

Barista Gadgets > B Beyond the Bean

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, ! @ 5 4 0 02 2 3 C A B 2006 - 00:00:00

BODY { FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } TD { FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } TH { FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } .style5 { COLOR: #ff0000 } .style7 { FONT-WEIGHT: bold; FONT-SIZE: 18px; COLOR: #003300 } .style10 { FONT-SIZE: 14px } .style13 { FONT-SIZE: 14px; COLOR: #006600 } .style14 { FONT-WEIGHT: bold; FONT-SIZE: 36px } .style15 { FONT-WEIGHT: bold; FONT-SIZE: 18px } .style16 { FONT-WEIGHT: bold; FONT-SIZE: 12px } .style17 { FONT-SIZE: 10px } .style18 { COLOR: #003300 } .style19 { FONT-SIZE: 10px; COLOR: #003300 } .style24 { FONT-SIZE: 9px } .style25 { FONT-SIZE: 9px; COLOR: #003300 } .style26 { COLOR: #006600 } .style27 { FONT-SIZE: 14px; FONT-STYLE: italic } .style29 { FONT-WEIGHT: bold; FONT-SIZE: 14px; COLOR: #006600 } .style32 { FONT-WEIGHT: bold; FONT-SIZE: 9px; COLOR: #006600 } Barista Gadgets
от Beyond the Bean



Это основные
принципы, которых
придерживается
компания, о которой
пойдет речь в этой
статье, И вы знаете, я
абсолютно
согласен с этими
доводами - долой Sales People !
Шутка, конечно… Как
многие могли
заметить, наш
проект частично
направлен на
популяризацию
использования

качественных и
правильных
инструментов для
приготовления
эспрессо Первой
ласточкой в этом
направлении была и
остается компания
Xpressivo Design and Development (Sweden) и хочу
сообщить вполне
достойно занимает
свое место в данной
нише тем более что
совсем скоро будет
доступна
обновленная
коллекция
инструментов и
аксессуаров для
российских
бариста
Итак знакомьтесь –
компания со
странным
названием **Beyond the Bean**
(Англия), что
дословно можно
перевести как **«За**
пределами зерна»
Каждый сам для себя
решит что бы это
могло значить да
это и не важно на
самом деле В этой
компании работает 9
человек Jem (the Boss), Nikki , Little Ben , Terry , Kim , Rob , George и Miranda .
У каждого из них
есть свои
обязанности и
полномочия мне
известно лишь одно
– это
профессионалы из
различных стран
мира где кофейная
культура на очень
высоком уровне –

Англия, Австралия,
Америка и Южная
Африка. Все они
начинали работать
с кофе еще задолго
до всемирного
кофейного бума,
что-то около 10 лет
назад. Совсем
недавно вышли на
международный
рынок благодаря
своим стараниям и
кофейной
грамотности, судя
по всему. Основная
цель компании
снабжение
английских кафе и
кофеен
необходимыми
мелочами. начиная
от шотов и бумажных
стаканчиков,
заканчивая
концентрированным
и напитками и
блендерами. Блендер мне на тест
они конечно же не
прислали, но два
основных
собственных
продукта, которые
отличают эту
компанию от многих
других мы подробно
рассмотрим в этой
статье. Кстати, обе
эти вещи
запатентованы во
всех странах мира,
так что не
пытайтесь
повторить
самостоятельно…
Мне лично они очень

понравились и
процесс
подписания
эксклюзивного
дистрибьюторского
; соглашения
запущен. Буду
надеяться. что вам
дорогие бариста
они тоже придутся
по душе.

Beyond the Bean tamper



Почему так
необходим
правильный
темпинг? Все очень
просто, правильный
темпинг
обеспечивает
равномерное
распределение
воды в холдере с
«упакованным» кофе,
гарантируя
насыщенный и
ароматный
эспрессо в чашке. С
другой стороны

