

- : A ? 0 = A 8 O ; 0 B B 5 0 @ B

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, ' 5 B 2 5 @ 3 17 \$ 5 2 @ 0 ; L 2005 - 00:00:00

76; в и ж е н и я » (п р и м . а в т о р а)

В п р о ш е д ш и е
в ы х о д н ы е . п о к а
н а в е р н о в е с ь
к о ф е й н ы й м и р
Р о с с и и о б с у ж д а л
п о с л е д с т в и я
п р о ш е д ш е г о
ч е м п и о н а т а
б а р и с т а и д е л а л
в ы в о д ы о р а б о т е
у в а ж а е м о г о С К А Е . я
п о б ы в а л в
К р а с н о д а р е . в
г о с т я х у к о ф е й н и
« С … … . » . у ю т н о е
м е с т е ч к о в ц е н т р е
г о р о д а . с х о р о ш е й
к у х н е й и
в н и м а т е л ь н ы м
п е р с о н а л о м (и э т о н е PR).
И з н а ч а л ь н о й
к о н ц е п ц и е й
з а в е д е н и я я в л я л с я
« о т л и ч н ы й к о ф е
л ю б о й ц е н о й » . с а м
д и р е к т о р к о ф е й н и
м е н я у д и в и л и . м о ж н о
с к а з а т ь п о р а д о в а л
с в о и м р в е н и е м
п о с т и ч ь в с е
т о н к о с т и
п р о ф е с с и и б а р и с т а
и н а у ч и т ь с в о й
п е р с о н а л в а р и т ь
и с к л ю ч и т е л ь н ы й
к о ф е д л я к а ж д о г о
г о с т я к о ф е й н и . Д в а

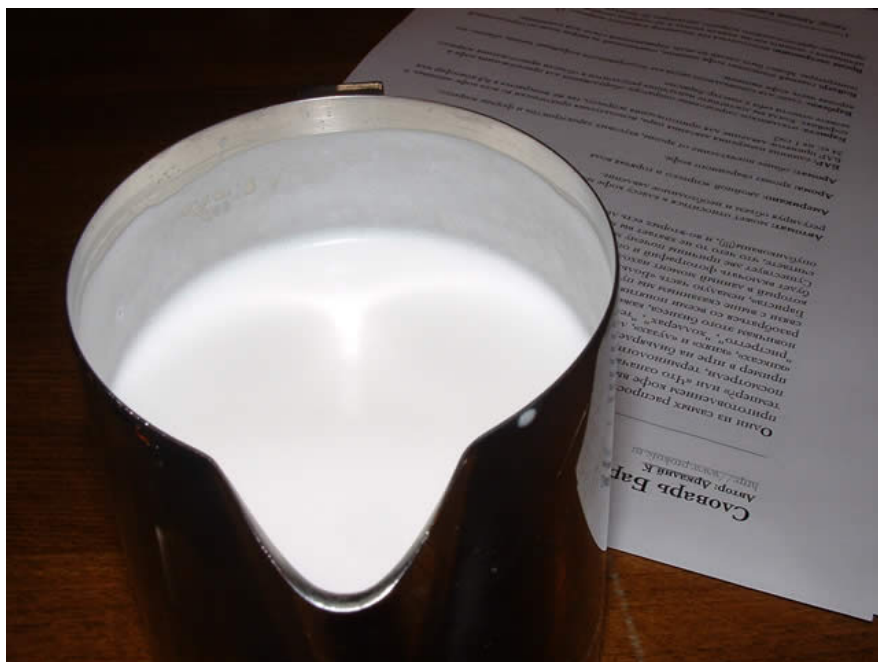
неполных дня мы
провели за барной
стойкой раздавая
на лево и на право
халявные капучино,
латте различные
вариации маккиато
и конечно же
эспрессо.
Дегустаторов
оказалось
предостаточно,
гости гудели от
внезапно
навалившегося
«счастья»
бесплатно
отведать
достойного
напитка ведь в наши
дни такое
случается крайне
редко.



