repente que entra en el ambiente. Y esta humedad también va a entrar en tu café molido y puede influir después en cómo está la crema.

- **El tiempo de extracción.** Un café hecho en veinte segundos o un café hecho en treinta segundos. Esto va a ser una diferencia en la calidad de la crema.

- También la calidad de la crema depende del, sería en inglés, espresso brew ratio. Sería ratio de café-agua. Y **la fórmula del café.**

- **La temperatura de tu agua** para hacer café. Por ejemplo, una temperatura excesivamente alta en tu máquina de espressos, en la mayoría de los casos hace que tu crema desaparezca más rápido. Una temperatura más adecuada, quizás mantiene más estable esta crema.

- **La forma, del material y de la temperatura** de la taza. Imagínate tener una taza súper caliente, hace el mismo efecto que una temperatura alta de la máquina, que quema esta crema. Y lo que va a provocar es que esta crema se va a ir muy rápido. Por eso la forma de las tazas, las tazas cuadradas o cóncavas, el material. No es lo mismo una crema en un vaso que en una taza que en un papel. Por ejemplo,

- **La composición del agua.** De qué tipo de minerales y cuántos minerales hay dentro del agua. Del TDS o “Total Dissolved Solids” que hay dentro del agua y del Ph que tiene tu agua.

Mira, esto es mucho, pero no depende de las robustas. A veces las robustas te van a dar una apariencia a una crema más densa. Pero esta crema no es nada elástica y esta crema tampoco es resistente en el tiempo. Entonces no te dejes engañar.

Mito #2: El café 100% arábica es siempre mejor y las palabras gourmet, premium, alta gama, arábicas, lavados y café de altura garantizan un buen café.

Esto es verdad o no?

Yo diría que no, porque mira: esto es un café 100% arábica tostado y mira los diferentes colores que ves aquí del café.

Unos son más claritos, otros son medios y otros son quemados o carbonizados.



Entonces, ya puedes ver que solo en el tueste, o en la manera de tostar, te va a hacer una diferencia también en calidad.

Eso quiere decir que sea de café de altura o que sea café arábico o de una zona concreta en el mundo, cuando el café no está bien clasificado puede tener defectos en verde. Y esos defectos van a tener un efecto en el sabor. Significa que poner solo 100% arábicas no te dice exactamente nada.

Poner el café dentro de una lata para que ponga la palabra gourmet, no te dice exactamente nada. **No hay ninguna ley oficial que te garantice que algunas palabras te indican alguna calidad.**

Lo que sí puedes hacer es contratar un Q Grader, por ejemplo para que te determine la calidad del café en verde y en tostado y en la cata. Esto es algo que sí está mundialmente reconocido para poder garantizar que un café sea de una cierta calidad.

Mito #3: En España no es posible vender un café americano servido correctamente (el espresso más la jarrita al lado con agua caliente para que el cliente lo pueda añadir) y aquí quieren el café sobre traído y quemado.

Claramente hay personas que no valoran muy fácil esta diferencia entre un café americano bien hecho y uno mal hecho, pero esta foto por ejemplo fue tomada por ejemplo en una cafetería en el centro de Barcelona.



Y en mi blog verás [un vídeo](#) con el dueño de esta cafetería, que sí sirve el café de esta manera. Él me ha dicho, el otro día cuando fui a visitarlo, que este café servido de esta manera, las personas lo valoran incluso más. Se sienten incluso más atendidos.

Porque ellos mismos pueden decidir cuánto diluido quieren este café. Entonces, estas personas realmente están contentas de que se sirva así, pero en el caso de que no sea así,

... lo que puedes hacer empezando por tus clientes o empezando por tus baristas, tus colegas baristas o tus empleados baristas, depende de si tienes un negocio de café o no, es la siguiente prueba.



Pones una extracción de café, aprietas el botón de extraer continuamente el café y en la primera dosis lo sacas dentro de un vaso. Después coges otro vaso y sacas la siguiente dosis. Después coges otro vaso, y sacas la siguiente.

Y siguen extrayendo del mismo café con la máquina espresso, pero lo divides en diferentes vasitos.

