

NUEVOS SABORES NESPRESSO

Experiencias de los Sentidos

¿Qué entra dentro de un sabor? El experto y entendido mundial en especias, Ian Hemphill, comparte unos detalles deliciosos y fascinantes sobre las tres especias ofrecidas esta temporada.

Experimente una aventura sensorial con las nuevas Variations de Nespresso.



FOTÓGRAFO: ULRIKE HOLSTEN

Viajes aromáticos con la nueva gama de cafés con sabores: Variations de Nespresso

Como novedad esta temporada, Nespresso ha combinado sabores naturales de especias y frutas con el Gran Café Livanto, creando tres sabores definidos y apetecibles para gustos exigentes: el refrescante contraste del anís, el suave y dulce toque de la vainilla y el perfume de azúcar y especias de la manzana y la canela.

Vainilla

La cremosa suavidad de la vainilla se combina con la dulzura del Gran Café Livanto para crear un despliegue floral y voluptuoso. Realizado con una mezcla de sabores naturales, la Variedad Vainilla le transporta a un paraíso tropical en la Isla Reunión.

Manzana y Canela

Dulce y suavemente picante para calentar incluso el corazón más frío... La Variedad Manzana y Canela atrae con los sabores de la corteza de canela natural, mientras que la manzana muestra voluptuosamente sus dulces toques. Una cálida armonía que evoca el íntimo interior de una cabaña en los Alpes.

Anís

Desplegado sobre los aterciopelados aromas del Gran Café Livanto, la Variedad Anís revela una finura inesperada. Una elegancia que recuerda la sombra refrescante de un palacio de Rajastán, confeccionada con sabor de anís natural.





Origen e Historia

El anís es originario del Oriente Medio y suele cultivarse en climas templados, sobre todo en el norte de África, Grecia, el sur de Rusia, Malta, España, Italia, México y América Central. Se afirma que el anís se encontró en Egipto ya en 1500 a.C. y que fue muy apreciado durante el siglo primero en Roma por sus propiedades digestivas, atribuidas al aceite esencial rico en anetol, una sustancia que también se encuentra en las semillas de hinojo y en el anís estrellado. Al finalizar los festines y banquetes, los romanos, que carecían del moderno antiácido y los preparados digestivos, consumían tartas con anises y otras especias aromáticas para ayudar a la digestión y refrescar el aliento. Durante la Edad Media, el cultivo del anís se extendió a Europa, aunque sólo florece y produce semillas en condiciones climáticas cálidas. El anís se utilizó a menudo para dar sabor al pienso para caballos y ganado. También le gusta a los perros y está incluido en la comida para mascotas. Se dice que un poquito de anís ¡atrae al ratón a la ratonera! Hoy en día el anís se usa mucho en la fabricación de productos de confitería (el aceite del anís proporciona a menudo el sabor a regaliz en los dulces), pastillas para la tos, un licor francés llamado anisette y numerosas bebidas alcohólicas con sabor a anís como el ouzo, el pernod, el pastis y el aguardiente, el favorito de Latioamérica. No debe confundirse el anís con el anís estrellado, la especia predominantemente china, aunque el aceite esencial del anís estrellado se usa a menudo como sustituto del anís.

Elaboración

El anís sólo florece y da frutos después de un largo y cálido verano, condiciones climáticas que además son excelentes para secar las semillas. Las cabezas de semillas se recolectan y se cuelgan o extienden para que se sequen en una zona templada y bien ventilada donde lleguen algunos rayos de sol. Cuando están secas y crujientes, se frota las cabezuelas para separar las semillas de las flores y los trozos de tallo, y después de una criba ya están listas para ser almacenadas. El anís se adquiere sobre todo en su forma entera y puede retener su sabor hasta tres años. Almacenar en un paquete hermético y mantener alejado de fuentes intensas de calor, luz y humedad, ya que esto acelera el deterioro y la pérdida de los toques de anís fresco.

