

TOSTANDO CAFE

LA QUIMICA DEL TOSTADO DEL CAFE

El grano de café, en su forma natural o se podría decir crudo, es como la pasta para un pastel. Tiene bastante de todas las cosas que usted necesita, pero tiene que pasar por algunas dificultades para hacer que tenga un buen sabor. El grano de café verde es un almacén de químicos que, cuando se calientan reaccionan para formar las sustancias que le proporcionan al café ese sabor muy especial.

El proceso químico exacto que se presenta durante el tostado no es totalmente comprendido por los expertos, y por supuesto son todo un misterio para mí. Sin embargo parece claro que el material del grano en crudo sufre un cambio en donde los ácidos y aromas están libres, entonces cocinados al punto, donde revientan y se podría decir que el sabor madura. El truco está en detener la reacción en el preciso momento después que el sabor se ha desarrollado pero antes de que empiece a decaer.

Mientras que los cambios químicos del café tienen lugar, hay unos efectos macroscópicos que es importante notar.

La humedad presente en el café sin tostar empieza a ceder según la temperatura aumenta. Esto provoca que los granos se hagan más ligeros y disminuya su densidad. Al mismo tiempo, la temperatura interna de los granos se incrementa esto es lo que en ese momento produce el cambio en el sabor.

La estructura del grano también se expande durante el proceso de tostado. A unos minutos después de haber iniciado el proceso, la expansión es tan rápida que los granos empiezan a "tronar" al momento que los gases internos son expulsados hacia fuera del grano. Al continuar el proceso de tostado, los granos crecen un tanto de espacio, pero eventualmente, las pequeñas partículas serán expulsadas hacia afuera de la superficie de los granos con un "chasquido" y los gases continuarán saliendo.

En un punto durante esta fase de chasquidos, el aceite del café empezará a notarse en la superficie de algunos granos como parches. Cuando el suficiente número de granos está perdiendo aceite, el tostado se ha terminado. Los cafés tostados más claros que esto no estarán lo suficientemente tostados y pueden tener un sabor muy picante porque un porcentaje suficiente de cafeína no ha brotado. Los tostados más oscuros son más suaves porque los sabores característicos han empezado a desaparecer.

NOTA~ Yo considero esto el tostado óptimo y no todos están de acuerdo en ello. La mayor parte de los tostadores detienen el tostado en un punto durante el segundo período de chasquidos. Algunos prefieren detener el tostado cerca del principio de la segunda fase de chasquidos. Esto acentuará las características únicas del café. Otros no abandonan el tostado hasta que la segunda

fase de chasquidos ha casi terminado. Esto produce un sabor más suave y delicado. Mi opinión es que a la mitad del camino es lo bastante bueno. Su técnica tendrá que irse ajustando para satisfacer su gusto personal.

El punto importante del proceso de tostado es desarrollar y distribuir el aceite del café uniformemente en el grano (el cual en realidad no es un aceite, si fuese un aceite no se disolvería en el agua y nosotros no podríamos preparar café). El aceite del café inicialmente se encuentra en una parte muy pequeña del grano. Según se le aplica calor, se desarrolla el sabor de aceite y la estructura del grano se expande, los aceites se distribuyen de manera uniforme en el grano. Si usted rompe un grano de café a la mitad a lo largo de eje más grande, usted podrá observar un ducto más obscuro y menos denso del material del grano que conduce el aceite a lo largo el mismo.

Según el café es tostado más obscuro, el aceite brota hacia afuera de este ducto a través del grano. Una parte de el alcanzará la superficie del grano como parches y aparentemente los granos brillarán con la luz fuerte. Sin embargo, la superficie de los granos no debe estar excesivamente aceitosa.

LA TECNICA DE TOSTAR CAFE

Volverse muy eficiente para tostar café no es muy difícil, pero si requiere mucha practica. Los beneficios de tostar su propio café son enormes. Lo más importante, usted impresionará a la gente que aprenda de su habilidad. También, tostar según se requiere le dará a usted el café lo más fresco posible ya que los granos de café en verde permanecen en buen estado por años cuando los granos de café tostado se hacen rancios en unas pocas semanas.

