



TIPOS DE TOSTADO: CÓMO INFLUYEN EN TU CAFÉ.

EL TOSTADO ES BÁSICO EN LA FORMACIÓN DEL AROMA Y SABOR DEL CAFÉ.

Hay varios factores que intervienen en la creación del perfil de sabor de cualquier café en particular, y sin duda el tostado no es el menos importante.

La ubicación, el entorno, el clima, y la altura en el que se cultiva una planta juega un papel muy importante. El tipo de lavado o procesamiento también tiene una parte importante en determinar el sabor final del café.



Sin embargo, una de las mayores influencias para el aroma y sabor del café las aporta el tostado y concretamente el grado en que se tuesta el café.

Con el proceso de tostado es cuando el café se transforma para ofrecernos los aromas y sabores que nos llevan a hablar del café, como tal café.

No tienes más que probar una infusión de un café sin tostar para comprender de qué estoy hablando.

PERO VAYAMOS AL GRANO CON ESTO DEL TOSTADO DEL CAFÉ.

Se pueden encontrar infinidad de clasificaciones de tostado del café.

Nosotros vamos a emplear la siguiente porque nos parece muy clara y bastante completa en cuanto a lo que aporta el tostado a la taza de café.

- Café tueste claro o ligero: acidez pronunciada, taza limpia, predominan sabores del origen.
- Café tueste medio: balance entre acidez, dulzor y aromas.
- Café tueste medio-oscuro: acidez baja, notas a chocolate, mayor textura que los anteriores cafés.
- Café tueste oscuro: notas a chocolate oscuro, mucha textura.



Ojo que esta es una clasificación muy simple y la sabores del café dependen de otros elementos como el perfil de tueste, la variedad de café, y el proceso o beneficiado que ha tenido el café.



Eso sí el tipo de tostado que apliques a tu café hará más evidentes unas características y disminuirá la presencia de otras.

EL SABOR DEL CAFÉ RADICA EN SUS GRANOS ES UN HECHO DIFÍCILMENTE ATACABLE.

Pero dependiendo de cómo se haga el tostado, el café verán potenciados unos aspectos y disminuidos otros que están presentes en ese café.

- El perfil del sabor final depende en su mayoría de los compuestos que le dan sabor que se encuentran en los granos de café.
- La cafeína, que le da el amargor.
- Los ácidos, que son los que crean los sabores agrios y dulces.
- Los lípidos, que aportan en la viscosidad.
- Los azúcares, que dan el dulzor.
- Los carbohidrato, que de igual manera influyen en las notas amargas y en la viscosidad.

Compuestos que determinan el sabor principales hacen referencia a dulzura, acidez, aroma, cuerpo (textura en la boca) y amargura que pueda tener o dejar de tener el café.



Dependiendo del nivel de tueste del café que el tostador le de a los granos, la intensidad de los sabores y su equilibrio entre ellos cambian.

Ahora bien el tostador debe de llegar a ellos y puede extraer una experiencia de sabor equilibrado que cumpla las expectativas del cliente.

La frescura del café, el método de procesamiento, la molienda, y el método de preparación también afectan el sabor.



Pero el tipo de tostado ofrece un punto de referencia, una guía general para el sabor que pueda esperar de un café.

TIPOS DE TOSTADOS DEL CAFÉ.

Debido a que los granos de café varían, el color no es una forma muy precisa de juzgar un tueste de café.



Pero combinado con la temperatura típica de tostado que produce un determinado color marrón, el color es una manera muy práctica de categorizar los niveles de tueste."

El café llega al tostado **como café verde, para ir pasando amarillo, y paulatinamente a distintos tipos de marrón: marrón del marrón claro de la canela al marrón oscuro del chocolate.**

CLASIFICACIÓN DEL TOSTADO DE CAFÉ

No hay unos estándares claros en la industria cafetera y cada empresa y tostador tienen nombres diferentes para sus colores de café tostado.

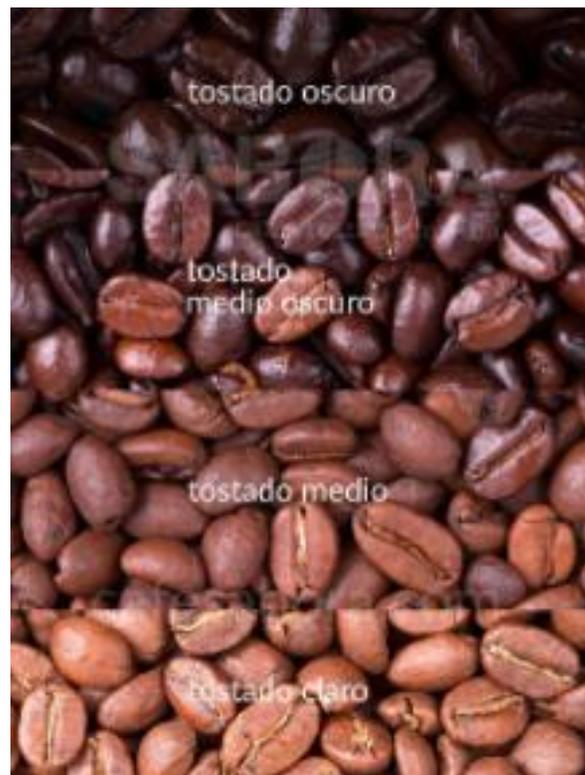


Estas diferencias en el conocimiento sobre los tuestes de café pueden generar confusión dentro del "mundo del tostado".