Uso

Los toques frescos y distintivos del sabor a regaliz e hinojo del anís lo convierten en una especia ideal para la verdura y los platos de pescado en la India, aunque los indios suelen hacer uso de su primo, el hinojo. Su suave sabor a regaliz es un complemento para galletas y dulces; el anís aparece en la repostería tradicional tanto de Alemania como de Italia. El pan de centeno escandinavo y una amplia gama de pequeños productos también contienen anís. Una pequeña cantidad de anís entero o molido puede añadirse a las sopas de verduras, salsas blancas y pasteles de pollo y mariscos. El sabor fresco del anís tiene un efecto equilibrado en platos ricos en queso y se utiliza para eliminar el efecto grasiento de algunos ingredientes en la cocina marroquí.

Anís

El anís, una de las plantas herbáceas más delicadas, posee un tallo delgado y largo, de unos 50 cm, unas hojas ligeras, planas y dentadas que recuerdan al perejil italiano y produce flores blancas y suaves en unos tallos finos y menudos al final del verano. La especia de anís (que se recolecta después de la floración) consiste en dos diminutas semillas, ovales y con forma de media luna, de unos 3 mm de longitud, muchas de las cuales, al partirse, conservan el fino tallo que pasa a través del centro del fruto, dándole la apariencia de un diminuto ratón si se observan desde cerca. Las semillas de color marrón claro, con sus finas líneas claras, tienen un marcado sabor a regaliz que no es demasiado áspero ni persistente.

Vainilla

Sólo podemos imaginar cómo debió sentirse el español Cortés mientras sus sentidos experimentaban por primera vez el sabor a vainilla y chocolate, cuando, en 1520, el emperador azteca Moctezuma lo invitó a una exótica bebida de chocolate y vainilla endulzada con miel. Tan impresionados quedaron los españoles con este descubrimiento que se estableció en España la fabricación de chocolate, sazonado con vainilla importada de México. Desde entonces, la vainilla ha continuado capturando la imaginación de los cocineros, chefs y fabricantes de comida, y hoy en día sigue siendo uno de los sabores más populares del mundo.

La mayoría de los consumidores de vainilla se sorprenderían al descubrir que en realidad se trata de una orquídea trepadora tropical (*Vanilla planifolia*). Los granos de vainilla (o vainas) cuelgan de la enredadera en racimos. Cuando está fresca y es verde no tiene ningún olor o sabor a vainilla y sólo después de curarlos es cuando los granos de vainilla revelan su verdadero sabor a vainilla. Un grano de vainilla curado es de color marrón oscuro a negro, y cuando se parte a lo largo, aparece una masa pegajosa y oscura de millones de diminutas semillas. El aroma de un grano de vainilla es fragante, floral, dulce y muy agradable, lo que puede ser el origen del mito de que la vainilla es un potente afrodisiaco.

Origen e Historia

La vainilla es originaria de México y América Central. Aunque se llevaron plantas a Inglaterra ya en 1733 y se volvieron a introducir a comienzos del siglo XIX, todos los considerables intentos para que produjeran vainas fuera de su hábitat natural fallaron. A mediados del siglo XIX se descubrió que la razón de su improductividad radicaba en la ausencia de polinizadores naturales, y así se creó un método satisfactorio de polinización manual. A principios del siglo XX, la vainilla se cultivaba en La Reunión, Tahití y partes de África y Madagascar. Hoy en día, la vainilla crece en muchas zonas tropicales en todo el mundo.

Elaboración

Aun tratándose de un sabor tan usado y popular, la producción de la vainilla sigue siendo un proceso que requiere muchísima mano de obra. Empieza con una fertilización manual de las flores y culmina con un proceso de curado tradicional que ha permanecido inalterable durante siglos. Los granos verdes, recién recolectados y sin sabor se calientan para empezar el proceso de secado y curado en el que las encimas producidas naturalmente crean el sabor que compone el aromatizante de vainilla. Después, los granos de vainilla se extienden al sol sobre mantas de lana. Cuando el día termina, se recogen las vainas, se envuelven con las mantas y se dejan transpirar en rejillas por la noche. Los granos de vainilla siguen este proceso durante un máximo de 28 días y entonces se almacenan durante tres meses hasta que se vuelven casi negros y se completa el proceso de curado. El extracto de vainilla se obtiene remojando granos cortados en alcohol, lo que da como resultado una solución con extractos de vainilla suspendidos en el líquido.