El equipo que se requiere para su propio tostado es en extremo modesto. Mientras algunos son bastante cómodos con un buen sartén o con un horno, yo recomiendo utilizar un aparato para hacer «palomitas de maíz" con aire caliente. La temperatura es la exacta para tostar café, y el movimiento que le proporciona el aire mantendrá los granos moviéndose rápidamente, lo que es muy importante. Además de esto usted necesitará una cuchara de madera y una toalla de cocina.

Y por supuesto, usted necesitará café verde (sin tostar). Muchas tiendas de cafés especiales o vendedores también pueden venderle los granos en verde. Si ellos no pueden pregúnteles quién es su proveedor y haga contacto con él. El café tostado tiene menos peso específico que café en verde porque el proceso de tostado hace que los granos pierdan cuando menos el 15% de su humedad. Después, usted tendrá menos granos de café en verde en una libra; además, el tostador ahorra dinero al venderle el café en verde porque no tiene que tostarlo el mismo. Entonces, usted tiene que ser capaz de comprar los granos en verde 20 o 30% abajo del precio de la libra de café tostado.

Una libra de café en verde es suficiente para cuatro o seis tostadas. Para entonces usted ha pasado por el procedimiento de tostado muchas veces, y ya deberá saber lo que desea hacer regularmente.

Empiece por determinar la medida de los granos. La cantidad que usted debe utilizar depende del tamaño de la máquina para tostar "palomitas de maíz", cuando más debe sostener 2 onzas de granos, hay algunas que soportan hasta 4 onzas. Esto es alrededor de un cuarto a un tercio de taza de granos por volumen.

Esparza los granos de café verde sobre una tabla o un plato y retire con cuidado cualquier material extraño y granos malos. Usted debe retirar todas las piedras, varitas, granos deformados, aplastados, y negros. En algunas de las variedades de baja calidad, usted tendrá hasta el 50% de defectos y con algunos excelentemente graduados, usted no encontrará virtualmente ningún defecto. La mayoría de los cafés están en medio de estos.

Encienda su tostador y ponga los granos dentro. Al principio estarán muy pesados para que el aire caliente los mueva, así es que tendrá que agitarlos constantemente con una cuchara de madera. Para terminar, usted tiene que dejar la tapa del aparato en su lugar.

Si los granos se han transformado de color verde a color café y todavía no se mueven por sí solos, usted debe reducir la cantidad de café verde para la próxima vez.

Hay que tomar en cuenta que las tostadas repetidas pueden provocar alguna obstrucción dentro de su tostador de "palomitas de maíz" la cual puede producir algún sabor desagradable a café cuando usted haga "palomitas". Si usted planea tostar café más de cinco o seis veces, a usted le convendrá dedicar un pequeño tostador exclusivamente para tostar su café.

Según los granos se van deshidratando, las delicadas cubiertas de los granos, o "tamo", también se secan y se desprenden del grano, por supuesto vuelan con la columna de aire caliente y se precipitan en cualquier sitio del vecindario. Esté preparado para esto. Hay que recoger todo este tamo cuando usted termine. Los diferentes cafés varían mucho en la cantidad de tamo que desprenden.

Cuando los granos han liberado aproximadamente el 10% de su humedad, ellos estarán de un color café claro, y deberán empezar a moverse por sí solos y usted podrá dejar de agitarlos. Muy pronto los granos empezarán a crecer rápidamente, y usted escuchará- el ruido de los chasquidos. Si esto no sucede en los primeros 10 minutos, su tostador de "palomitas" puede no estar lo suficientemente caliente. Para compensar, usted puede utilizar más grano en la siguiente ocasión (los cuales conservaran más el calor dentro del aparato) o cubra parcialmente las aberturas del

aparato. Por favor tome en cuenta que está usted utilizando un aparato más allá de sus límites. Mientras que la mayor parte de las máquinas pueden tolerar estos abusos- sin graves fallas, usted debe estar preparado para abandonar su tostada al primer signo de fuego u otro desperfecto.

Los granos empezarán a "tronar" más rápidamente, y luego disminuirán. Si usted elabora una gráfica de los chasquidos contra el tiempo, usted probablemente llegara a una curva en forma de campana, pero yo nunca lo he hecho.