Así lo que para unos es un tueste francés, para otros es un tueste espresso, full-city, y que se yo qué más tipos de tostado.

Y lo que es peor lo que para un tostador es un tueste medio, para otro resulta que es un tueste medio oscuro, y lo que un tostador es un tueste medio oscuro, otro lo califica directamente de oscuro.

Generalmente podemos dividir el café en uno de los siguientes cuatro rangos de colores siguiendo la Coffee Roast Guide





CAFÉ TOSTADO CLARO

“ *Los tuestes claros se caracterizan por una acidez más pronunciada e intensa combinada con una taza clara y suave.* ”

Los granos tostados ligeros generalmente alcanzan una temperatura interna de 180 ° C - 205 ° C. Alrededor de 205 ° C, los granos explotan o se agrietan y se expanden en tamaño. Esto se conoce como el "primer crack".

“ *Por lo tanto los tostados ligeros no van más allá del primer crack.* ”

No se llega en el tostado a la caramelización de los azúcares del grano. Preservando así el sabor original.

“ *Los tostados ligeros son de color marrón claro, con un cuerpo ligero y sin aceite en la superficie de los granos.* ”

Mantienen casi toda la cafeína en el grano.

Lo que los hace muy interesantes cuando estás tostando un café de finca en el que quieres destacar esas características diferenciales del café, sin afectar mucho al sabor del grano.



Pero cuando los cafés de baja calidad se tuestan así, los problemas de calidad se vuelven más evidentes.



A pesar del potencial de ofrecernos una grandiosa taza de café, los granos tostados de manera incorrecta pueden revelar algunas notas amargas combinadas con astringencia (sensación de sequedad en la boca) por que no hayan llegado a tostarse correctamente.

Este es un claro problema del tueste del café, no del café, pero puede evitar que incluso el mejor café demuestre sus magníficas características.

CAFÉ TOSTADO MEDIO

Los cafés tostados medio son de color marrón medio con más cuerpo que los tostados ligeros.



Un buen tueste medio puede aportar una mayor intensidad de aromas, una mayor dulzura, sin afectar en exceso a la acidez.

Los compuestos de otros sabores aparecen de una manera más equilibrada que en los tuestes claros.

- Aumenta la textura percibida en la boca.
- Las notas del tueste todavía no son muy evidentes.

Los tuestes medios se alcanzan temperaturas internas entre 210 ° C y 220 ° C , entre el final de la primer crack y justo antes del comienzo del segundo crack del café.



Es un tostado muy equilibrado y apto para tostar café donde quieres resaltar la calidad del café.

La cafeína está algo disminuida, pero hay más cafeína que en los tuestes más oscuros.

Los cafés de tueste medio se usan en protocolos de cata en cafés de especialidad para determinar las diferentes calidades de sabores y sus intensidades.

El tostado medio es un tostado que nos convence enormemente y que utilizamos para muchos de nuestros cafés.

CAFÉ TOSTADO MEDIO-OSCURO

Otro de nuestros tuestes preferidos, para que vamos a ocultarlo.



Los tostados medio oscuros tienen un color más rico y oscuro con algo de aceite que comienza a mostrarse en la superficie de los granos.

Los sabores y aromas del proceso de tostado se vuelven notables, y el sabor del café puede ser algo que no sé si definir como picante.

Al aumentar el tueste un poco más, se reduce la intensidad de la acidez. Las notas del tueste se vuelven más evidentes y el cuerpo se hace más pesado.

Los granos de café se someten a un tostado hasta el comienzo o medio del segundo crack.

Como el café es sometido a más temperatura se carameliza durante el tostado, por lo general aparecen notas más amargas que en los tostados medios.



Los tuestes más oscuros tienden a ser aceitosos, gracias al proceso químico que ocurre durante las etapas más avanzadas del tostado.

La complejidad general puede reducirse acercándose más a un perfil de sabor similar al del chocolate.

Con todo suelen ser un tipo de tueste que da buenos resultados para cafés expresos y cafés que van mezclarse con leche.

CAFÉ TOSTADO OSCURO

Los tostados oscuros dan lugar a unos granos brillantes por el aceite que nace del grano, destacan por un color marrón muy oscuro, a veces casi negro.