латте арт в

"Кофемании"
Наверное, следует
немного
рассказать о
истории основания
и самой идеи
продвижения
исключительно
хорошего эспрессо
в кофейне «С…….».По
словам хозяина,
было проделано не
мало работы в
области
исследования
эспрессо
технологий, в том
числе и
неоднократные
поездки в
«старушку» Европу
за новыми
впечатлениями и
выбором формата.Не
был обделен
вниманием великий
и могучий Starbucks, который
следует заметить,
не произвел
должного
впечатления.
Последней точкой в
определении «как
должно быть»,
послужил визит в
нашу, можно сказать
родную «Кофеманию»,
которая является
лидером среди
московских сетей в
области тренингов
бариста и
повышенного
внимания к
качеству напитка.
Там то впервые и
узрел наш герой

технику Латте Арт и
загорелся во что бы
то ни стало,
применить эту
фишку в своей
кофейне Наше с ним
знакомство
состоялось на II
Южно российском
чемпионате
бариста в тот
момент когда
Луиджи Лупи
оценивал мою
технику владения
питчером так что к
вопросу нужны ли
чемпионаты
бариста то я могу
сказать
однозначное да,
может не совсем в
таком виде как они
существуют сейчас
но тем не менее…
кофемашина "Astoria"



идеально взбитое

молоко на Астории,
жаль фото не может
передать истинное
представление
текстуры,...)
Итак,, перейдем к
оборудованию,, на
котором
проводился
тренинг бариста.
Главная деталь это,
конечно же,, 2-х
группная,,
полуавтоматическа
;я кофемашина «Astoria»,,
один из нескольких
брендов
выпускаемых
итальянским
производителем
кофемашин “CMA”.. Не
могу сказать,, что
машина лучшая в
своем классе
(стоимость ее около
5000$), однако стоит
отметить,, что
добиться
безупречного
молока с ее помощью
не составляет
особого труда..
Вообще,, многие
модели CMA способны
делать молочную
пену высокого
класса и по
качеству текстуры
практически не
уступают
известной La Marzocco.
Проблема этих
машин в том,, что
скорость
восстановления
оставляет желать
лучшего,, а

конусообразный (не
понятно с какой
целью)
дисперсионный
экран., каждый раз.,
разрушающий
отполированный
кофе в
портафильтре., не
позволяют
добиваться
постоянно
отличных шотов
эспрессо., Смесь.,
которую мы выбрали.,
была не слишком
дорогой., что-то
около 500 рублей за
килограмм., средней
обжарки., и согласно
производителю в
пропорции 80 на 20. Из
такого материала и
с такой
кофемашиной
поначалу было не
просто подобрать
идеальное
сочетание всех
факторов для
приготовления
хорошего эспрессо.



один из лучших

эспрессо дня
Первый фактор,
всегда проверять
чистоту
дисперсионных
фильтров в группе
машины Как правило,
все производители
для облегчения
обслуживания,
используют для
крепления фильтра
обычные болты так
что думаю каждому,
кто хоть раз жизни
держал отвертку в
руках по силам
разобрать эту не
хитрую штуку.
Подробней о чистке
фильтров можно
посчитать здесь С
абсолютной
уверенностью могу
сказать что эта
процедура
действительно
помогает добиться
наилучшего вкуса и
аромата эспрессо…
Второй фактор,
настройка помола.
Об этом можно
говорить долго и
нудно поэтому
«буду краток» (В В.
Путин ?), для каждой
смеси свой помол –
это раз.
Регулируйте помол
в зависимости от
способности
машины пробивать
штопор – это два.
Качество помола
влияет на вкусовые
характеристики

эспрессо – это
три…и т.д…



обычный метод
трамбовки
(вращение
запястьем)
Третий фактор это
конечно же
правильная
дозировка и
трамбовка кофе в
портафильтре
Следите за тем что
бы закладка кофе
была плотно и
равномерно
распределена в
корзине фильтре и
не превышала
допустимый
максимум 7-8 грамм для
одной порции и 14-16 для
двойной Как уже
было упомянуто в
других статьях
существует
несколько методов
темпинга
(трамбовки), каждый
из которых
обязывает
использование

