

Cum sa faci un espresso ca un barista?

- ghid practic -



01 Ce inseamna espresso?

Cafeaua espresso este o bautura concentrata, preparata prin fortarea apei fierbinti sub presiune prin cafeaua macinata fin. Timpul de curgere normal al unei cafele espresso este de 25-30 de secunde pentru 30 ml. Comparativ cu alte metode de preparare a cafelei, espresso are adesea o consistenta mai groasa, o concentratie mai mare de solide dizolvate si crema.

02 Alegerea espressorului potrivit

In prezent exista o gama foarte diversificata de espressoare si automate de cafea. De cele mai multe ori, in fata unei oferte atat de extinsa, clientul este pus in dificultate sa aleaga cel mai potrivit espressor.

Ce va recomandam noi?

Daca vrei un espressor pentru acasa si iti doresti calitatea unei cafele ca cea din baruri, alege in functie de buget, Gaggia Classic sau orice espressor de la Lelit. Sunt espressoare manuale, functioneaza cu cafea macinata si monodoze. Ai nevoie de rasnita separata sau unele modele de la Lelit au rasnita inclusa si sunt mai facil de utilizat. Principiul de utilizare la un espressor casnic este similar cu unul la un espressor profesional. Cafeaua proaspat macinata se asaza in portfiltru, se tampeaza si se prepara espresso.



Gaggia Classic



Lelit PL 42 TEMD

In sectorul profesional sunt necesare espressoare adaptate volumului mare de cafea preparata. Acestea se folosesc cu cafea macinata fiind necesara achizitia, de asemenea, a unei rasnite separate. In functie de nevoile clientilor, espressoarele profesionale sunt automate sau semiautomate. Cele automate se opresc singure dupa prepararea cafelei, la cantitatile setate, cele semiautomate se opresc manual de catre barman.



MCE Start semi-automat cu 1 grup



MCE Forma automat cu 3 grupuri

O alta clasare ar fi in functie de numarul grupurilor de erogare, cu un grup, doua sau trei. Acestea permit prepararea simultana a doua sau a mai multor cafele. Pe un grup de erogare se pot prepara doua cafele simultan, folosind sita dubla de 14gr.

Cu cat sunt mai scumpe aceste espressoare, cu atat sunt mai complexe. Cele mai evolute in acest domeniu au tehnologii multiboiler, ceea ce presupune boilere separate pentru fiecare grup de erogare si pentru apa calda si setari separate de temperatura pentru fiecare dintre ele.

03 Alegerea cafelei potrivite



Cea mai buna cafea din lume nu exista. Cafeaua este subiectiva, la fel ca orice alt produs alimentar. Fiecare persoana apreciaza cafeaua in mod diferit. Unii prefera cafea tare si aspra, altii dimpotriva prefera cafea delicata si aromata.

Diferenta intre o cafea superioara si una de calitate inferioara este de regula data de proportia intre arabica si robusta din continut. Acest lucru insa nu inseamna ca robusta este o cafea de calitate inferioara, iar arabica de calitate superioara. Robusta este o cafea cu tarie, iar Arabica este o cafea cu aroma. Combinatia celor doua fac o cafea atat cu tarie si crema, cat si cu aroma.

Daca alegi o cafea pentru sectorul HoReCa (hotel, restaurant, catering), dar si pentru acasa, acolo unde se doreste o calitate superioara, alege o cafea profesionala. Gama profesionala de la Lavazza se distinge prin culoarea albastra a tuturor pachetelor. Ca si proportie de arabica-robusta, toate cafelele profesionale au minim 50% arabica. Ca si trasaturi distincte, cafeaua robusta este o cafea responsabila cu taria si crema, mai putin pretentioasa la reglaje si cu continut de cofeina mai ridicat. Cafeaua arabica este o cafea blanda, aromata, pretentioasa la reglajele espressoarelor si cu continut mai mic de cofeina.

Exemple de cafele comerciale de top sunt: Lavazza Super Crema, Lavazza Gold Selection, Lavazza Pienaroma, toata gama de la Illy 100% arabica, Vergnano

si gama Pellini, gama Bazzara cu impresionanta Dodicigrancru, ce contine cele mai bune 12 tipuri de arabica din lume.

04 Accesorii pentru preparare si servire

In procesul de preparare si servire putem utiliza cateva accesorii din imaginea de mai jos.