En esta etapa, prácticamente no quedan indicios de acidez y, en cambio, a menudo tienen un sabor ligeramente amargo.

Tienen un brillo de aceite en la superficie, que generalmente es evidente en la taza cuando se prepara el café tostado oscuro.

En cafés de tueste oscuro la sensación en la boca del café aumenta y aparecen las notas amargas de la caramelización que cubren el perfil de sabor original en mayor medida.

Para alcanzar el nivel de un tostado oscuro, los granos de café se tuestan a una temperatura interna de 240° C, pasado el segundo crack. Eso sí no se suele tostar por encima de los 250° C.

Este tipo de tuestes puede provocar si te pasas en el tiempo o la temperatura que se pierda el perfil ideal del café, dando lugar a un café con sabor a quemado, con sabores a alquitrán y a carbón, y el café pierde mucho cuerpo cargándose la vida del café.



Un buen tostado tiene que ser uniforme, es decir el color de todos los granos debe de ser similar. En caso contrario podría dar lugar a la aparición de sabores carbonizados por haberse quemado los extremos del grano, o a un sabor astringente por que el grano no se haya tostado por completo.

COMO CONCLUSIÓN AL TOSTADO DE CAFÉ



El café tostado o su color marrón final es un indicador muy práctico para un determinado perfil de sabor y puede darte una impresión de lo que puedes encontrarte en el café.

El color es un indicativo importante que le da una idea al tostador de cómo va el tostado de su café. Además del color del grano de café tostado, la manera en la que el tostador experto manipula la tostadora tiene un impacto significativo en el perfil final de sabores del café durante el proceso.

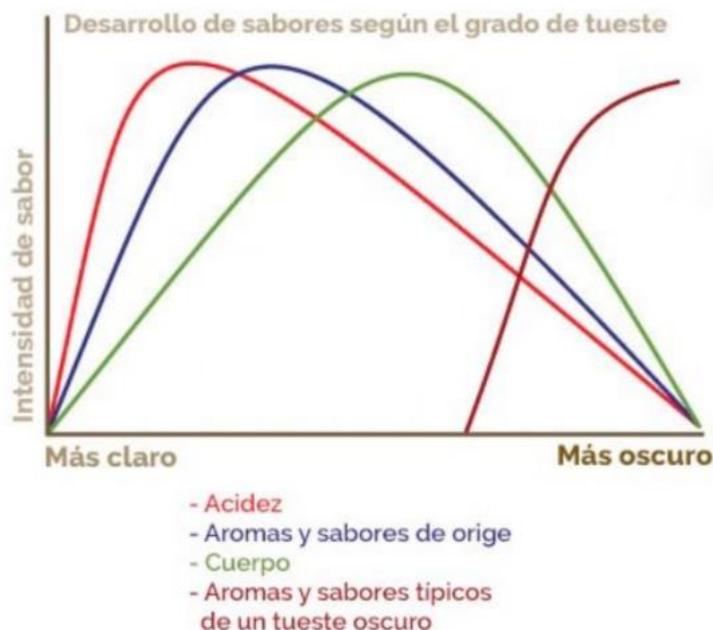


Evidentemente esta manipulación es muy personal y suele ser una firma que es maestro tostador deja en el café.

Siempre que el tostado sea un tostado artesanal

PARA RESUMIR LAS DIFERENCIAS, ADEMÁS DE LAS GRADACIONES DE COLOR DEL TOSTADO:

- A medida que los tostados de café se vuelven más oscuros, pierden los sabores de origen de los granos y adquieren más sabor que le aporta el proceso de tostado.
- El cuerpo del café se vuelve más pesado, hasta el segundo crack, donde el cuerpo vuelve a hacerse más ligero.
- Los tostados más claros tienen más acidez que los tostados más oscuros.
- Los granos de café con tostados ligeros están secos, mientras que los tostados más oscuros desarrollan aceite en la superficie del café.
- El nivel de cafeína disminuye a medida que el tostado se oscurece.



El grado de tostado es una de las principales decisiones que se deben tomar para determinar el perfil de sabor del café. Y de que se acierte o no va a depender en muchas ocasiones el éxito o fracaso del café que se obtenga.



En definitiva se trata del aroma y el sabor del café lo que está en juego.



El café, incluido el nivel óptimo de tostado, es una preferencia personal así que corresponde a ti decidir que café y con que grado de tostado prefieres.

Es posible que prefiera un tostado más claro en la mañana (con más cafeína) y uno más oscuro más tarde en el día para que no te saque el sueño por la noche.

Incluso tu decisión puede estar enfocada en el tipo de café que vas a preparar y es posible que quieras tuestes ligeros para café de filtro o con algo más de cuerpo si lo que piensas es en espressos.

No hay una decisión correcta o incorrecta siempre y cuando el café este bien tostado.

¿Y tú de que tipo de tueste eres?

Bienvenido a la familia NUVOCafé®