конусообразного
либо ровного
основания темпера.
Наиболее
распространенный
метод: трамбовка –
«удар» – трамбовка –
«полировка»., т.к.
является наиболее
быстрым и легким
способом темпинга.
В этом случае
бариста должен
использовать
конусообразное
основание темпера.
т.к.молотый кофе
«приклеивается» к
стенкам фильтра и
не позволяет воде
проходить мимо.
обеспечивая
равномерное
распределение
воды по
поверхности кофе.
Так же хорошим
свойством этого
метода., особенно в
нашем случае с
выпуклым
дисперсионным
фильтром., является
вдавленный по
середине чалд., что
от части защищает
отполированный
кофе от разрушения
при загрузки
портафильтра в
группу., Другой
способ., так
называемый метод
«Стауба» или «метод
четырех сторон
света»., Этот метод
был рекомендован SCAA

(Specialty Coffee Association of America), как наиболее
правильный и
именно на это судьи
будут обращать
внимание при
судействе на
чемпионатах
бариста Более
подробно напишу в
следующей статье
т к что бы понять
технику это нужно
видеть так что
ждите очередную
фото се ссию
«сделай сам» ?…
Четвертый фактор
незамедлительное
заваривание схему
которого можно
описать так пролив
группы – закладка
портафильтра –
старт экстракции –
чашки под рожки
Пятый фактор
таблетка или
отработанный кофе
в портафильтре
(чалд). По таблетке
можно в какой-то
мере можно судить
была ли правильная
экстракция или нет
Таблетка должна
быть твердая
немного суховатая
в центре не
рассыпается при
ударе



простейший способ
украсить
латте/капучино,
например:
зубочистка и
хаотичные
движения по
часовой стрелке
Разобравшись с
эспрессо,, мы плавно
переходим к самому
интересному
действу за эти два
дня.. Практика латте
арт и реакция
гостей кофейни на
новую подачу кофе.
Сразу скажу

начинающим
бариста: не
расстраивайтесь
если у вас не
получается
розетта или другие
базовые рисунки,
все придет с
практикой,, нужно
время и
увлеченность этим
процессом., Основы
техники владения
питчером можно
почерпнуть в
раннее написанной
статье., Есть уйма
других способов
разбудить свои
креативные
способности,,
просто используя
обычную
зубочистку,,
шоколадный сироп и
пищевые красители.,
Вот несколько
примеров этого
способа рисования
на молоке,,
фотографии были
сделаны в процессе
приготовления
заказов., т.е.,
максимально
быстро., в
большинстве
случаев на
нанесение
рисунков уходило
не более 60 секунд.,





экстро-маккиато
или микро капучино
с шоколадным
сиропом
тренируемся
рисовать "Тадж
Махал" еще один
экстро-маккиато,
шоколадная пудра и
сироп





капучино просто
так а вот и мой
" знаменитый" этчинг -
капучино-спираль



немного
шоколадной пудры в
эспрессо не
помешает!
И последнее с чем мы

развлекались в
последний день –
был кофе с латте арт
аля Луиджи Лупи.
Честно говоря,
прикольная
техника,, особенно
если не удается
выжать из 7 грамм
кофе,, пригодную для
традиционного
латте арт,, крема,,
которая и отвечает
за правильное
распределение
молока при попытке
вылить рисунки
типа розетта.
Минусом этой
техники является
неестественность
напитка,, т,, к,, в
эспрессо
добавляется
шоколадная пудра,,
оригинальный вкус
портиться,, однако
для кого-то это
своего рода
заменитель сахара.
Еще,, мне не
нравиться,, как
выглядят напитки,,
не много
«грязновато»,, хотя
это дело вкуса… Ну,, а
в общих чертах в
полне прикольно,,
особенно когда сам
мастер Луиджи
готовит для вас
такой напиток…





о чем я и говрю,,
крема нет
розетта попытка
мульти-арта - серде и
розетта



опять двадцать

пять особенно
верхушка удалась
на славу)))
перенасыщение
кофеином уже
наступило....)
Вот так,
замечательно
прошли выходные,
полон впечатлений
и насытившись
эспрессо я поехал
домой с ужасной
мыслю что пару дней
я точно не смогу
спать спокойно....) Все
обошлось первой же
ночью после такой
массированой
атаки организма
кофеином спал как
убитый...Всем пока,
увидимся...

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна