

Elaboración de capuchino con prensa francesa y prensa italiana Manufacture of cappuccino with French press and Italian press

Alexia Vázquez Hernández^a, Jair Emmanuel Onofre Sánchez^b, Juan Ramírez Godínez^c

Abstract:

Previously it was doubted if coffee was something "good" for health, nowadays it is known to be famous drink composed of elements such as polyphenols, diterpenes or chlorogenic acids, as well as caffeine has antioxidant and anti-inflammatory effects. In the same way today it is known that the amount of caffeine that can be found in the drink will depend on the method of extraction and the quality of the grain so that it no longer represents a problem for health, but an enjoyment to the palate.

Keywords:

Coffee, extraction, cappuccino

Resumen:

Anteriormente se dudaba si el café era algo "bueno" para la salud, hoy día se sabe que está famosa bebida compuesta de elementos como polifenoles, diterpenos o ácidos clorogénicos, así como cafeína tiene efectos antioxidantes y antiinflamatorios, de igual forma hoy día se sabe que la cantidad de cafeína que se puede encontrar en la bebida va a depender del método de extracción, así como de la calidad del grano por lo que ya no representa un problema para la salud, sino un disfrute al paladar.

Palabras Clave:

Café, extracción, capuchino

Introducción

Los orígenes más remotos del café se remontan a 1140 en países como Absinia, Etiopía y Arabia (Instituto Nacional de la Economía Social, 2019) Para 1780 llega el café a México (Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C, 2022), En Barcos de inmigrantes franceses. la producción comienza en Córdoba Veracruz. Nuestro país es uno de los principales productores de café, se cultiva en 12 estados: Chiapas, Veracruz, Puebla, Oaxaca, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Nayarit, Colima, Jalisco, Querétaro, Tabasco.

México posee tres cafés con denominación de origen Café Veracruz, Café Chiapas y Pluma, "Se entiende por denominación de origen, el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra denominación conocida por hacer referencia a la citada zona, que sirva para designar un producto como originario de la misma, cuando la calidad o las características del producto se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos, y que haya dado al producto su reputación (Diario Oficial de la Federación, 2018).

a) Autor de Correspondencia, Profesor de la Licenciatura de Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-6973-7009>, Email: alexia_vazquez@uaeh.edu.mx

b) Profesor de tiempo completo de la Licenciatura en Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-9484-8947>, Email: jair_onofre6570@uaeh.edu.mx

c) Profesor de tiempo completo de la Licenciatura en Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-7718-0546>, Email: juan_ramirez@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 31/01/2022, Fecha de aceptación: 16/03/2022, Fecha de publicación: 05/06/2022



Existen diferentes métodos de extracción del café siendo de la más utilizada prensa francesa e italiana. La primera patente de una prensa francesa similar a la que conocemos actualmente, fue realizada por los italianos Attilio Calimani y Giulio Moneta en 1929, Esta prensa permite una extracción viscosa con mucho cuerpo y un incremento en la textura debido a que la mayoría de los aceites quedan en la extracción final pero también menos partículas de café, (Perfect Daily Grind, 2016). En 1933 Alfonso Bialetti introduce la cafetera Moka al mundo, se dice que se le ocurrió la idea de esta innovadora cafetera mirando a las lavanderas que lavaban la ropa dentro de una tina con un tubo central que distribuía agua caliente y jabón sobre la ropa. El procedimiento de ebullición lo impresionó tanto que lo replicó dentro de una pequeña cafetera (Sabor a Italia, 2022)

Por último, para el café capuchino existen diferentes versiones en cuanto a su origen, siendo una de las más habituales que le café lleva ese nombre por el hábito de los frailes capuchinos. Capuchino viene de la palabra italiana "cappuccio", que significa capucha y se relaciona al habito usado por los monjes (COPE, 2020)

Nombre de la Práctica

Elaboración de capuchino con prensa francesa y prensa italiana

Insumos Requeridos para su realización

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Leche entera	0.300	L
Canela en porlvo	0.001	kg
Agua potable	0.160	L
Café molido medio fino	0.016	Kg
Agua de la llave	0.300	L

Procedimiento

Mise en place

1. Pesar el café
2. Calentar con agua la prensa francesa
3. Calentar el agua para la prensa italiana

Preparación

1. Anadir el café molido al embolo de la prensa italiana
2. Agregar el agua caliente a la prensa italiana por debajo de la salida de vapor.
3. Colocar el embolo, cerrar la parte superior con un trapo
4. Colocar en la hormilla a fuego medio bajo y esperar que se infusione y apagar
5. Calentar el agua de la llave y colocarla en la prensa francesa para calentar.
6. En un cónico calentar la leche a 65°C con termómetro.
7. Tirar el agua de la prensa francesa y colocar la leche.
8. Colocar el embolo y presionar de arriba y abajo para ir formando espuma en la leche.
9. Generar 50% del volumen inicial
10. Retirar las burbujas grandes y girar para lograr una espuma más brillante y uniforme
11. Servir la leche en la taza logrando que se vea leche, crema y espuma
12. Verter por último el café.
13. Colocar un poco de canela en polvo

Utensilios

Báscula, prensa francesa, prensa italiana, termómetro cónico y taza.

Referencias

[1] Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C. (10 de enero de 2022). <https://promecafe.net/wp-content/uploads/2019/10/EAssad.pdf>

[2] COPE. (24 de junio de 2020). COPE. https://www.cope.es/religion/hoy-en-dia/noticias/sabias-curiosa-historia-origen-cafe-capuchino-20200624_783815#:~:text=La%20historia%20parece%20ser%20esta,una%20coalici%C3%B3n%20contra%20los%20turcos.&text=Por%20lo%20tanto%2C%20era%20natural,de%20la%20t%C

[3] Diario Oficial de la Federación. (13 de marzo de 2018). *Diario Oficial de la Federación*. Obtenido de Diario Oficial de la Federación: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5515853&fecha=13/03/2018

[4] Instituto Nacional de la Economía Social. (27 de mayo de 2019). <https://www.gob.mx/inaes/es/articulos/historia-del-cafe-y-su-cultivo?idiom=es>

[5] Perfect Daily Grind. (19 de diciembre de 2016). <https://perfectdailygrind.com/es/2016/12/19/prensa-francesa-y-guia-de-extraccion/>

[6] Sabor a Italia. (10 de enero de 2022). *Sabor a Italia*. <https://saboraitalia.com/historias-y-experiencias/la-historia-de-la-moka/>