Si haces esto y haces probar la taza uno, dos, tres y cuatro —si tienes la oportunidad, pruébalo incluso a ciegas, porque es una oportunidad muy interesante para educar al paladar, pero te darás cuenta de que el último vasito es agua quemada, intomable.

Y esta tiene realmente sabores más amargos, más quemados, más a madera, más astringentes. Mezclando este último vasito, que está ahí, casi sin crema, con todo el resto, por supuesto que te va a aportar el sabor a tu café americano.

Entonces, intenta hacer ese tipo de prueba o haz dos cafés americanos, uno bien hecho y otro mal hecho, y el cliente mismo te va a decir cuál realmente le ha gustado.

Pero si tú empiezas un negocio desde cero, o si tú das una vuelta a tu carta de café, podrás introducir este tipo de café americano o si das el siguiente paso, podrás empezar a introducir el café de filtro. ¡Vamos a ver!

Mito #4: Tengo el mejor café porque solo necesito 7 gramos para hacer un espresso y así saco 142 tazas por kg y solo me cuesta 0,11 € por taza.

Este es mi mito favorito.

Mira, hemos visto muchísimos comentarios en el blog, muchísimos, unos cien. Y unos ochocientos veces compartido en Facebook, pero sobre todo, este mito era uno de los que las personas más querían saber. ¿Por qué?

Porque este mito realmente está muy dentro de nuestra cultura y realmente está volviéndose una realidad para muchas casas de café, muchos tostaderos, muchos baristas y sobre todo muchos dueños de cafeterías que intentan de esta manera justificar la compra de un café más caro.

Es un mito muy importante y si prestas mucha atención vas a entender exactamente por qué es un mito y **cómo tú puedes mejorar esta fórmula para que tú puedas conseguir un muy buen café.**

Si a ti no te importa el sabor y las costumbres de cada zona o cada país, este mito es cierto en el sentido de que sí puedes utilizar 7 gramos exactos para hacer un espresso.

Pero si quieres mantener el sabor equilibrado y adaptar la intensidad y la cantidad de café a las costumbres de los clientes, para que les guste a tus clientes tu café.

Por ejemplo, en España, la cantidad de café espresso en taza son como mínimo 28 gramos o 40 mililitros. A veces hablando de 30 o 40 ml.

Este es el mínimo en una taza de 60 mililitros. Parece que está justo. Incluso en algunos sitios lo ponen más alto.

Pero para este ejemplo, vamos a utilizar 40 mililitros que corresponden a 28 gramos de espresso líquido cuando lo pones en una balanza. Ahora va a quedar más claro.



Aquí hay tres balanzas... Si tú pesas tu café, los 28 gramos son unos 40 mililitros porque cuando hablas de mililitros se incluyen la crema.

Entonces, la idea del espresso con los 7 gramos es italiana. Donde el peso líquido en taza, que estamos hablando que son unos 14 gramos o 25 mililitros.

Esto recuerda a un espresso corto o al típico *ristretto italiano*. Lo que nosotros conocemos como el espresso italiano es esto. Son los 25 mililitros y si lo pones en una balanza, porque incluye crema, pesa 14 gramos.

No te quedes demasiado con estos números, pero para el siguiente ejemplo te va a quedar claro, en el siguiente slide.

Un espresso italiano que haces con 7 gramos de café molido, donde transformas esos 7 gramos de café molido en 14 gramos de café líquido en la taza o en 25 mililitros en la taza, este es el típico espresso italiano.

Pero **el espresso español** o incluso aquí en Brasil o muchas otras partes del mundo, el espresso no se sirve tan corto como en Italia. Se sirve mucho más largo. Entonces esos mismos 7 gramos de café molido tú los vas a convertir en 28 g de líquido o 40 mililitros de café en taza.

Vamos a ver, eso significa que estás haciendo 2 veces más cantidad en líquido en taza que el espresso italiano. Eso significa que estás haciendo dos veces **menos intenso** este café. Vas a tener menos cuerpo, menos fuerza, menos crema y probablemente menos sabor o **intensidad de sabor**.

Por eso, si lo ves así de esta manera, tú puedes hacer a la idea de que si quieres hacer un espresso español de 28 gramos o 40 mililitros con la **misma intensidad y sabor equilibrado** que un espresso italiano de 14 gramos tendrás que utilizar más de 7 gramos de café molido.