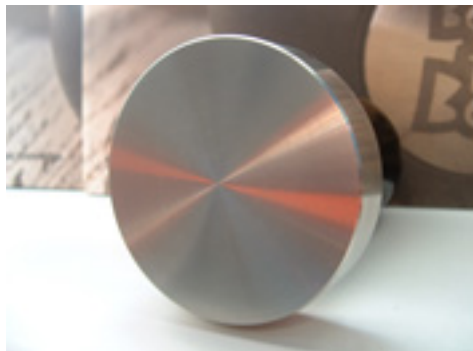
неправильный
темпинг, обеспечит
вам горький и
совсем безвкусный
эспрессо, Мы уже
много писали о
темпинге и его
методах на
страницах [prokofe.ru](https://www.prokofe.ru) , вот это
еще один вариант от
Beyond the Bean .
Для начала, вам
необходимо
правильное
количество
молотого кофе в
холдере,
разровняйте кофе,
так как вы это
привыкли делать
(пальцем, ладонью
или еще чем-нибудь
еще). Мы рекомендуем
мизинцем провести
по краю холдера и
скинуть лишний
кофе в бункер
гриндера, один раз в
одну сторону и
второй в другую.
Далее, давите
совсем не сильно,
отстучите весь не
утрамбованный
кофе со стенок
холдера и давите на
полную катушку (15-18 кг).
Пару раз
отполируйте
поверхность.
Обязательно
проверьте
конечный
результат. Если
поверхность
неровная, вам
скорее всего

придется начать
все сначала. Дадим
вам небольшой
совет.
Тренируйтесь с
помощью обычных
весов. чтобы
определить
правильное
давление на кофе.
Как и все хорошие
темперы **Beyond the Bean Tamper** сделан
из нержавеющей
прочной стали.
Весит чуть менее 500
грамм (напомню. что
существуют
темперы которые
весят до 250 грамм. это
делается для тех
бариста. которые
привыкли от начала
до конца
регулировать
процесс темпинга
только
посредством
собственного
давления). Ручка
этого темпера
сделана из
алюминия
покрытого черным
слоем. если честно
еще не знаю из чего.
похоже на
эпоксидку. но
смотрится классно
в руке чувствуется
хорошо и комфортно
хотя иногда
создается
впечатление. что
темпер так и
норовит выскочить
из рук. немного
скользковат.

Металлическая
крышка с лазерной
гравировкой
добавляет к
дизайну элемент
привлекательности
; и
функциональности.

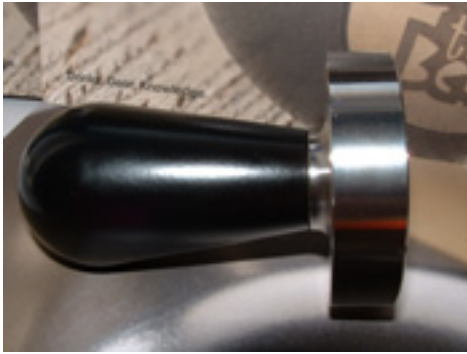
PROKOFE TAMPER PHOTO SESSION

Part 1. Beyond the Bean внешний вид и
элементы. Для
тестирования я
попросил выделить
темпер с плоским
основанием. т. к. со
сферическими уже
наигрался.
Основание у **Beyond the Bean**
очень гладкое и
ровное. Технику
пришлось немного
поменять.



Вид сбоку.

Странный
кадр...Заметим, что на
основании нет
привычной отсечки
уровня трамбовки.

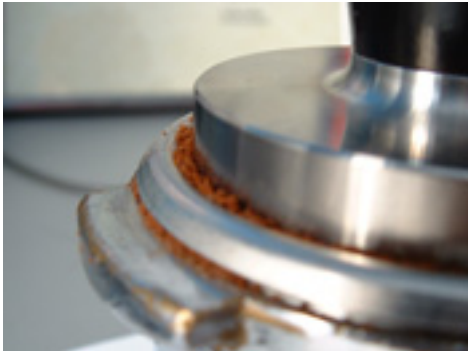


Вид сверху.
Стильно. Любят
некоторые
производители
металлические
крышки...очень
удобно для Hard Knock-Off...



Part 2. Beyond the Bean tamping





Диаметр основания
58 мм. Марзокковский
размер. Однако у
меня создалось
впечатление, что
дополнительные 0,2-0,3
мм. не помешало бы...
или это я промазал?!
Для моей ладони
конечно темпер
низковат, идеально
подходит людям
ростом не выше 190 см...



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

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.78>

! B @ 0 = 8 F 0 10/19



Закрытая
ладонь...странные
ощущения от новой
вещи... Полировка
таблетки. Довольно
комфортно и удобно.
Таблеточка.





Логичное
завершение -
эспрессо!

Экстракция

заканчивается. Все

очень ровно, до

самого завершения.

Готовый эспрессо,

из Brazil Santos 'Ipanema Dulce', хорошо

пошло...чашка была

очень хороша.

