

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.56>

! B @ 0 = 8 F 0 1/12

50 D 0 : B > @ > 2 2 ; 8 O N I 8 5 = 0 2 : C A M A ? @ 5 A A >

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, > A : @ 5 A 5 = L 5 2 4 ? @ 5 ; L 2005 - 00:00:00



50

факторов

влияющие

на вкус

эспрессо

или как сделать

эспрессо

еще

вкуснее!

Эспрессо - очень
индивидуальный,
субъективный и
самоуверенный
напиток Подобно
большинству
других серьезных
поклонников
эспрессо у меня
есть собственное
мнение об этом
напитке Многие
начинающие
бариста и просто
любители
спрашивают какой
на вкус правильный
эспрессо? Для меня
понятие
правильный
эспрессо довольно
обширно и зависит к
какой конкретной
обстановке оно
применяется
Например у каждой
кофейни есть свое
собственное
понятие
правильного
эспрессо особенно
это чувствуется в
условиях России
где потребители не

понимают зачем
платить от 40 до 60
рублей за 30
миллилитров кофе?!

Однако есть и
общепринятые
нормы напиток
объемом 25-30 мл,,
сваренный при
температуре не
менее 85 – 90 градусов
Цельсия под
давлением в 9 бар,
которое
заставляет воду
проходить через
мелко помолотый и
свежий кофе.
Сваренный между 20 и 30
секундами Такой
способ
приготовления
кофе позволяет,
извлекает больше
масел аромата и
вкусовых качеств,
чем любой другой
метод Эспрессо - это
абсолютно
непрозрачная,
вязкая и темная
жидкость с
красно-золотистой
(ореховой) плотной
пенкой также
известной - как
крема (crema). В
дополнение к этому,
я добавил бы
богатый глубокий,
острый,
обволакивающий
вкус с небольшой
горечью и
длительным
послевкусием.

Замечено, что
отличный эспрессо
не хочется
запивать водой, как
и не хочется сыпать
кучу сахара в
правильно
приготовленный
капучино, в силу
того, что правильно
взбитое молоко -
"сладкое". В чистом
виде эспрессо
существует в
разных вариациях.
Соло (одна порция) - 25-30
мл., двойной
эспрессо (или
эспрессо доппио (doppio) – 50
– 60 мл., Ристретто (ristretto) –
короткий эспрессо
– между 15 и 20 мл.

Если говорить о
моих личных
предпочтениях, то
самый лучший
эспрессо – это
двойной ристретто,
что дословно
означает
«ограниченный»
эспрессо., Для этого
я настраиваю помол
немного мельче., чем
для обычного
эспрессо., поэтому.,
при правильной
трамбовке можно
уложиться в 25-30
секунд., объем
напитка по
отношению к
эспрессо будет
примерно 2/3.

50

факторов

влияющие на вкус эспрс

- 1 использовать
зерно класса Specialty
- 2 использовать
только свежее
зерно (желательно
между 3-14 днями после
обжарки., плюс минус
день-два)
- 3 использовать
качественную
эспрессо смесь.,
благо российский
рынок уже наполнен
предложениями от
итальянских и
российских
обжарщиков
- 4 свежий помол для
каждой чашки
- 5 желательно
использовать
конический
гриндер (кофемолку)
- 6 жернова гриндера
должны быть ОЧЕНЬ
острыми
- 7 убедитесь., что ваш
гриндер не сильно
греет помол., лучше.,
что бы вообще

нагрев
отсутствовал
8 правильно
отрегулировать
помол, как правило,
на всех гриндерах
есть регулятор
помола: «Fine» - тоньше,
«Gross» - крупнее
9 убедиться, что
зерна в бункере не
греются
10 убедитесь, что все
поверхности
портафильтра,
которые
соприкасаются с
эспрессо во время
его приготовления
чистые (внутренняя
часть рожка,
внутренняя часть
портафильтра –
когда снимаете
корзину, фильтр
группы и т.д), на моем
опыте практически
все бариста не
уделяют этому
должного внимания,
а потом слышишь
вопрос: «Почему
эспрессо такой
горьковато-кислый?
7;,...)
11 убедиться, что
портафильтр
достаточно
прогрет, т.е,
примерно такой же
температуры, как и
группа: Для этого -
чистый от
использованного
кофе п/ф должен быть
всегда загружен в
группу кофемашины