Queda claro esto? Es algo que no se puede confundir. Si tú quieres hacer, repito, el espresso español de 28 g o 40 mililitros con la misma intensidad y el mismo sabor equilibrado que el típico espresso italiano de 14 gramos, cremoso, con cuerpo, dulce, este espresso italiano sólo tiene 14 gramos.

Entonces tendrás que utilizar más café para crear una fórmula más equilibrada.

Mito #5: Los tostadores y distribuidores de café en España te regalan la máquina espresso, las tazas, el servicio técnico, la formación, las pizarras y todo lo que puedas imaginas si compras su café.

Por supuesto este mito es super divertido porque **nadie regala nada** y los regalos también tienen su precio. Mira, el precio del café especial que puede ser de un micro tostador con más de 80 puntos SCAE.

Por ejemplo, un café rico en sabor, rico en aromas, equilibrado y bien tostado te puede costar de 18 a 30 euros por kilo.

Seguramente hay más caro y seguramente hay alguien que ajusta un poco más. Esto es un promedio. Esto viene sin máquina espresso, sin molino, sin terrazas, sin tasas, sin muebles cafeteras, sin nada. Aquí compras el producto, el café.

Pero si tú lo comparas con el precio de un **café comercial**, que son cafés con menos de 80 puntos y que son cafés que tendrán más defectos y que en la mayoría de los casos vendrán más tostados para cubrir estos defectos en el café, este tipo de café puede costar de 8 a 30 euros el kilo.

Seguramente habrá alguien que venda a 6 euros el kilo y seguramente habrá alguien que lo venda por mucho más. Pero esto es un promedio para hacernos una idea.

Eso sí, aquí están incluidas las máquinas espresso, los molinos, las terrazas, las tazas, el mueble cafetera, etcétera. Y lo curioso, probablemente el café especial de 18 euros el kilo quizás es mejor calidad que el café comercial de 30 euros el kilo. Y esto te hace pensar. Haz los cálculos.

Mito #6: El café descafeinado no es café, no hace crema y es muy suave.

Mira, primero, decirte que el café descafeinado es probablemente un invento que se ha hecho con la intención de compensar los cafés con demasiada cafeína.

¿Qué son los cafés con demasiada cafeína?

Cafés con por ejemplo muchos robustas añadidos en el blend, tendrán más cafeína. Entonces el café descafeinado es como una contra al café exageradamente con cafeína. También es cierto que la cafeína, en muchos casos, puede ser bastante agresivo para algunas personas cuando empieza a tomar mucho.

Entonces, en mi opinión, el café descafeinado es algo que tienes que tener en tu cafetería solamente para poder ofrecer a personas que no quieren tener tanta el efecto de la cafeína.

Pero bueno, en este [vídeo](#) he dado un ejemplo muy bueno en Bélgica de cómo han hecho valorar más el café descafeinado.

¿Por qué?

Porque el café descafeinado puede ser muy buen café. Hay cafés descafeinados que se parecen tanto a cafés normales que los mismos expertos y los mismos catadores no van a poder notar la diferencia.

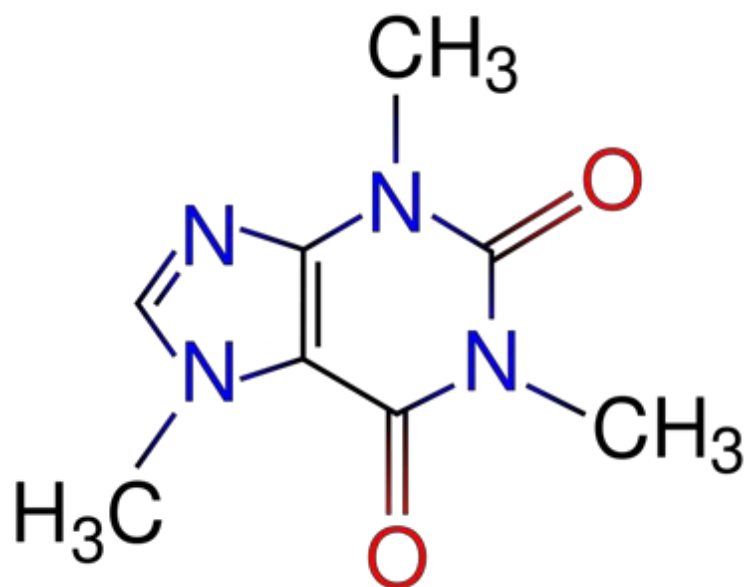
Eso sí, en la mayoría de los casos el café descafeinado se tuesta un poquito más. Entonces tendrá siempre un poco más de sabor tostado, en algunos casos, carbonizado.