De todas maneras, habrá un receso de unos minutos hasta empezar los segundos chasquidos (en los cuales hay más "ruido").

Algunos tostadores se preocupan por sacar los granos en este momento, pero realmente todavía no están bien tostados.

Usted debe utilizar su cuchara de madera para retirar muestras del tostador para verificar que algunos granos presenten "manchitas" de aceite. Usted notara que algunos granos han perdido pequeños pedazos. Cada chasquido que usted ha escuchado es un grano que ha explotado para liberar un pedazo por donde se ventilan los gases internos

Cuando en varios muestreos seguidos se encuentre uno o más granos con aceite, el tostado estará listo. Usted también deberá observar que los granos tienen un brillo especial que no estaba presente cuando los chasquidos se iniciaron por primera vez esto marca el tostado perfecto para cualquier café.

Si usted está realizando un tostado oscuro para "expresso" desde luego usted tendrá, que dejar los granos hasta que estén casi totalmente cubiertos de aceite, el café puede estar tan oscuro como sea posible mientras conserve un sabor razonable. Si usted tuesta su café hasta que esté negro y el aceite se haya secado por completo, usted terminara con una bebida suave con sabor a carbón que difícilmente puede considerarse como café. El tostado de los granos más allá de este punto no es recomendable porque los granos extremadamente secos son inflamables.

Cuando usted termine de tostar, los granos deben ser enfriados completa e inmediatamente. Yo recomiendo esparcir los granos en una capa sobre una toalla de cocina para un enfriado rápido, pero también usted puede verterlos varias veces entre dos recipientes hasta que se enfríen.

El último paso en el proceso de tostado es esparcir los granos y retirarle los granos defectuosos. Estos pueden ser granos que usted no le retiró en la primera revisada antes de tostarlos, o también pueden ser granos no maduros (quakers). Estos son fácilmente identificabas porque no se tuestan adecuadamente y están mucho más claros que los otros granos.

Tan pronto los granos estén completamente fríos, pueden ser molidos y prepararse la bebida. Los granos tostados deben ser envueltos en plástico para preservarlos del aire del exterior, colocados en un recipiente de vidrio para preservar los aromas y congelados.

Los granos guardados de esta forma se conservarán por casi un mes con una disminución poco perceptible en su sabor y aroma.

GUIA DE PROBLEMAS

Como todas las cosas nuevas, usted solo puede aprender la artesanía del tostado del café con la práctica. Empiece utilizando las técnicas básicas señaladas en los párrafos anteriores. Entonces, con la información obtenida de la primera sección, usted puede ajustar su técnica a su particular estilo y equipo.

Esta sección le proporciona algunas posibles mejoras en el formato pregunta-respuesta

Mis granos de café se ven lo suficientemente oscuros, pero la taza es picante, débil y no parece café. ¿Qué está mal?

Este es un caso muy común entre principiantes. Usted no puede juzgar el grado de tostado por su color. Usted no debe detener su tostado antes de los segundos chasquidos. Cuando tenga duda, déjelo dentro- el café pasado de tueste es menos y agresivo que el café a medio tostar.

¿Porque los chasquidos no se presentan antes de los 10 minutos de tueste?

Su temperatura de su tostador es muy baja. Utilice más granos la próxima vez (no utilice más tiempo) para conservar más calor en el tostador. O cubra la boca del aparato hasta que los primeros chasquidos ya se hayan presentado.

¿Porque mis granos de café no tuestan parejo?

Es una falta típica, esto es porque los granos de café no han sido agitados lo suficiente a través del proceso de tostado. Posiblemente usted esté utilizando demasiados granos de café, y la fuerza del aire del aparato no es lo suficiente para moverlos. O probablemente usted no los agitó lo suficiente al iniciar el proceso de tostado cuando estaban demasiado pesados para dejar circular el aire adecuadamente.

¿Porqué mis granos de café nunca brillan?

Es difícil obtener granos de café con puntos brillantes. No se moleste en cuidarlos antes de la segunda sesión de chasquidos. Entonces, observe con cuidado la aparición de algunos granos con puntos brillantes. Eso es aproximadamente el momento en donde brotan para marcar la diferencia, extraiga algunos granos antes de iniciarse la segunda etapa de chasquidos, compárelos con los

granos retirados al aparecer los primeros puntos aceitosos. Note que los granos retirados antes de la segunda etapa de chasquidos son más opacos que los granos con puntos brillosos.

