



LA COCINA ES UN LABORATORIO

ESPUMAS DE CAFÉ

Origen del café El café que se comercializa actualmente pertenece en su grande mayoría a dos especies: *Coffea arabica* y *Coffea canephora var. robusta*. Son conocidos como café Arábica e café Robusta respectivamente. El café Arábica es cultivado en diferentes sitios en el mundo, mientras que el Robusta tiene casi todo origen en países africanos. El café exprés es una bebida bastante apreciada en todo el mundo, sea por sus características organolépticas, sea por su poder estimulante.

La espuma Además del color, del aroma y del cuerpo, uno de los requisitos igualmente exigibles a una taza de café exprés es la presencia de una espuma cremosa y persistente. La espuma es apreciada por el aspecto visual que confiere a la bebida y desempeña un papel relevante en la retención del aroma reduciendo su pérdida para la atmósfera. La capacidad de formar espuma aumenta con el grado de torrefacción. La estabilidad de la espuma del café exprés está relacionada con la cantidad de polisacáridos extraídos. Los polisacáridos del café exprés son en su mayoría galactomananos (2/3) e arabinogalactanos (1/3). El grado de torrefacción tiene influencia en la cantidad de galactomananos que son extraídos para la bebida, estando la presencia de galactomananos en la bebida relacionada con una mayor estabilidad de la espuma.

Material 2 Cafés con grado de torrefacción diferente
Máquina de café exprés
Tazas transparentes
2 Cronómetros
Regla pequeña

Procedimiento 1º Preparar un café exprés de cada uno de los 2 cafés
2º Comparar visualmente y medir la altura de la espuma producida.
3º Evaluar la estabilidad de las espumas, midiendo el tiempo que demora a ser visible el líquido.