Pero, cuando el café descafeinado está recién tostado, recién molido y recién hecho, tiene igual de crema, es igual de intenso de sabor, es igual de fuerte y puede ser igual de rico que el café normal.

De hecho yo he tomado un café en el CØFFEE Lab & Shop de Barcelona, nuestro laboratorio, que bueno Jordi tenía tostado un café mexicano, era un café muy rico realmente, vale la pena probar muy buenos cafés descafeinados.

Esto está muy bien y muchas veces no se cuida bien. La impresión que tenemos sobre el café descafeinado a veces puede ser errónea y a veces no tendrás tantos sabores y crema, que en el mismo bar un café normal,

... pero es más bien, “ culpa del barista o el tostador ” y no tanto de si el café está descafeinado o no.



Mito # 7: El principal sabor del café es el amargo. (y el acidez es malo, el café tiene que saber a café!)

Ya hemos visto que el amargo viene de varios factores, ahora lo voy a explicar.

Pero también es un mito que la acidez es malo, porque me hace tener acidez en el estomago.

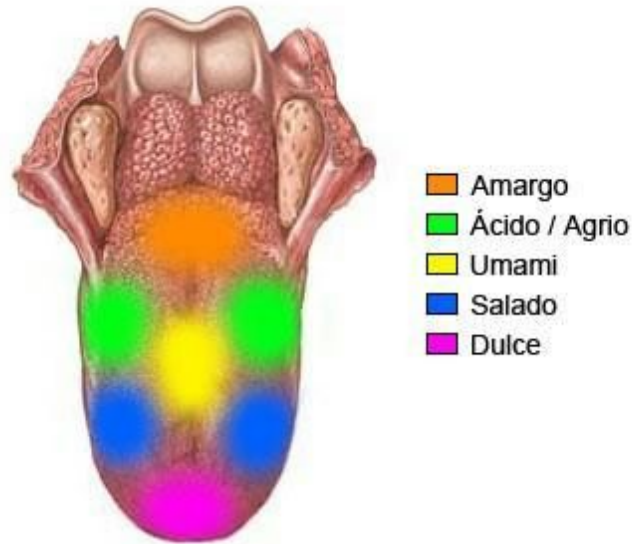
O el café tiene que saber a café. Eso sí es cierto. El café tiene que saber a café.

Pero el sabor a café...
¿qué es?

Es un compuesto de muchos sabores y aromas, por eso el café va a tener su amargor, va a tener su acidez, va a ser salado, va a tener su dulzor y va a tener miles de diferentes aromas.

El sabor amargo viene de la cafeína, viene del ácido clorogénico y viene del tueste, por eso: cuanto más cafeína, más ácido clorogénico tiene el café, y cuanto más tostado, más amargor tiene el café.

El amargor también sube cuando haces una extracción de café más larga. Significa que un café largo siempre va a tener más amargor que un café corto.



Este es super interesante, porque el café viene de una fruta y cuando mejor es la calidad del café, más dulzura con acidez de fruta se va a representar en la taza.

Esto es algo imprescindible de entender cuando empiezas a probar cafés. Pero que sepas que los buenos sabores no son el amargo. De hecho, cuanto menos amargo, mejor va a ser el café.

Mito #8: El café espresso tiene más cafeína que el café americano y la cafeína sale al final de la extracción.

Primero, un espresso tiene más o menos de 30 a 50 miligramos de café. Y un espresso tiene 30 a 40 miligramos de cafeína, dependerá de su composición de blend pero este es su promedio. Un espresso tiene 30 mililitros entonces son 30 mg de cafeína, significa que tienes 30 mg por taza de espresso.

Y os acordáis de hace cinco minutos, que hemos hablado del americano. ¿Qué es un americano? Es un espresso también de 30 mg de cafeína, pero añadimos 100 o 120 mililitros de agua.