¿Porqué algunas veces toma más tiempo tostar?

Algunos tipos de cafés, particularmente los "alturas", son cafés más densos y tardan más en tostar. También, puede ser más difícil lograr que los granos pierdan humedad cuando el clima está muy húmedo. En cualquiera de los casos, usted incrementará la temperatura cubriendo parcialmente las aberturas del aparato. Esto acelerará el proceso de tostado.

NORMA DE MOLIDO (PROPOSICION)

En este tema, me quiero referir precisamente a un término que representa una anota de calidad", y esto es la capacidad de un molino para moler "café para espresso". .

Aparentemente es muy fácil obtener un molido de granos de café para la elaboración del "café espresso", aunque en realidad esto puede ser, como lo señale en el párrafo anterior, una "nota de calidad" que necesariamente deberá ser agregada a la calidad del producto final, esto es, además de la calidad del grano de café, que es muy importante, debe proporcionarse al cliente una calidad óptima de servicio, y esto por supuesto incluye un control de calidad muy estricto en el grado de molido que se le proporciona.

La calidad de la bebida es desde el grano hasta la taza.

Los últimos molinos que he analizado no han cumplido con ese requisito. En mis últimas experiencias, ha sido muy difícil encontrar un molino de café, a nivel .comercial, para obtener dichas partículas.

Para determinación de la calidad del grano en verde se cuenta con la primera parte de este documento y algunos apuntes que se agregarán.

Para la determinación de la calidad del grano del café verde una vez que ha sido tostado, tenemos lo siguiente:

Ahora trataré de presentar una proposición a la norma del café molido, que cumplan con las necesidades del público en general y que al mismo tiempo se apegue lo más posible a los equipos, para elaboración de la bebida, que se encuentran en el mercado.

Es evidente que trataré de acercarme a procesos de análisis de laboratorio de materiales sencillos muy fáciles de comprender en la aplicación del sentido común. Para algunas personas conocidas

mías, el menos común de los sentidos.

Existen varias formas para determinar la dimensión correcta de las partículas de café molido, llamado PARTICULAS al producto que se obtiene al moler los granos de café con el equipo adecuado, a este último en el medio se lo llama molinos de o para Café.

En los análisis de materiales se ha manejado tradicionalmente las mallas o tablas con mallas para cernir arena y grava. Estos mismos elementos pueden ser utilizados para determinar un tamaño de PARTICULA que nos proporcione el mayor número de elementos a nuestro favor en la elaboración de una buena taza de café.

UN BUEN MOLIDO DE CAFÉ.

Como saber lo que es un buen molido del grano de café. Primero, saber que el equipo que usted posee funciona de manera óptima con un particular molido del grano de café y segundo, lo más importante del caso, que usted realmente disfrute de esa taza de café en particular.

TIPO DE PREPARACION

CAFETERAS	MOLIDO
Café de olla. Generalmente con azúcar caramelizada y Canela. Las clásicas "ollitas" de peltre muy comunes en nuestro medio rural	Regular
Percoladoras. Algunas veces se les conoce como cafeteras de filtro de canastilla metálica, son clásicas de hace algunos años	Regular
Cafeteras de Goteo. Normalmente de filtro de tela pequeño. Eran muy clásicas por tener dos esferas de cristal, una encima de la otra, muy vistosas	Fino
Cafeteras de filtro de papel. Muy comunes actualmente	Fino
Cafeteras tipo francés. Se caracterizan por ser de presión manual	Entre fino y espresso
Tradicional café "a la antigua"	Fino
Espresso de tipo doméstico	Fino
Espresso. Máquinas especiales	Entre fino y espresso
Café llamado Arabe o Turco. Yo creo que es el más tradicional de los procedimientos para tomarse una taza de café	Molido para Turco.

Esto quiere decir que existe un molido específico para cada cafetera, que el producto de ambos, la bebida, debe satisfacer por completo al tomador de café más exigente.

UN EXCELENTE "ESPRESSO"

Lo que pudiera ser la granulometría para evaluar el café 'espresso' sintetizarse como:

Medida de cada partícula: (del orden de) 0.35 mm.

Debe retenerse como mínimo el 50% de las partículas producto de la molienda en la malla No. 45 del sistema US Standard Screen, que en este nivel de malla se puede decir que aparentemente son iguales a las Tyler.

Otra, forma de definirlo sería: Que la mayor parte del producto de la molienda pase por la malla No. 40 y se detenga en la malla No. 50. Yo me atrevería a sugerir un mínimo del 70%.

La única forma de llegar a una calibración de molido 'perfecta' es basándose en pruebas en una máquina de pistones para preparar café, tales como las antiguas cafeteras Italianas, no las nuevas llamadas electrónicas.

Las cafeteras para elaborar Café ESPRESSO pueden ser de diferentes marcas, calidades y tipos. Las marcas tradicionales son las Faemas, las Rowenta, las Electra, las Pavoni , las Cimbaiii, las Carimalli, etc, etc. Yo considero que todas las marcas mencionadas en el párrafo anterior son marcas de primer nivel y la diferencia de precio entre una y otra no debe ser muy grande.

Aunque yo no las conozca, deben existir cafeteras de uso similar pero no tan finas. Los tipos pueden variar entre las antiguas cafeteras de pistón y caldera, llamados de palanca, que pueden ser uno hasta cinco grupos (cabezas de pistón). Existen algunas que se llamaron automáticas con caldera y funcionaban con botones para la extracción, por ahí yo tengo una de esas (investigar marca

LABORATORIO DE CAFE ESPRESSO

PREPARADO/EXTRACCIÓN

META:

Prepara técnicamente una buena extracción de Café Espresso que satisfaga las definiciones del mismo, a saber:

- A. Tiempo de extracción de 20 a 25 segundos.
- B. Que la bebida fluya como la miel.
- C. La espuma de color café claro (dorada oscura).

Se recomienda lo siguiente:

1. Caliente la taza previamente. Coloque el filtro limpio en el porta filtros.
2. Llene el filtro con una cuchara y enrase el café molido con la misma cuchara.
3. Presione el café molido con el "asentador», para esto, limpie cuidadosamente con una servilleta los bordes del filtro.
4. Inserte el porta filtro en el grupo de la cafetera y ajústelo adecuadamente. Inicie el ciclo de preparación haciendo bajar la palanca o accionando los botones.
5. Tiempo de extracción: alrededor de 25 segundos. Sirva el 'espresso' directamente a la raza.
6. Golpee los restos (bagazo) en el bote de desperdicio. Enjuague el filtro.
7. Coloque todo nuevamente en su lugar, cuando sea necesario empiece por el paso número 1

Pruebe las características y diferencias del café "espresso".

Repita los pasos del 1 al 4

Inicie el proceso de preparación, vierta la bebida en tres recipientes graduados, aproximadamente 15 mililitros por recipiente. Primero, segundo y tercer tercios.

Permita, a los visitantes probar cada una de las tres porciones utilizando cucharas para Té.

Discútanse los resultados y las diferentes opiniones.

Seleccionar la partida de café para su análisis, ya sea café verde (que sería lo ideal) o tostado. El nivel de tostado debe ser entre mediano y oscuro, esto es, en el punto -donde el color de la ranura ya tiene casi el color del grano propiamente dicho. Compare el color de los tostados con el patrón Pantone.

Yo sugiero lo más parecido a un color Pantone 477 CV

Una vez que se ha tostado esa muestra, se debe moler para la preparación de Café Espresso de acuerdo con la tabla de molidos. Por supuesto se requiere de un muy buen molino y de un molido muy cuidadoso. Compare el color del café una vez molido con el patrón Pantone.

Yo recomendaría el color Pantone 4715 CV o 4635 CV.

PREPARARSE TECNICAMENTE PARA LLEVAR A CABO UNA BUENA EXTRACCION DE CAFÉ ESPRESSO

Caliente previamente la cafetera, que tenga cuando menos una hora de estar encendida y

operando.

