

# Equipamiento barista

## Las herramientas de los artistas del café

Desde que el movimiento Barista irrumpiera en nuestro país hace ya aproximadamente seis años, todo lo relacionado con este mundo se ha ido posicionado, poco a poco, en todos los ámbitos del sector, formación, promoción y también equipamiento. En este último ámbito la evolución ha sido muy importante y cada año que pasa el catálogo de accesorios Barista es más amplio y variado.

En este sentido, las empresas fabricantes y también las que comercializan sus productos han hecho una clara apuesta por la especialización y la calidad, algo que sin duda ha tenido respuesta en el mercado con una bolsa cada vez más amplia de clientes interesados en adquirir este tipo de artículos. Y es que desde hace unos años ha crecido el interés por lo exquisito y sobresaliente, y el sector del café no ha sido excepción, entendiendo que para preparar una buena taza, no sólo es imprescindible un buen producto, sino que también, unas buenas herramientas para transformar unos deliciosos granos de café en una bebida exquisita.

En unos momentos económicamente complicados, la equipación Barista ha resultado, además, un nuevo canal de venta para algunas empresas que han incorporado esta oferta como complemento a otros equipos, quizás con una rotación menos alta y salida más limitada debido a su caducidad más larga. Su porcentaje de participación en la facturación no es muy elevado, al tratarse de productos de valor limitado pero en cambio sí que otorgan un gran valor añadido y diferencial a las empresas que los ofertan.

En esta promoción de los artículos Baristas no podemos por menos que destacar, también, la colaboración del Fórum Cultural del Café que sin ningún fin lucrativo, ha apostado por los Baristas como herramienta solvente de colaboración en la consecución del objetivo primordial de nuestra entidad y que no es otro que el de promocionar la cultura del café y el consumo de un producto de calidad.

A día de hoy, la oferta de las empresas que trabajan la equipación Barista es amplísima, muy próxima a la de mercados mucho más maduros en este segmento, como Italia, países escandinavos o Estados Unidos. Hoy, a ningún Barista español le faltarán herramientas para poder desarrollar su labor, ya que los productos existen y las empresas que los ofertan han demostrado una clarísima voluntad de estar a la última, por lo que las novedades tardan muy poco tiempo en llegar a nuestro país.

### Maletín Barista

Más allá de la cafetera y el molino, y de preferencias personales, los artículos más habituales de un set Barista que podemos encontrar en los cada vez más habituales maletines Baristas son:

### Jarra de leche 0,5 Litros.

La jarra de leche más adecuada para incorporar al maletín es la de medio litro. Este tamaño permite calentar la suficiente cantidad de leche para la preparación de varios cappuccinos y es mucho más portable que las de tamaño superior. En caso de no ser necesario el traslado de la jarra, podrá optarse por un





tamaño más grande que permita preparar mayor un número de cafés, en función de las necesidades de cada establecimiento.

Es indispensable que estas jarras estén fabricadas con acero inoxidable, con el fin de evitar la corrosión y garantizar una larga durabilidad.

Finalmente, debemos tener en cuenta su forma y su boquilla, así como su agarre y firmeza a la hora de ser utilizadas.

### Termómetro.

Existe una amplia variedad de termómetros utilizados por los Baristas, pero casi todos tienen las mismas características. El termómetro debe ser lo más adaptable posible a la jarra de leche utilizada, incorporando un clip de agarre a esta para que quede fijado. Puede ser analógico, digital o incluso térmico, pero lo más importante es garantizar la temperatura adecuada. Además de para mesurar la temperatura de la leche, también sirven para comprobar la temperatura del agua del grupo y facilitar así la regulación de la misma.

Su material de fabricación debe de ser resistente y apto para uso alimentario. Por este motivo, se recomienda también el acero inoxidable.

### Tamper (prensa café).

El tamper es una herramienta básica para la preparación de cualquier bebida con café "espresso", por lo tanto, en ningún Maletín Barista que se precie puede faltar un buen tamper.

No obstante, cuando tratamos de escoger el mejor tamper nos encontramos con diversidad de opciones, y no sólo debido al distinto tamaño de los filtros de las máqui-



nas de café, sino también por el material, la forma, la base, el tamaño, el peso y demás características.

Los expertos recomiendan que el tamper siempre debiera ser de acero inoxidable, ya que a pesar de ser el material más pesado, también ofrece grandes ventajas en cuanto a resistencia y durabilidad. También los hay de aluminio e incluso de plástico, aunque estos últimos prácticamente no se utilizan.

El resto de características son adaptables al usuario final del tamper, desde el mango a las bases o los pesos.

### Báscula.

Existen varios modelos siendo las más recomendables para el pesado de café las tipo Tanita, ya que están preparadas para pesar pequeños gramajes. Con estos equipos el Barista podrá realizar un control exacto del café dosificado por el molino y, si no es el deseado, adecuarlo a sus necesidades.

### Cronómetro.

Los cronómetros son muy útiles para aquellos Baristas que realizan cursos o sesiones de entrenamiento, ya que hoy en día las máquinas de café suelen incorporarlos. Es muy importante respetar los tiempos necesarios para la preparación de cada bebida, así que si la máquina no lo incorpora, se convierte en un accesorio imprescindible.

### Vaso medidor.

El vaso medidor se utiliza para precisar la cantidad exacta de mililitros que se han de añadir a la preparación de una bebida a base de café. Además, resulta un complemento ideal a la hora de realizar cursos, campeonatos y exhibiciones de Baristas. Este vaso será un buen aliado con el que poder preparar un café "espresso".



# Equipamiento

El material de este vaso debe ser de cristal transparente, con el fin de ver la cantidad de líquido contenida en cada momento de la extracción. El vaso óptimo ha de tener forma recta para mantener la uniformidad de la crema creada, y cuantas más marcas tenga este vaso más útil nos será para preparar con exactitud cada tipo de café (20 ml ("Ristretto"), 30 ml ("Espresso"), 40 ml ("Lungo")), etc.

## Filtro ciego.

Accesorio fundamental, pues el trabajo del Barista empieza con la limpieza del grupo de la máquina antes de su utilización, lo cual permite que el café mantenga su dulzura. Para garantizar una larga vida es recomendable que éste sea de acero inoxidable.

## Detergente máquina de café.

Junto al filtro ciego, siempre hay que disponer de algunos sobres de detergente para realizar la limpieza del grupo de nuestra máquina de café.

## Cepillos.

Otra herramienta de limpieza son los cepillos. El maletín ideal debería incluir dos cepillos de limpieza, el primero, tipo pincel, para la limpieza de los restos de café del molino y de la zona de trabajo y el otro para la limpieza de las fresas del molino. Éste último es recomendable que se fabrique en acero inoxidable, por los mismos motivos que los productos anteriores.

## Paño limpieza.

Para completar los accesorios de limpieza, un auténtico Barista siempre debe mantener el lugar de preparación o trabajo en el mejor estado posible. Para ello, es básico disponer de un paño de limpieza en todo momento.

## Punzón goma.

Especialmente diseñado para extraer juntas secas o vitrificadas por la temperatura del porta.

## Destornillador.

Aunque, por obvio y poco glamoroso, el destornillador no es menos importante que otros elementos, sobre todo teniendo en cuenta que resultará imprescindible para, en caso necesario, montar y desmontar duchas, fresas, etc.

Finalmente, existen otros accesorios, como los espolvoreadores de cacao, los lápices decoradores y los botes biberón para siro-



pes, cremas, etc. Estos artículos no son tan comunes como los anteriores pero son muy útiles para la decoración de las bebidas a base de café, y por este motivo, pueden tener un espacio reservado en el maletín de nuestros Baristas.

## Novedades

El mundo Barista es un sector vivo en constante movimiento y evolución lo que permite en el ámbito concreto de artículos de mediana o pequeña medida unos ratios de innovación más altos que el de muchos otros segmentos afines, como el de las máquinas o molinos de café.

## Tampers dinamométricos.

Este tipo de tampers permiten ajustar los kilos de prensado. Están ideados para mantener la uniformidad del prensado independientemente del Barista que realice la acción, con el fin de estandarizar todas las tazas de café que se preparan en un mismo establecimiento.

## Tampers con mangos intercambiables.

Algunos modelos del mercado actual permiten el intercambio de los mangos. Esto persigue un doble objetivo, el primero, poder personalizar el tamper en función de los gustos del usuario, jugando con colores y materiales, y el otro, facilitar la renovación del tamper con un simple cambio del mango, aprovechando la base de acero si esta se encuentra en buen estado, lo que supone un ahorro para el Barista.

## Termómetro adhesivo.

Una de las novedades más destacadas en equipamiento Barista es el termómetro etiqueta o adhesivo para las jarras de leche. Este termómetro no necesita calibración y permanece enganchado a la jarra utilizada, evitando inoportunos descuidos. A través de unos cristales líquidos muestran de inmediato los cambios de temperatura, lo que permite al Barista mejorar la productividad y la exactitud en el trabajo. Este tipo de termómetros son aptos para el lavavajillas y pueden durar hasta 10 meses en uso profesional.





---

### Termómetros por infrarrojos.

Estos equipos permiten conocer la temperatura exacta de la leche o del café a través de una medición con radiación térmica, siendo su rango medio de medida entre los -60°C y los 500 °C.

### Tapetes prensa.

Al igual que los tampers dinamométricos, estos tapetes fabricados en nylon, silicona alimentaria y acero inoxidable permiten calibrar la fuerza de prensado para mantener una uniformidad en todos los cafés preparados. Un simple "click" nos indica que hemos alcanzado la fuerza requerida (ajustable entre 15-20 kg) y por tanto, que el café ya está correctamente prensado.

### Bases circulares para tampers.

Están ideadas para eliminar los restos de café que puedan quedar en el tamber una vez utilizado y son útiles para mantener el tamber siempre en su sitio y ordenado.

### Cepillo limpieza grupo.

Nuevos cepillos en forma circular que permiten limpiar los grupos de las máquinas de café de una manera más sencilla, ya que se adaptan perfectamente al espacio del grupo y permite llegar a todos los rincones de éste.

Sólo como apunte y ligeramente al margen de los artículos de un maletín Barista pero no de un set profesional, informamos del lanzamiento mundial, en este mes de marzo,



zo, de una nueva línea de máquinas de café espresso especialmente pensadas para dar servicio al Barista profesional. Estas máquinas incorporan calderas y tubos en acero inoxidable, además de otras mejoras como la eliminación de la cal y un mayor ahorro energético sobre los modelos convencionales.

**Eunasa, Ascaso**