Uso

Los granos de vainilla dan sabor a las natillas y compotas de frutas, tartas y galletas y crème fraîche. Use sólo los granos que sean oscuros, suaves, flexibles y aromáticos, y cuando desee hacer una infusión del sabor vainilla en la comida sin quitarle el color, utilice un grano entero. Para añadir un sabor natural y concentrado de vainilla a las recetas, corte un grano por la mitad y saque las semillas pegajosas y dulces. No tire la piel, ya que las pieles sobrantes pueden guardarse en un tarro de azúcar extrafino para hacer su propio azúcar para repostería. Y además, cocinar con vainilla o pasar extracto de vainilla por un frigorífico ¡acabará con los malos olores!



Canela

Piense en una tarta de manzana y el primer aroma que le viene a la mente es el de la canela. Sin embargo, muchos cocineros no son conscientes de que hay dos tipos de canela. Una proviene de Sri Lanka (*Cinnamomum zeylanicum*) y la otra, casia, es del sur de China y sureste de Asia (*C. cassia*).

La canela en rama se ve casi siempre en trozos de 8 cm formados por muchas capas concéntricas de delgadísima corteza, enrollados en cilindros de aproximadamente 1 cm de diámetro. El color de la canela va desde un marrón claro uniforme hasta un moreno pálido. El aroma es dulce, aromático, cálido y agradablemente leñoso, sin ningún rastro de amargor o acritud dominante. Por contraste, la casia se encuentra generalmente en dos formas enteras. Una de ellas es en trozos planos de rodajas de color marrón oscuro, con una superficie lisa y otra áspera y acorchada. La otra forma es en ramitas. Las ramitas de casia son suaves y parecidas a la canela, excepto por el grosor del rizo de la corteza (unos 2 mm) y de color marrón rojizo. El aroma de casia en polvo (la molienda libera los aceites esenciales y hace que el aroma sea más evidente) es muy perfumado, penetrante, dulce y persistente. El sabor es agradablemente picante y áspero.



Origen e Historia

Se dice que la canela se encuentra entre las especias más antiguas. Sus referencias datan de 2.500 años atrás, en la tierra de los faraones, donde la canela se usaba en el proceso de embalsamado. En 1500 a.C. los egipcios viajaron a “La Tierra de Punt” (actual Somalia) para buscar metales preciosos, marfil, animales exóticos, especias y canela, que habían llegado allí, sin duda alguna, gracias a la proximidad geográfica de los comerciantes árabes. Cualquier búsqueda de los verdaderos orígenes de la canela y la casia comercializadas en la antigüedad está

envuelta en misterio, ya que los comerciantes divulgaban historias improbables para mantener sus fuentes de abastecimiento en secreto. Probablemente, los antiguos griegos y romanos disponían tanto de la canela como de la casia. La constancia de casia en China se remonta al año 4000 a.C. La casia de Batavia (o Java) crece de manera salvaje en las islas indonesias de Sumatra, Java y Borneo. Hoy en día, la mejor canela del mundo sigue viniendo de Sri Lanka, y varios tipos de casia proceden sobre todo de China, Indonesia y Vietnam.

Charla deliciosa con una experta en café

La experta en café de Nespresso, Sylvia Ohresser, es Gestora de Proyectos en el Centro de Tecnología de Productos en Orbe, Suiza. La Revista Nespresso habló con ella para tener un anticipo de lo que serán las nuevas Variations de Nespresso, después de más de 50 recetas de prueba y dos años de investigación y desarrollo.

