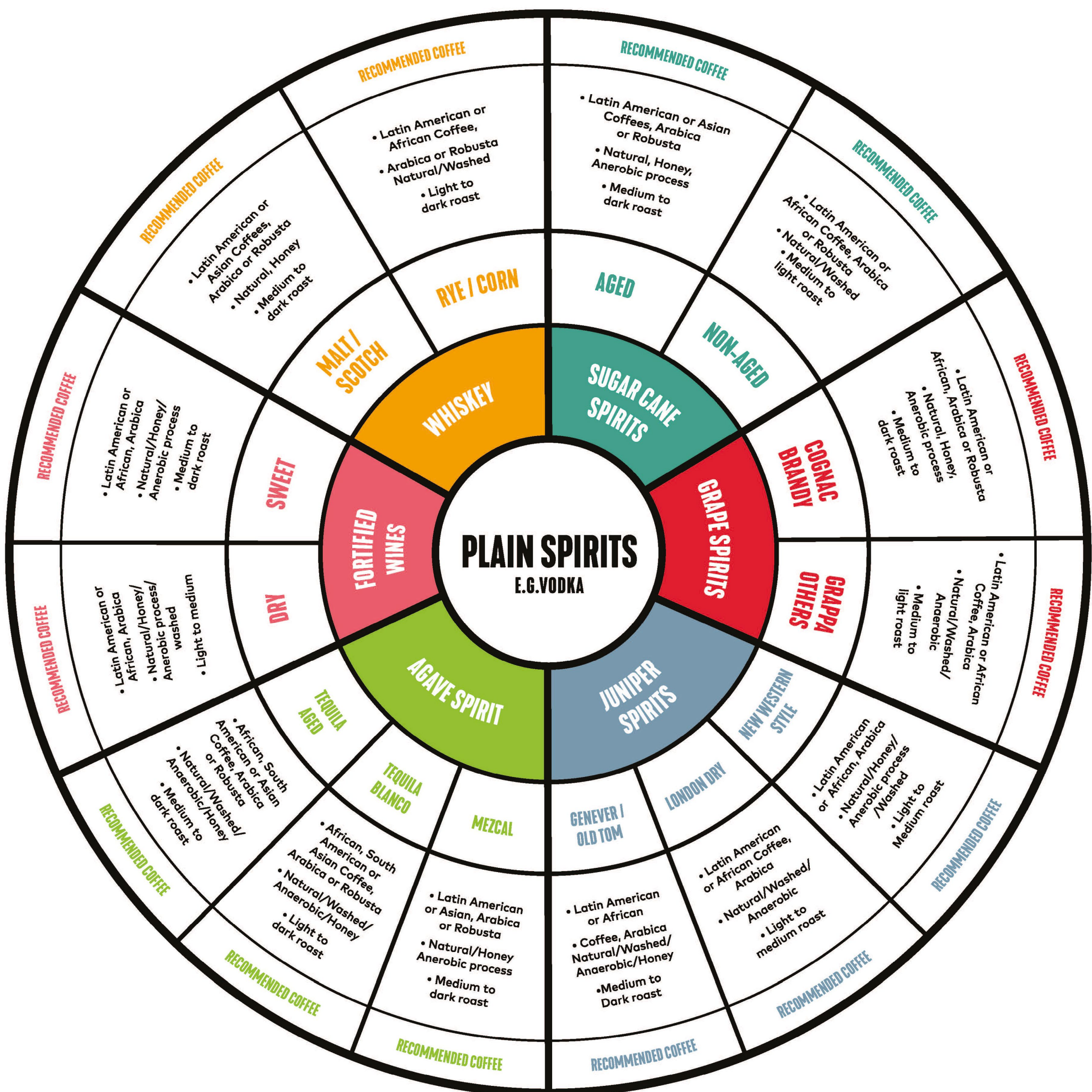


RUEDA DE SABOR DEL CAFÉ

El café es un líquido muy diverso que despierta todos los sentidos y puede ser una gran adición a una variedad de cócteles, no solo al Espresso Martini. El alcohol puede liberar sabores y aromas del café que de otro modo habrían permanecido en el grano.

Utiliza esta **rueda de sabor**, creada por el Brewing Bartender, Timon Kauffman, para ayudarte a encontrar la combinación adecuada de café y licor y experimentar con nuevas bebidas con infusión de café.



CÓMO USAR LA RUEDA DE SABOR

- Comienza en el medio y refina tu búsqueda con cada nivel hasta llegar al anillo exterior. Agrega tu licor/café recomendado.
- Ten cuidado: las bebidas de café fuertes (p. ej., espresso) en particular pueden desequilibrar un cóctel muy rápidamente y, por lo tanto, deben prepararse bien y consumirse de manera consciente.
- Conoce tu café, conoce su preparación en detalle, sabe qué quieres lograr en la bebida y por qué.

CONSEJOS PARA MEZCLAR ALCOHOL CON CAFÉ

- No utilices cualquier café, sino ten en cuenta su perfil de aroma y sabor. El **tipo, origen, preparación y tostado son fundamentales** y deben tenerse en cuenta.
- **Utiliza únicamente café fresco**, no más de tres meses después del tostado. De lo contrario, habrá perdido la mayor parte de su sabor y la bebida tendrá un sabor rancio y aburrido.
- **Sé consciente del papel que quiere que desempeñe el café** en la bebida y de qué preparación requiere el café para su tarea. ¿Es un componente de sabor direccional o simplemente completa la bebida? Ajuste el método de preparación en consecuencia.

MÉTODO DE PREPARACIÓN	RESULTADO
Espresso	Aporta notas de café muy fuertes al cóctel sin diluirlo, sin embargo, puede desequilibrarlo fácilmente.
Filtro	Se domina rápidamente pero es más fácil de incorporar a un cóctel.

- Si usas café caliente, asegúrate de que esté lo más fresco posible para evitar una oxidación innecesaria; se volverá rancio después de 2 a 3 horas. Cold Brew se conservará de 5 a 10 días si se refrigera.