12 использовать
правильный размер
фильтра - для двух
рожков большой
фильтр на 14-16 гр., для
одного меньший
фильтр на 7-9 гр кофе
13 убедиться., что
фильтр как новый.,
без трещин., дырок и
сколов
14 убедиться., что
фильтр чистый и
сухой
15 при дозировке
попытаться
равномерно
распределить кофе
в фильтре
16 правильное
количество
молотого кофе в
фильтре., см., выше
17 равномерно
распределить не
утрамбованный
кофе в холдере.,
можно
использовать
пальцы., можно
довести уровень
постукиванием по
краям холдера., как
вам больше
нравиться
18 при распределении
помола не
пользуйтесь
вертикальным
давлением
предмета., которым
разравниваете
помол
19 убедиться., что
после того., как вы
разровняли помол., у
вас осталось

правильное
количество кофе
20 трамбуйте (и только
попробуйте
обойтись без этого
пункта…))
21 использовать
общий метод
трамбовки
«трамбовка-удар-поl
3;ировка»
22 убедиться, что по
диаметру темпер
идеально подходит
к диаметру
портафильтра
кофемашины
23 убедиться, что
основание темпера
правильной формы
24 убедиться, что
основание темпера
сделана из
прочного
отполированного
материала (поможет
создать гладкую
таблетку)
25 обязательно
чистый темпер
26 и конечно же сухой
темпер
27 проверьте, нет ли
огромных сколов на
основании темпера
28 используйте
правильное
давление при
трамбовке, в
соответствии с
помолом и вашими
физическими
данными,...)
29 вы когда-нибудь
обращали внимание,
что на внутренней
стороне фильтра

есть специальный
показатель уровня
таблетки? Так вот,
попытайтесь
утрамбовать
равномерно по этой
линии,, ок?

30 ЗАПОМНИТЬ!

Равномерно
распределять
давление при
трамбовке по всей
поверхности
помола

31 убедиться,, что
«дисперсионный
экран» (фильтр
группы) очень и
очень чистый

32 убедиться,, что
«душевой блок»,,
который
находиться за
фильтром группы –
чистый

33 если требуется
заменить болт,,
который держит
фильтр группы,,
попросите
поставщиков
заменить его!

34 убедиться,, что в
рожок не попадает
молотый кофе,,
который

соответственно
попадет в чашку

35 настроить
правильное
давление на
проливе,, обычно об
этом можно
попросить
сервисмена

36 давление должно
быть постоянным

37 убедиться, что по
краям
портафильтра нет
кофе, который может
постепенно
засорять группу
кофемашины
38 для того, что бы
качественно
запечатать кофе в
группе
портафильтр
следует вставлять
с надлежащей
быстротой
39 перед загрузкой
портафильтра
проверьте нет ли не
утрамбованного
кофе, просто
прокрутив его в
руке вокруг своей
оси
40 регулярно делайте
регенерацию
кофемашины
специальной
химией, типа Pure Caff и тд
41 если работаете с
водой «из-под
крана»
использовать
смягчитель воды
просто необходимо
42 что бы избежать
посторонних
запахов, проверьте
соединительный
шланг слива и
забора воды, оба
должны провисать
создавая
воздушную «пробку»
43 ЗАПОМНИТЬ!
Приготовление
эспрессо всегда
связано со

скоростью бариста,
в основном,для
обеспечения
нужной
температуры на
всех участках
процесса
44 всегда проливайте
группы перед
приготовлением
эспрессо,для
разогрева всей
группы и
охлаждения
«первой» воды
бойлера
45 незамедлительное
заваривание после
загрузки
портафильтра,т.е.
«загрузка п/ф –
заваривание –
чашки под рожки»
46 варите правильное
количество
эспрессо,точно не
более 30 мл.
47 чашки должны быть
чистыми
48 храните чашки на
кофемашине для
достаточного
прогрева,так же
можно прогреть
чашку сухим паром
49 ЗАПОМНИТЬ!
Эспрессо «жив» 10-15
секунд после
приготовления
50 Соблюдение всех
выше указанных
~~ЫЪавил!~~
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