Verifique la presión dentro de la caldera. Lo ideal es que se encuentre entre 1 y 1.4 kg/cm².

Verifique la temperatura del agua, debe estar entre 90 y 92 grados centígrados.

Caliente previamente las tazas que va a utilizar, dejándolas simplemente sobre la cafetera. Recomiendo en plan de análisis, utilizar tazas de algún material transparente.

Pese con cuidado las cantidades de polvo de café que va a utilizar o utilice un dosificador confíarle

La dosis que se requiere debe estar entre 7 y 9 gramos de polvo de café por taza, pero nunca menos de 7 gramos.

Coloque la canastilla-filtro metálica seleccionada en el porta filtro de la máquina.

Vierta el polvo de café dentro del filtro, con una cuchara limpia, nivele y suavice la superficie del producto.

Presione el polvo de café con el asentador al mismo tiempo que lo hace girar un poco para acomodar mejor las partículas.

Limpie los bordes del filtro y el porta filtro con una servilleta limpia. Cualquier partícula que permanezca en el borde puede hacer fallar la prueba.

Coloque el porta filtro en el grupo de la máquina que le corresponda y hágalo girar para que se apriete.

AQUI SE INICIA PROPIAMENTE LA EXTRACCION

Prepare a una persona con un cronómetro para determinar correctamente el tiempo de extracción.

Coloque una taza de café para Espresso debajo de la boquilla del porta filtro. De preferencia una taza de material transparente para poder medir después el espesor de la crema.

Sitúese de frente a la cafetera y baje lentamente la palanca hasta que escuche y sienta el seguro automático, si por alguna razón este último no entra, algo no „e llevó a cabo correctamente.

Al salir las primeras gotas de la bebida por la boquilla del porta filtro, baje un poco más la palanca de la máquina para liberar el seguro, avise a la persona que lo ayuda que inicie el conteo con el cronómetro e inmediatamente suelte la palanca.

la presión que se ejerce sobre el polvo de café con el agua que se extrae y la fuerza del resorte

produce la extracción.

la bebida debe fluir por la boquilla del porta filtro con la consistencia de una miel ligera.

Cierre el conteeo al llegar la palanca a su posición original.

EL TIEMPO DE EXTRACCION DEBE SER ENTRE 20 Y 25 SEGUNDOS, PERO NUNCA MENOR DE 20 SEGUNDOS.

El contenido de la bebida en la taza de café puede ser un poco más de] 50% de la capacidad de, la misma.

¡ ATENCION: NUNCA UN SEGUNDO "PALANCAZO"

La espuma o crema de la bebida debe ser de un color café claro casi dorado con algunas líneas un poco más oscuras.

de la máquina antes de que alguna gota de agua destruya la capa de crema, situación bastante frecuente.

Mida con una regla el espesor de la capa de crema; si esta es de aproximadamente 8milímetros, en principio el café es bueno.

Introduzca verticalmente una cuchara de café limpia hasta tocar el fondo de la taza, observe la película de crema de café que se adhiere a la cuchara, mientras más uniforme es esta película, mejor es la calidad del café.

Pruebe el Espresso con calma y comente los resultados con sus colaboradores. Recuerde, el paladar para estas pruebas no se compra en ninguna parte, solamente se adquiere con la practica.

Si desea tomarlo un poco más ligero, agréguele solamente un poco de agua caliente.