Взаключениихочетсяотметить,чтоэтоттемпердействительносделансознаниемдела,всеоченькачественноикрасиво,хорошосбалансирован.Длясебяличноужерешил,чтонаближайшеевремяэтомойприоритетвработе,тк.впервуюочередь,хочетсяпроверитьегонаделе.Насколькоудобноибыстроформируетсятаблетка,какповедетсебявжесткихусловиях,скажем 20 чашек

эспрессо подрят,
прочность
материала,
появление царапин
и сколов,. Однако
главное,. интересно
будет сравнить
влияние на вкус
чашки плоского
основания Beyond the Bean и
сферического Presso Barista от
Xpresso...Посмотрим,. но это
уже другая история.
Гаджет для Бариста



0; ваш эспрессо вкусным

0; вашего оборудования.

Вот и подошло время
рассказать о
главной сенсации - Beyond the
Bean CoffeeTool. Да,. именно
сенсации в мире
чистки группы
кофемашины,. Для тех
кто не в теме,. гаджет
это
приспособление
имеющее
уникальные
функции,. причем чем

уникальнее, тем
лучше, не говоря уже
о их колличестве в
одном устройстве.
Многие из вас
сталкивались с
проблемой чистки
группы, как
например
почистить группу
обычной щеткой для
группы при
включенном
проливе и не
обжечься горячей
водой (а там все 90
градусов Цельсия)
или сколько сыпать
химии " в граммах" или
как прочистить
насадку паровика
без особых хлопот. У
меня все эти
вопросы возникали
постоянно, но после
тест драйва CoffeeTool эти
проблемы отпали
сами собой и вы
поймете почему.



Так, что же это такое
CoffeeTool? CoffeeTool это несколько
полезных
инструментов

бариста собранных
в одном устройстве,
Своего рода
революционный
ответ на вопросы по
чистке группы
кофемашины и,, по
правде говоря,, в
тысячи раз лучше,,
чем все
предшественники.
Поставляется
эксклюзивно
только компанией Beyond the
Bean и я громко заявляю,,
что эту штуку
должно иметь,, по
крайней мере,,
каждое заведение,,
где стоит эспрессо
машина,, уже
промолчу о каждом
бариста... Coffeetool был
разработан
довольно
известным
изобретателем Jeffrey Pallo,
которого компания
подключила к
совместной
разработке этого
инструмента.,
COFFEETOOL 4 в 1





4 инструмента в
одном - это вам не
шутки....)
Номер раз - щетка
для группы
Номер два -
отражатель
горячей воды при
чистке группы

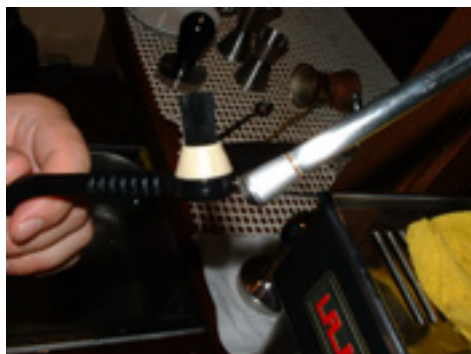




Номер три - иголка
для прочистки
насадки паровика
И номер четыре -
мерная ложка для
химии.

И это еще не все., как
видите щетки можно
легко сменить,
когда уровень
износа достигнет
максимума.. И не
нужно покупать
новую!





Настало наше
время,проверить
так ли все радужно,
как описывает
производитель?
Включаем пролив и
начинаем чистку
группы...

На проверку
оказалось,все
правда,до самого
последнего слова.
Как мы не пытались
обжечь себе руки,
ничего у нас не
получилось,вода
просто стикала
вниз вместе с
гранулами кофе
застрявшими в
укромных местах
группы....

Хотя отверстия у
нас были в порядке,
иголку проверили,
удобная штука и

главное подходит
по размерам.

Вот собственно и
все,, о чем мы хотели
вам рассказать,, а
может кого-то
удивить новыми
разработками в
сфере эспрессо
технологий.
Продолжение
следует...Надеюсь,,
что Beyond the Bean Tamper и Coffeetool будут
доступны
российским
бариста в самое
ближайшее время.
Всем удачи!

P.S. Всем партнерам

prokofe.ru

правлять запросы о сотр

-[? > G B 0]-

или звонить

8 8617 699016

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе.,ру
Торговая марка Beyond the Bean
принадлежит ее
владельцу "Beyond the Bean Ltd." UK
Вся продукция
имеет патенты и
сертификаты.
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного

разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна