



MITOLOGIA

TURBO SHOT



El experimento australiano
que cambió el espresso

Australia y su obsesión por el café

Australia, especialmente ciudades como Melbourne, se convirtió en un laboratorio vivo del café de especialidad.

Baristas curiosos, clientes exigentes y una cultura cafetera muy técnica dieron lugar a una pregunta simple pero poderosa:

👉 ¿Y si extraemos el espresso de otra forma?





Esto es el Turbo Shot

Es una extracción de espresso más rápida, usando:

- Molienda más gruesa
- Menor presión
- Mayor flujo de agua
- Tiempos más cortos

El resultado no es un espresso “débil”, sino más limpio, dulce y menos amargo.



Menos amargor Más claridad

Según experiencias documentadas por baristas australianos y competencias, el **turbo shot**:

- ✓ Reduce la sobre-extracción
- ✓ Resalta acidez y dulzor
- ✓ Hace el café más “tomable”
- ✓ Funciona muy bien con cafés de tueste claro.





De experimento a tendencia

El **turbo shot** salió de Australia y se extendió a cafeterías de especialidad en todo el mundo.

Hoy se usa como:

- Alternativa al espresso clásico.
- Herramienta para explorar perfiles.
- Opción más amable para nuevos consumidores.





El café es un tipo de magia que puedes tomar.

Catherynne M. Valente



Omar Ortiz
Barista

CCL | ASOCIADO
CÁMARA DE COMERCIO - LIMA

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



MITOLOGÍA