¿Cuánta cafeína hay dentro del agua? Nada. Entonces, bien, en un americano tenemos 30 mg de cafeína por taza.

Esto es algo que se confunde mucho, un espresso bien hecho y un americano bien hecho tienen que tener la misma cantidad de cafeína.

Si vas a hacer cafés con más gramos de café o si vas a hacer café con otro sistemas de extracción como por ejemplo el café filtrado o infusionado, puedes encontrar tazas con más cafeína.

Pero bueno aquí ha quedado claro.

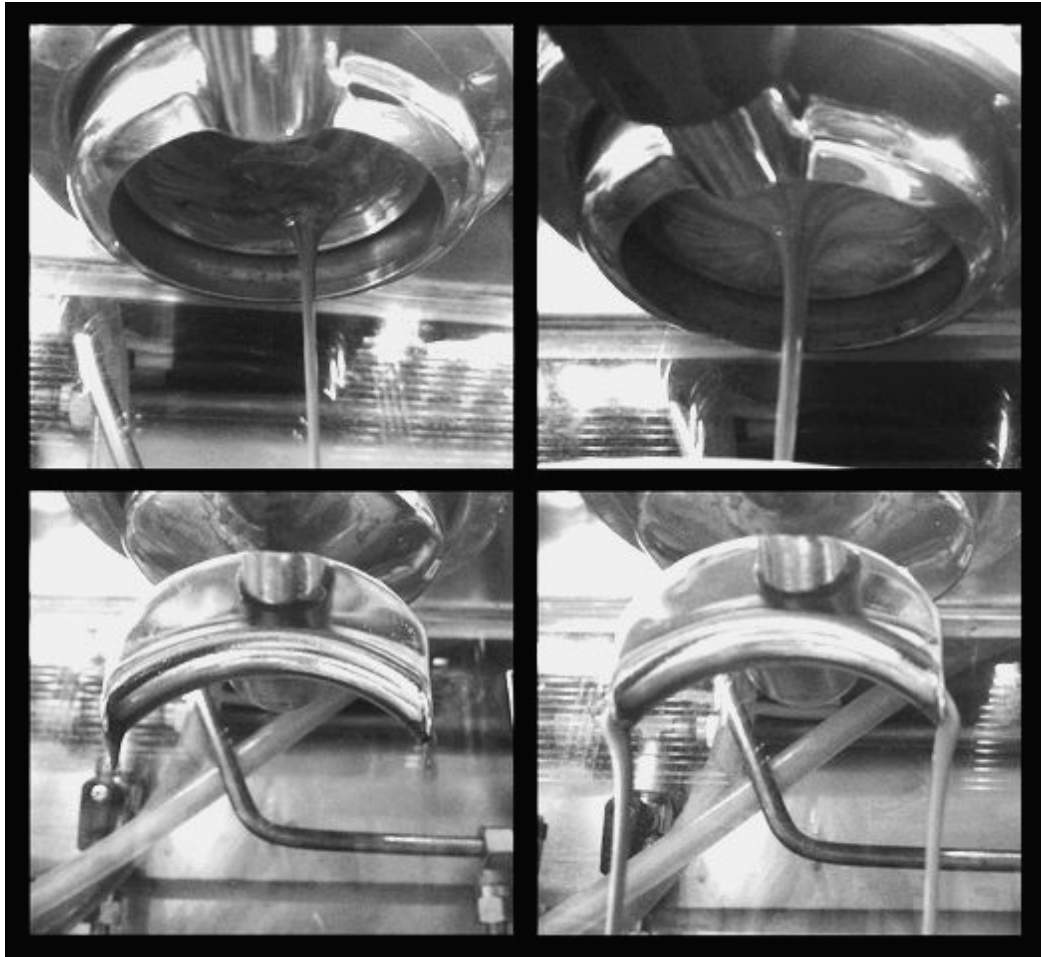
El porcentaje más alto de cafeína lo sacas al principio de la extracción. Y al final de la extracción sacarás lo último que resta, pero como la cafeína es soluble en agua caliente, esta extracción vas a sacar más cafeína al principio.

