

¿Por qué el TAMAÑO DE LA PARTÍCULA MOLIDA es tan importante?

En la práctica, moler café es un proceso sencillo. Tome un puñado de granos de café tostados, colóquelos en una tolva de molinillo, presione un botón en el molinillo de café y listo: ya tiene los posos de café para preparar una taza.

Esto puede no parece requerir mucho conocimiento, pero sí puede que no todos los posos de café molido resultan igual de finos. Y es importante, ya que cuanto más precisa y consistentemente pueda moler sus granos, mejor sabrá su café.

Así pues, al preparar una taza de café, el objetivo debe ser lograr una extracción uniforme. Para hacer esto, las partículas de café, en su portafiltro o dispositivo de preparación, deben ser -en lo posible- del mismo tamaño. Esto es a consecuencia de que el café se disuelve en tres etapas distintas: agrio, dulce y amargo, en ese orden. Si una pastilla de café molido contiene una gran variedad de tamaños de partículas, el café se extraerá de forma desigual y será imposible preparar un café que tenga un sabor dulce. Las partículas más gruesas no tendrán suficiente sabor extraído (sub-extracción), lo que creará sabores agrios. Y las partículas más finas añadirán demasiado sabor (súper-extracción), creando sabores amargos. Estos sabores negativos se mezclarán en la misma taza de café, creando un sabor desequilibrado.

¿Qué hay que hacer?

Todo comienza con el molinillo de café adecuado: si nosotros elegimos, por ejemplo, el Compak K6 es porque es uno de los más comunes en España, y la producción de su molienda resulta bastante precisa y consistente, de forma que se traduce en que da una buena claridad de sabor.

Queremos conseguir que los sabores sean tan claros que podamos decir: 'van a probar piña, pomelo y mango', y que los clientes lo notarán con claridad. Y necesitamos no de fraudar en el intento.

Además de elegir el Compak K6, también sería bueno emplear una serie de herramientas para asegurarse de que las partículas de café entren en el portafiltro de la manera más correcta para crear sus juegos de bebidas a base de café espresso. Como la coctelera ciega para vaciar el café en el portafiltro. Asimismo, el distribuidor de café ONA para distribuir los posos de manera uniforme en el portafiltro. Y un pisón PUSH para aplicar una cantidad de presión para presionar los posos del café en un disco espresso.

Lograr un tamaño de partícula consistente es fundamental para preparar el café tanto en el escenario de una competición de baristas como en un entorno de bar/cafetería. Y en la cafetería, los baristas están preparando algo más que unos cuantos juegos de bebidas a base de espresso para un pequeño grupo de jueces: deben servir una variedad de bebidas en el transcurso de un día completo.

Es más, resulta vital para su negocio de hostelería que un molinillo de café tenga la resistencia para realizar no sólo un día completo, sino por toda su vida útil. Es decir, durante bastantes años.

Es por eso que también utilizamos las PASTILLAS DE LIMPIEZA de molinillos, y que probemos su resistencia a largo plazo. A este fin, nosotros vamos a comparar los resultados en un molino sin limpieza y otro utilizando las pastillas para molinos de café.

PROBAMOS, pues, las pastillas de limpieza de molinillo. Para ello molimos 200 kgss de café a través de un molinillo de espresso Compak K6, midiendo el tamaño de las partículas de café a lo largo de la duración del estudio. Los datos que recibimos fueron claros: en el curso de la molienda de los 200 kgs de café, el tamaño promedio de las partículas del café molido aumentó constantemente.

Con el uso regular, las pastillas de limpieza pueden garantizar que un molinillo

de café mantenga un tamaño de partícula promedio constante dentro de los 300 kgs de café utilizado.

Al comienzo de la prueba, el molinillo K6 en la configuración de molienda fija produjo partículas de café que miden 230 micrones. Pero después de moler 40 kgs de café, el tamaño mediano de la partícula de café medía a 270 micrones. Y a 100 kgs, la partícula mediana era de 320 micras. Eso es casi un 40% más grande que el tamaño de las partículas de café al comienzo del estudio.

A la inversa, observamos que con el uso regular de pastillas de limpieza, el tamaño de partícula promedio del café molido no aumentó hasta los 300 kgs de café utilizados.

Aprendimos en este pequeño estudio que el aumento en el tamaño de las partículas se debe a los posos finos que se crean en el proceso de molienda del café. Las finas partículas de café quedan atrapadas en los rincones y grietas difíciles de alcanzar del conjunto de rebabas. Sin embargo, hacer correr las pastillas a través del molinillo se eliminan los minúsculos posos del interior de la máquina, lo que minimiza la acumulación de café escondido, ya que los granos de café salen del conjunto de rebabas y entran en la cámara de molienda volviéndose más compactados.

Las pastillas de limpieza del molinillo no sólo eliminan las finas partículas de café, sino que también mejoran la extracción del café.

En efecto, las pastillas eliminan todas los posos que se pegan a las paredes, lo que le deja más espacio a las muelas antes de que entren en el portafiltros y terminen siendo más suaves. Creo que esto es perfecto para una dosificación más consistente, por lo que tendrá una extracción y densidad más uniforme en el portafiltro.

Pero lo cierto es que no siempre se tiene tiempo para DESMONTAR LOS MOLINOS de café para un servicio completo de mantenimiento y luego volver a armarlos. Este es un proceso arduo en sí mismo y es fácil cambiar accidentalmente la alineación de la fresa después de desarmar el molinillo. Con las pastillas, en cambio, la limpieza de su molinillo no requiere ese procedimiento cuasi-quirúrgico de despiece.

También es útil para evitar emergencias con los molinos. Así es, dado que con las pastillas es menos probable que el encargado del bar/cafetería reciba una llamada de "servicio de pánico" de uno de los miembros de su personal que le diga: "...el molinillo acaba de caerse, y las piezas salieron cada una por su lado."

Las pastillas, pues, le proporcionan una red de SEGURIDAD en cuanto al mantenimiento se refiere.

Otros trucos para optimizar la calidad y el tamaño de la molienda:

Al marcar un molino de café, es mejor comenzar ajustando el tamaño de molido, no la dosis. De esta manera, los baristas sólo necesitarán ajustar un factor de elaboración sin influir en otros, como la receta de elaboración.

También es recomendable mantener una cantidad constante de granos en la tolva de molino durante todo el día. Esto conseguirá un nivel constante de presión en los granos que se están moliendo a través de las fresas, ayudando a mantener el tamaño de molido lo más parejo posible.

Aquí les damos tres pautas para marcar el molinillo:

- 1) Conocer la idiosincrasia de su marca y modelo de molinillo.
- 2) Realizar sólo pequeños ajustes al marcar en su molinillo (punto a punto).
- 3) Limpiar un par de dosis de café antes de echar la dosis "buena" de la nueva configuración.

También es recomendable usar pastillas de limpieza de molinillos en varios escenarios:

Si está cambiando los cafés en un molinillo, use las pastillas para purgar el café viejo.

Y también si cree que está moliendo menos consistentemente que antes, o si su dosificación se vuelve errática, introduzca las pastillas de limpieza a través de las rebabas mientras se reinicia la máquina.

En definitiva, considere que el molinillo de café es una pieza clave y fundamental del equipo en cualquier bar/cafetería, o cualquier negocio de hostelería/restauración.

Y es conveniente que los profesionales del café lo cuiden con las necesarias MEDIDAS PREVENTIVAS, en las que también SAT CAFETERAS les echa una mano.