Elaboración

La elaboración de la canela en Sri Lanka es posiblemente una de las destrezas más hábiles que todavía demuestran los trabajadores tradicionales en el comercio de especias hoy en día, y contemplarlo es fascinante. Con la ayuda de un instrumento metálico básico, un pelador raspa la capa exterior de la corteza con aspecto acorchado y la desecha. A continuación frota el tallo con una vara de latón, magullando y aflojando la delgadísima capa sobrante de la canela, dejándola lista para pelarla. Después quita hábilmente las capas de fina corteza que se encuentra debajo y se pone al sol durante al menos una hora para darle firmeza y secarla parcialmente. Entonces, los peladores empiezan a plegar un trozo muy fino de 30 cm de corteza dentro de otro, hasta que se forma un eje hueco de un metro antes de que se seque. La casia se cosecha de manera diferente a la canela, ya que los árboles se despojan de la corteza a comienzos de la estación de lluvias, cuando es más fácil de quitar. La corteza se corta en partes, la tala del árbol y la corteza sobrante se quitan de la misma manera.

La canela y la casia no son fáciles de moler, por lo que si una receta menciona canela o casia en polvo, se recomienda comprar polvo de buena calidad.

Uso

La canela en rama se usa en platos en los que se intenta dar el sabor al medio líquido. Sin embargo, cuando se confecciona una compota de fruta o una tarta de manzana, se prepara un curry, un plato de arroz con especias como el biriyani o incluso cuando se hace glühwein, se usa canela o casia en rama. El polvo es más popular en los países occidentales cuando se mezcla la canela con otros ingredientes para dar sabor a las tartas, pastelitos, pasteles de fruta, cremas de leche, polvos de curry, garam masala, especias variadas y otras mezclas de especias. La gran acritud de la casia (a menudo conocida como “canela de la China”) se ha hecho popular en alimentos cocidos comerciales tales como rosquillas, tarta de manzana, muffins de frutas y galletas dulces y con especias. Elegir una es sólo cuestión de gustos personales; sólo recuerde que la casia tiene un aroma más fuerte y acre que la canela, por lo que es preferible usarla con ingredientes de diferentes sabores como los frutos secos. Por otra parte, la canela, es un buen complemento para ingredientes frescos, tales como las manzanas, peras y plátanos.

Revista Nespresso: ¿Qué fue lo que les hizo tomar la decisión de desarrollar estos tres sabores en particular?

Sylvia Ohresser: En realidad probamos muchos sabores, en diferentes concentrados. Algunos no encajaban con el café. Para algunas de las otras ideas originales, como el Tiramisú, era difícil tener sabores naturales. Finalmente llegamos a una preselección de sabores, y después decidimos lanzar tres sabores al mismo tiempo. Además, también queríamos cubrir varias categorías: tener un sabor picante, un sabor más común como es la vainilla y por último el anís, porque también queríamos proponer una variedad de sabor más extraordinario.

N: Los sabores elegidos (vainilla, anís, manzana y canela) ¿son sabores naturales?

O: Todos los sabores que usamos son naturales, lo que significa que son extractos de plantas naturales. El sabor de anís natural, por ejemplo, se obtiene del anís.

N: Livanto fue elegido como la base para estos cafés con sabores. ¿Por qué se eligió frente a las otras once variedades?

O: Primero teníamos que buscar la base de café correcta con el equilibrio ideal que mejor combinara con los sabores. Probamos varias mezclas con sabores y descubrimos que un café que tiene un gusto más tostado y menos ácido encaja mejor con los sabores. Tuvimos la impresión de que los sabores aumentaban la acidez del café, por lo que es mejor no empezar con una mezcla que ya sea demasiado ácida. Y esto nos permitió mantener más sabor a café en el producto final; el café no está cubierto por el sabor.

N: Una última cosa: Mucha gente añade crema o nata al café. ¿Diluye esto los sabores o los resalta?

O: Ésta es una pregunta muy interesante. Con el azúcar el sabor se realza y la leche tiende a cubrir un poco el gusto. Para adecuarnos a las preferencias del consumidor, optimizamos la concentración de sabor para que éste fuera patente incluso en una taza de tamaño lungo. Esto significa que la receta se ha desarrollado para el espresso (40 ml), pero también puede prepararse como lungo (110 ml).