



# MITOLOGÍA

¿Conoces la técnica

# RDT

del café?



# Ross Droplet Technique

- Creado por David Ross, reduce la estática del café recién molido.
- Evita que las partículas finas se peguen a las paredes del molino.
- ¿Cómo se logra?





1. Se agrega una gota muy pequeña de agua a los granos de café **antes** de molerlos.
2. Se agita suavemente el recipiente (por ejemplo, el portafiltro o vaso del molino) para que el agua se distribuya entre los granos.
3. Luego se procede a moler normalmente.



# BENEFICIOS

- ✓ 1. El café molido cae completamente en el recipiente, reduciendo pérdidas.
- ✓ 2. Menos café pegado al molino, facilitando su mantenimiento.
- ✓ 3. Evita acumulación de partículas finas que pueden alterar la extracción en la siguiente molienda.





El café primero. Luego  
los planes.

**Leanna Renee Hieber**



Omar Ortiz  
**Barista**

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



**MITOLOGÍA**