Significa que no hay tanta diferencia entre un café digamos corto y uno más largo, pero sí que hay entre un **café ristretto** que tiene solo un 30-35 % de la cafeína y quizás un café que tiene el 80% de la cafeína, que puede ser un café lungo.

También hay diferencia en las diferentes cantidades de cafeína o la solubilidad de la cafeína que hay dentro con arábica, robusta o con all blends.

Mito #9: Si haces dos cafés Espresso con el porta filtro doble y una taza se llena más que la otra, es porque has prensado mal el café.

Este mito ya lo hemos revelado en [este video](#) donde mi compañero Fran habla sobre cómo se divide la extracción del café en las dos salidas del portafiltro.



[Pulse aqui para ver este mito revelado >>](#)

Mito #10: Las tazas tienes que ponerlo “boca arriba” para calentar el fondo de la taza.

Es súper divertido porque justo hoy me llega un mail de uno de vosotros, preguntando lo siguiente: «Siempre veo en las cafeterías las tazas colocadas boca abajo, evidentemente se va a calentar el borde y podría quemarse los labios, ¿por qué la mayoría lo hace?».

Bueno, primero voy a responderte a tu pregunta. ¿Por qué muchas personas lo hacen? Porque hay personas que te dicen que hay mucho polvo flotando en el ambiente y ese polvo puede entrar en la taza cuando están puestas boca arriba.

Y esto es cierto. En algunos casos, cuando tu dejas la taza de café durante mucho tiempo boca arriba encima de la máquina, depende del ambiente, algunas veces he visto cosas muy raras dentro de las tazas.

Pero aquí me pregunto: realmente, entonces es importante si pones las tazas boca arriba o boca abajo o hay algo que puedas hacer para evitar este polvo.

Lo que sí es cierto es que **necesitas temperatura** o las tazas que estén un poco calientes, pero yo personalmente quiero el café en una taza templada.

Primero, una cosa muy importante es que cuando el café cae en una taza caliente caliente ¿qué va a pasar? Lo mismo que ha pasado o que hemos visto anteriormente con el exceso de temperatura. La crema va a quemar o el café va a quemar y esto ya te aporta otro sabor

Y segundo, el café espresso es una bebida que deberías tomar directamente en dos sorbitos. Entonces no es una bebida que deberías llevar a una mesa y servir después de media hora con azúcar y tal y que por eso tienes que mantener las tazas hirviendo porque si no se enfrían. No. El café espresso es para tomar en el momento. Mismo el cappuccino es para tomar en el momento. Estas no son bebidas creadas para sentar durante dos horas con una taza de cappuccino. No. Mira si no en Italia,

... ve a un bar italiano, visítalos y mira cómo es la cultura del espresso italiano. Eso sí, si tienes culturas que han ido evolucionando diferente y te piden cafés hirviendo y te piden cafés para que puedas remover durante una hora un sobrecito de azúcar antes de tomarlo, en esas condiciones sí tienes que calentar la taza un poco más.

Pero, principalmente, para mí hay tres cosas importantes. Y para mí lo más importante para mí en este mito es

- **Que las tazas sean limpias.** Hay muchas veces que yo pido un espresso en un sitio donde venden 95% de cappuccinos y la taza lleva probablemente tres días al final de la máquina hirviéndose, lo mismo da boca arriba que boca abajo, llena de suciedad y ese espresso me lo sirven esa taza.
- **Rotación.** Tienes que tener rotación de tazas. Es mucho más importante tener la rotación suficiente de tus tazas para que ninguna se quede fría, ni ninguna tasa se quede hirviendo ni ninguna tasa se ensucie, que estar para arriba para abajo. Da igual. Yo he visto cafeterías excelentes donde las tazas están hacia abajo.
- **La temperatura de la taza sea templada.** Ni fría ni hirviendo. Si está fría absorbe mucha temperatura y se enfría mucho más rápido el líquido y si esta hirviendo la gente se va a quemar y no va a poder tomar el café directamente. Es el tomar el café en el momento con un par de sorbos a una temperatura para poder tomarlo.

Ok. Esto es súper interesante. Cómo estás aquí asumo que sí es interesante para ti. Tú sabes que estos conocimientos son importantes y te ayudará en tu carrera como barista o en tu futuro o actual negocio de café.