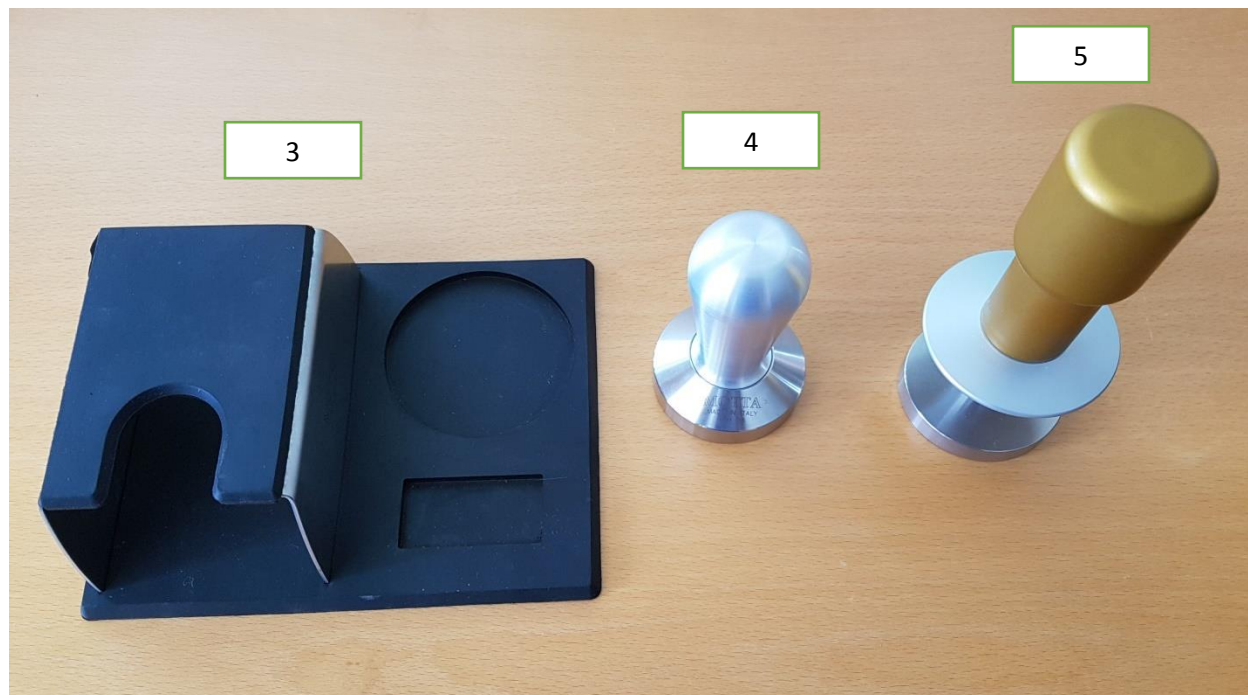
Le vom prezenta pe rand:

1. Portfiltru:



Portfiltrul (1) este dispozitivul in care punem cafea macinata pentru a o pregati la espressor. In portfiltru putem utiliza doua tipuri de site, una pentru cafea dubla, de capacitate 14 gr cafea macinata (elementul 2 din poza), pentru doua espresso si o sita simpla, de 7gr, pentru un singur espresso (elementul 2 din poza).

2 . Tamper si suport de tampare:



Tamperul este acel instrument cu ajutorul caruia cafeaua macinata, proaspat rasnita, este presata in portfiltrul espressorului clasic sau profesional.

Tamperele pot fi mai multe feluri: din plastic, cu talpa din inox si maner din lemn sau din inox complet. O alta clasificare ar fi tamper simplu (4) si tamper dinamometric (5). Tamperul dinamometric prezinta avantajul ca forta cu care se apasa poate fi reglata la un anumit nivel, astfel incat daca se preseaza cu o forta prea mare aceasta este atenuata de un arc.

Masa de tampare (3) este optionala. Ea reprezinta suportul in care putem pozitiona portfiltrul si apoi presa cafeaua cu ajutorul tamperului. Aceasta are structura din metal si este acoperita cu cauciuc pentru a preveni alunecarea.

2. Cesti pentru servire:



Cu ajutorul cestilor putem servi intr-un mod elegant cafeaua preparata. Acestea sunt de marimi diferite, de espresso (60 ml) sau de cappuccino (in jur de 160 ml). Important este de mentionat faptul ca cestile trebuie sa fie mentinute calde, chiar fierbinti atunci cand se utilizeaza. Cafeaua nu trebuie sa incalzeasca ceasca. Acest lucru duce la modificarea gustului.

05

Cum preparam cafeaua



Primul pas este curatarea portfiltrului in cazul in care acesta a fost utilizat anterior. Zatul se indeparteaza, iar portfiltrul se curata complet fara a mai avea depuneri anterioare. Nu utilizati portfiltrul rece. Aceasta trebuie sa fie fierbinte, incalzit de espressor. In procesul de preparare orice factor conteaza.

Al doilea pas este sa macinam cafeaua boabe cu ajutorul rasnitei profesionale sau casnice. Cum stabilim granulatia potrivita? In functie de cum curge cafeaua. Un espresso de 30 ml trebuie sa curga in 25 secunde. Daca aceasta curge mai repede inseamna ca am macinat prea mare, daca aceasta curge mai incet, inseamna ca e prea fin.

In imagine (6) puteti vedea cum arata cafeaua macinata potrivit. In portfiltru cafeaua se asaza pe cat posibil de uniform, astfel incat in momentul presarii aceasta sa fie dreapta.



Cu ajutorul tamperului, cafeaua se preseaza in portfiltru cu o forta de aproximativ 20 kg, adica nici prea usor, nici prea tare 😊.

Rezultatul dupa presare este acesta:



Înainte de a prepara cafeaua, dați un flash de apă grupului de cafea pentru a îndepărta reziduurile de la precedentă extracție.

Apoi așezăm portafiltrul pe poziție, strângem ferm și în maxim 3 secunde apăsăm butonul de cafea. Dacă întârziati mai mult, cafeaua va fi arsă.

Când curge, cafeaua are un aspect cremos, iar jetul este ca o codiță de soricel.



Rezultatul în ceașcă va avea o cremă fină, densă și aurie, un maro în nuanțe, nu albicioasă.

Timpul de extractie pentru cafea este de 25 secunde pentru 30 ml cafea. In cazul in care curge mai repede, cafeaua va fi subextrasa, cu o nuanta albicioasa si gust fad. In cazul in care curge mai greu, crema va avea o culoare inchisa, iar cafeaua va fi amara la gust.

La finalul zilei este necesar sa curatati espressorul. Curatarea se face cu ajutorul accesoriilor precum sita oarba, perie si detergent. Portfiltrele se lasa peste noapte in solutia cu detergent, iar grupul de erogare se curata cu ajutorul sitei oarbe.



Speram ca aceste sfaturi au fost de folos si suntem nerabdatori sa ne spuneti cum arata un espresso delicios facut de dumneavoastra.