

¿Qué es la cáscara del café y para qué sirve?



Seguro que has oído hablar del Cascara Latte puesto que es una de la últimas tendencias del mundo barista pero ¿Sabes qué es exactamente la cáscara del café? Se trata de la cascarilla seca de la cereza del café y se está haciendo muy popular en el mundo occidental como base de preparación de diferentes bebidas. Desde Candelas queremos revelarte todos sus secretos.

No es que se trate de una novedad, en países como Yemen, Etiopía o Bolivia se consume de forma habitual, pero sí que es cierto que en Estados Unidos y Europa su presencia es reciente. La llamada tercera ola del café nos ha acercado este producto y sus diferentes formas de elaboración.

¿Cómo se consume la cáscara del café?

Normalmente la cáscara se prepara de dos formas diferentes:

- En forma de infusión en una proporción de (12g de

cáscara por 300ml de agua) dejando reposar 4 minutos.

- Con una prensa francesa. En este caso añadimos un poco más de cáscara (aproximadamente 30g) a los 300ml de agua. Se deja reposar también 4 minutos y se presiona firmemente.

¿A qué sabe esta preparación? te estarás preguntando. Normalmente la infusión de cáscara de café tiene notas de vainilla, cereza y madera. Al subir la proporción cáscara-agua el sabor nos recuerda más a la fresa, la mora o incluso al cacao. Recordar que tiene cafeína y grandes propiedades antioxidantes.

Realmente **el modo de preparación depende de la creatividad del barista**. Hay quién añade jengibre o canela a la infusión, otros preparan fantásticos lattes adornados con siropes, los hay que hasta preparan concentrados y los mezclan con agua con gas. Los límites están en tu imaginación.

Cascara Coffee: una tendencia ecológica

Gracias a esta nueva tendencia, cada vez son más los productores que no desechan la cáscara de sus cosechas. Antes, se usaba como abono pero mucha acababa en los cauces de los ríos, contaminando el entorno. De esta forma, los agricultores han encontrado la manera de que sus cultivos sean **más eficientes y respetuosos con el medioambiente**. Además, la exportación de cáscara se está convirtiendo en una nueva fuente de ingresos.

Fuente: cafescandelas.