Como este pdf ya tiene más de 20 páginas y para explicar cada detalle, tendría que escribir un libro! Pero hay una manera más efectiva para aprender ...

Por eso he creado especialmente para ti **ADN Espresso**. Es un sistema que he creado para formar a baristas desde cualquier parte del mundo y cada uno hace a su ritmo.

Por ejemplo, si tienes una cafetería y tienes que dedicarle horas a la cafetería y solo puedes aprender al final del día, este curso es ideal para ti.

- Te va a mostrar cómo comprar el mejor café para tu negocio. Y cómo entender qué es el mejor café para tu negocio.
- También vamos a aprender cómo calibrar tu máquina espresso y cómo mantenerlo en perfectas condiciones.
- Cómo regular el molino y controlar el parámetro más importante que determina la calidad de tu café y el tiempo de extracción, y ya no dependes de tu proveedor de café para que si te sale el café bien o no.
- Vas a ver la **completa fórmula latte** que han utilizado miles de baristas por todo el mundo para hacer una crema de leche, para hacer latte art en cualquier máquina espresso y con cualquier tipo de leche.

Y todo esto en menos de 30 días.

Entonces...

- ❑ si tú quieres ser la referencia en tu mercado como barista, o como cafetería o como tu negocio de café de una manera sostenible, y no sólo con el latte art, si tú quieres tener conocimientos profundos de café que van más allá de lo que te cuenta tu tostador.

- ❑ Si tú quieres ser capaz de formar tu equipo de baristas, de que hagan café con una calidad constante y motivarlos cada día,
- ❑ Si tú quieres tener la seguridad de negociar con tu tostador actual y comprar los mejores cafés a los precios más justos posibles y todo esto en 30 días, esto es específicamente para ti.

Y aquí es cómo lo vamos a hacer:

Te voy a mostrar los pasos de cómo te voy a llevar a hacer un máster barista con el nuevo curso para baristas en español online. ADN Espresso.

Mira, Barista Lab Online consiste en cinco módulos:

- ★ El módulo 1: Agua & Café ... habla sobre los ingredientes mágicos. Vas a ver aquí todo lo que necesitas saber sobre el café y el agua para comprar el mejor producto a tu tostador.
- ★ El módulo 2: La Fórmula... vamos a ver Simple pasos para crear tu propia "receta espresso" adaptado a tu café y al gusto de tu cliente.
- ★ El módulo 3: Maquina y Molino... vamos a ver cómo calibrar el molino de café y como programar la máquina espresso sin perder tiempo, ni dinero.
- ★ El módulo 4: Técnicas avanzadas ... vas a ver cómo mantener la alta calidad de tu espresso constante, mismo si tu no estas en tu cafetería.

Todo este conocimiento normalmente solo está disponible para mis alumnos de la Masterclass Espresso en Barcelona, donde cada alumno invierte 1000 euros por persona.

Normalmente la inversión para acceder a ADN Espresso es de 197 \$ (dolares)...

Pero te quiero dar la bienvenida como suscriptor de mi blog, quiero hacer algo especial para ti. Solo hoy, quiero darte el acceso a ADN Espresso **por solo 97\$**.

Y además, tengo estos 3 bonus extra preparado para ti...

- BONUS #1: Acceso inmediato a Formula Latte. (Valorado por 47\$)
- BONUS #2: Webinario en vivo para resolver tus dudas. (Valorado por 47\$)
- BONUS #3: Descuentos Exclusivos en tus próximos cursos.

Resumido,

el ADN Espresso es “el código” que ha permitido a mis clientes:

- Comprar el café ideal para hacer el espresso.
- Adaptar la fórmula del espresso al mercado.
- Mantener la alta calidad de los cafés constante.

Y aquí no termina... tengo mi garantía de satisfacción total:

Si en 30 días tú no estás 100% convencido que este curso online vale varias veces tu inversión, sólo tienes que enviarme un correo y te devuelvo todo tu dinero. Hasta el último céntimo y sin letra pequeña.

[Ahora pulse aquí para empieza con el primer módulo, probarlo en tu negocio y obtener resultados que nunca hubieras pensado que era possible.](#)

Buen Barista, Buen Café!

Kim.-