DISFRUTE SU CAFÉ ESPRESSO

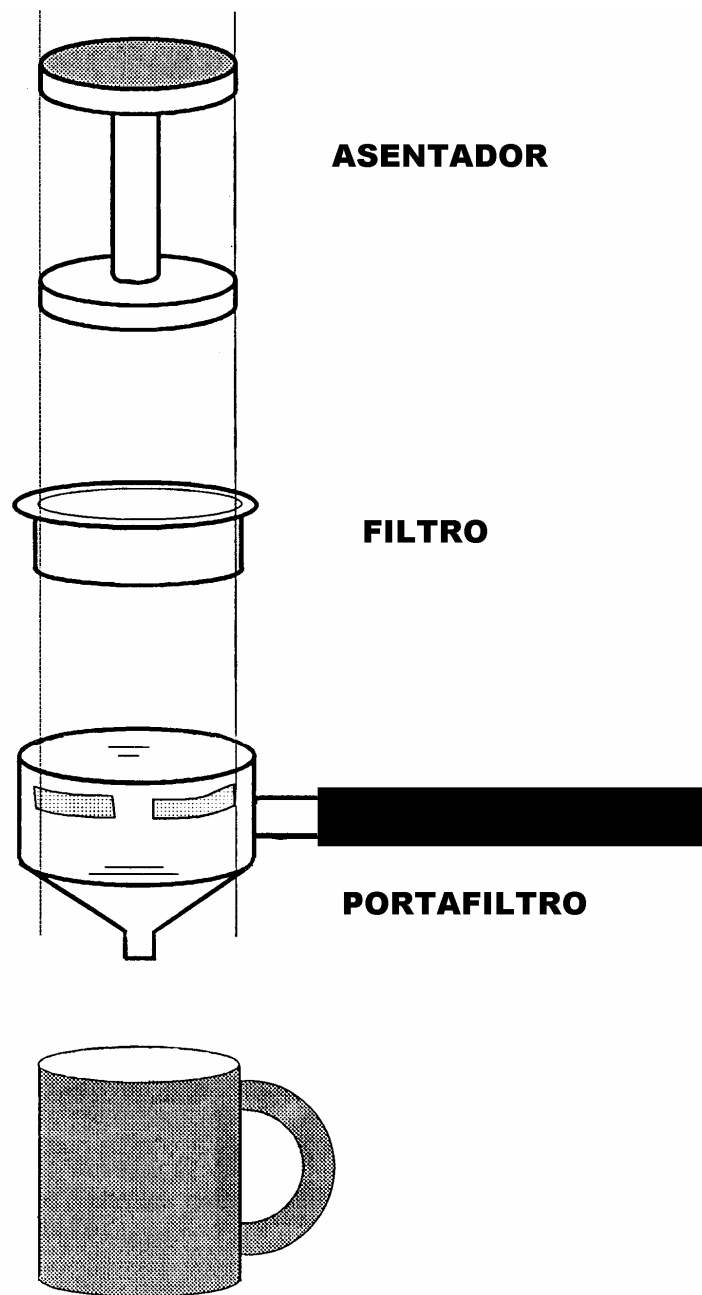
Retire el porta filtro de la cafetera y golpee el resto en el filtro (bagazo) sobre una superficie plana.

Ese 'bagazo' debe salir completo, tan completo que se le llama: PASTILLA. No deben estar las partículas sueltas, debe estar lo bastante sólido como para no romperse al golpe.

Una vez separada la pastilla del filtro, tómelala entre sus dedos y pártala por la mitad, en la parte que usted ha partido podrá observar que tan uniforme ha sido la extracción de la bebida.

Enjuague cuidadosamente el filtro y el porta filtro para repetir su prueba, si es necesario.

DIVIERTASE PROBANDO "ESPRESSO", ES MUY AGRADABLE.



EVALUACION

- Calidad del producto en verde. (___)

Naturales y robustas 1 punto
Desmanches de lavado 2 puntos
Buenos lavados 3 puntos
Primas y alturas 5 puntos

- Puntos acumulados. Calidad del producto tostado. (___)

Para iniciar comparar con el Pantone propuesto. 1 punto.
Tostado parejo 2 puntos
Tamaño del grano regular 2 puntos

- Molido debidamente revisado en su granulometría: 3 puntos (___)
y comparado con el Pantone propuesto: 2 puntos

- Tiempo de extracción: Dentro de los límites 5 puntos. (___)

- Espesor de la crema: de 7 a 8 mm o más: 5 puntos (___)

5 a 6 mm 3 puntos
3 a 4 mm 1 punto

- Color de la crema: (___)

Café claro con manchas un poco más oscuras (Pantone): 5 puntos
Café claro uniforme (Pantone) 3 puntos
Café clara casi blanco (Pantone) 1 punto

- Superficie adherida a la cuchara: (___)

Constante y tersa: 5 puntos
Escurrida 4 puntos
No continua 3 puntos

- Si el extraer la pastilla esta sale completa: 5 puntos (___)

SUMA TOTAL DE PUNTOS (___)