

# LA VERDAD FRÍA: COLD BREW VS. CAFÉ HELADO

El cold brew y el café helado son las opciones preferidas para quienes buscan un refrescante toque de cafeína. Pero, ¿qué diferencia a estas dos queridas bebidas? Lisette Gaviña Lopez, cuarta generación de tostadores de café en Gaviña Coffee Company, creadores de Don Francisco's Coffee, nos revela la verdad fría y comparte simples consejos para crear estas bebidas en casa.

## El Arte del Café Helado

Una diferencia clave entre el café helado y el cold brew radica en su preparación. "El café helado es simplemente café preparado con el doble de fuerza", explica Gaviña Lopez. "Lo preparas caliente como de costumbre, pero usas el doble de café molido para la misma cantidad de agua".

Aunque algunos podrían estar tentados a preparar café caliente y dejarlo enfriar durante la noche para tener una solución rápida al día siguiente, Gaviña Lopez advierte que esto puede comprometer el sabor y la vitalidad del café. En su lugar, recomienda preparar una taza fresca cada vez, dejarla enfriar a temperatura ambiente y luego agregar crema, azúcar u otros condimentos. Viértelo en una coctelera con hielo (si tienes una), y luego sirve el café enfriado sobre hielo fresco. ¡Voilà! "Esto dará como resultado una bebida de café perfectamente aromática, sabrosa y bien mezclada cada vez", asegura. Consejo profesional: Congela



Imágenes: Don Francisco's Coffee



## SPRITZER DE COLD BREW

Rinde seis porciones de 8 onzas

### Ingredientes:

- 2 paquetes de cold brew orgánico de Don Francisco
- 4 tazas de agua fría filtrada fresca
- 1.5 tazas de agua tónica
- 1.5 tazas de agua con gas sabor a limón
- Romero fresco
- Limón fresco

### Instrucciones:

Remoja 2 paquetes de cold brew orgánico de Don Francisco en 4 tazas de agua en una jarra de vidrio, ciérrala bien con una tapa y guárdala en el refrigerador. Después de 24 horas, retira con cuidado los paquetes de cold brew de la mezcla concentrada. Diluye el concentrado con agua tónica y agua con gas sabor a limón. Sirve sobre hielo y adorna con una ramita de romero fresco y una rodaja de limón.

previamente cubos de café para evitar que la bebida se diluya demasiado rápido.

## Cold Brew: Un Carácter Suave y Complejo

El cold brew, por otro lado, requiere un método de infusión lenta que reemplaza el calor con tiempo para liberar su sabor más intenso y suave.

"En lugar de usar agua a una temperatura cercana a la de ebullición para preparar a través de un filtro durante cuatro a seis minutos, el cold brew se prepara sumergiendo café molido grueso a temperatura ambiente o en un refrigerador durante 18 a 24 horas. Luego se filtra a través de un papel, malla o tela para eliminar los sólidos", agrega Gaviña Lopez.

Este proceso crea un concentrado con un perfil de sabor único, que puedes ajustar agregando más agua. El cold brew es menos ácido y tiene un sabor más brillante y completo que el café helado, y combina bien con leche, crema o azúcar para mayor indulgencia.

## Empieza con lo Básico: La Calidad es Clave

Gaviña Lopez enfatiza la importancia de usar café fresco y de alta calidad para lograr la taza perfecta. "El café son

dos ingredientes: agua y café, así que es importante tener la mayor calidad en ambos".

Don Francisco's Coffee ofrece una variedad de opciones de granos enteros y molidos en diferentes sabores y métodos de preparación, incluidas cápsulas de espresso y su Cold Brew Orgánico. "El kit de Cold Brew Orgánico de Don Francisco simplifica todo. Con paquetes proporcionados de café molido, simplemente los sumerges en una jarra de vidrio durante 24 horas, ¡y voilà! Estás listo para disfrutar de una taza de cold brew perfectamente preparada"

El cold brew de Don Francisco, hecho con granos 100% arábica y tostado a la perfección, ofrece un equilibrio suave y aterciopelado en cada sorbo.

## El Último Sorbo: Cuestión de Preferencia Personal

En última instancia, la elección entre café helado y cold brew se reduce a una cuestión de preferencia personal. Con un poco de conocimiento y experimentación, puedes descubrir los secretos de ambos métodos de preparación y encontrar nuevas formas de disfrutar tu bebida favorita.

¡No olvide preguntar por nuestras camionetas!



**602-348-5050**  
**Enrique Moreno**

Conmigo siempre tendrán  
**BUENOS PRECIOS Y BAJOS INTERESES**

ES UN LUJO TENER A ENRIQUE MORENO COMO ASESOR AUTOMOTRIZ