

# Espresso en Superautomáticas

**Espresso:** bebida con alta concentración de café y crema en la superficie.

**A tener en cuenta:** cafés diferentes pueden requerir ajustes diferentes en la máquina.

El sabor dependerá del café y de la extracción:

- poca extracción o rápida da un sabor ácido.
- mucha extracción o lenta da un sabor amargo y falta de jugosidad.
- en el medio está la virtud, normalmente buscamos cafés dulces.

Factores que influyen:

- **Molienda:** más fina más lenta, más gruesa más rápida.
- **Cantidad de café:** más cantidad más lenta.
- **Cantidad de agua:** más agua, mayor extracción, más tiempo.
- **Color del tueste:** más claro extracción más rápida.

**1°** Valoramos el café que tenemos y el sabor que queremos.

**2°** En la primera parte de la erogación se extraen las sustancias ácidas, luego las dulces y luego las amargas, tenerlo en cuenta en función de nuestras preferencias de sabor.

**3°** Idealmente debemos conseguir un flujo de 25-35g en 25-30 segundos.

**4°** Probamos el café. Decidimos si volver a ajustar molienda, cantidad de café o la cantidad de agua.

**Y por si puesto  
contáctanos para  
poderte ayudar!!**



Más información sobre métodos de preparación [en nuestro Blog.](#)

