



Curso de café:

BARISMO Y BREWING BÁSICO

OBJETIVOS DEL CURSO

Objetivo General:

Este curso nos permitirá entender las bases fundamentales de la preparación del café en diferentes métodos de infusión con diferentes principios físicos aplicados a la extracción del sabor. Haremos un recorrido desde el análisis subjetivo hasta las evaluaciones objetivas de nuestras preparaciones en cada extracción. También comprenderemos la importancia del desarrollo de la técnica como baristas para una correcta sinergia entre un espresso correctamente calibrado, hasta la inclusión de la leche en nuestra taza de café.

Objetivos Específicos:

- Reconocimiento de equipos y terminología.
- Entender el impacto de las variables en la preparación del café.
- Interpretar los resultados obtenidos en las infusiones de manera subjetiva.
- Aprender a realizar un análisis objetivo (uso del refractómetro) de nuestros resultados en taza.
- Estructuración de recetas en el filtrado.
- La importancia de la calibración del espresso en la barra.
- Diferencia entre el ristretto, espresso y lungo.
- Texturización correcta de la leche.
- Entendiendo el café y la leche.
- Integración correcta del café con leche.
- Bases del latte art .

PLAN DEL CURSO

El curso se desarrollará de jueves a sábado de 09:00 am a 05:00 pm según el siguiente cronograma:

DIA 1: BREWING

- Conceptos y terminología.
- Introducción a la infusión del café.
- Las 7 variables fundamentales.
- Reconocimiento de equipos.
- La importancia del agua en la preparación del café.
- Diferencias entre la sub extracción, sobre extracción y extracción ideal.
- Estructuración de recetas.

DIA 2: BARISMO

- Reconocimiento de equipos.
- Frescura de los granos, su importancia y el mantenimiento.
- Introducción a la calibración del espresso.
- Ristretto - Espresso - Lungo.
- Disección del espresso en 3 partes.
- Ejercicios de calibración del espresso.
- Ejercicios de consistencia en el espresso.

DIA 3: BARISMO

- Calibración del espresso.
- La leche.
- Análisis sensorial de la leche.
- El café y la leche.
- Introducción a la texturización de la leche.
- Introducción al latte art.



Fecha:

13 al 15 de junio
09:00 am a 05:00 pm



Lugar:

Laboratorio JNC Jr. Ramón Dagnino 369, Jesús María, Lima



@juntadelcafe.com