

Кофе с Счета — хорошо А без Счета — плохо

Эспрессо — корень любого напитка, приготовленного на основе кофе. Попробуем разобраться в том, что же такое правильный эспрессо.

Статистика показывает, что большинство посетителей кафе, ресторанов, кофеен предпочитает три напитка — эспрессо, капуччино и американо. Эспрессо — основа кофейного мира.

Кофейная культура появилась в России относительно недавно и число людей, включая профессионалов, великолепно разбирающихся в правилах приготовления и подачи напитков на основе эспрессо, не велико. К сожалению, в большинстве заведений вам предложат качественно другой напиток, который профессионалы охарактеризовали бы как пустой, пережженный или недоваренный.

Итак, начинаем экспертизу. Заваривается эспрессо в кофемашине, где горячая вода пропускается через молотый кофе под давлением. Эспрессо подается в чашках размером от 50 до 65 мл, при этом объем самого напитка составляет 25–35 мл. По мнению Луиджи Лупи, легендарного итальянского мастера-бариста, именно в первых тридцати миллилитрах сосредоточены вкус и насыщенность напитка. Чашка перед наливом эспрессо должна быть прогрета, а температура самого напитка во время подачи составляет 75–85 °С. Взяв в руки чашку, гость должен почувствовать аромат напитка и ощутить приятную теплоту чашки. Напиток нужно принести сразу после его приготовления, т. к. эспрессо очень быстро «умирает». Именно поэтому итальянцы пьют эспрессо, не отходя от барной стойки, так сказать сразу из кофемашины.

Россияне любят смаковать на-



питок, сидя в приятной компании. Но подать эспрессо посетителю нужно быстро (время приготовления напитка в машине — 20–30 секунд, плюс подготовительный процесс — 30–60 секунд). Если гость получил напиток теплым, он имеет право вернуть его и попросить переделать.

Обязательно обратите внимание на пенку или крема (крема)! Идеальный кофе эспрессо характеризуется эластичной пенкой орехового цвета толщиной свыше 2 мм. В зависимости от используемой кофейной смеси на пенке могут быть равномерно распределены тёмно-коричневые разводы и более светлые полоски (итальянцы называют этот рисунок «шкура молодого тигренка»). Из 100-процентной арабики пена будет светло-орехового цвета без темных разводов. Текстура пенки очень плотная и эластичная, образованная мельчайшими пузырьками, пенка держится на эспрессо свыше 2–3 минут и восстанавливается после перемешивания напитка. Не должно быть никаких признаков больших воздушных пузырьков, ни белых пятен, не должно быть разрывов поверхности пены, через которые могла бы быть видна находящаяся под ней жидкость. Если наклонить чашку, пенка должна остаться на краях, образуя плотный

коричневый рисунок, при этом, не образуя разрывов на всей поверхности. Если все это так, вам подали настоящий правильный эспрессо.

Для ощущения всей полноты вкуса эспрессо может понадобиться обычная негазированная вода, чтобы освежить вкусовые рецепторы. При подаче чашку с кофе ставят перед гостем, справа от него на пирожковой тарелке помещают стакан с холодной кипяченой водой, которую иногда немного (очень!) «подкисливают» лимоном.

5 ПРАВИЛ НАСТОЯЩЕГО «ЭСПРЕССО»

Для получения идеального напитка «Национальный институт итальянского эспрессо» разработал 5 правил, которые получили название «Правило 5 М».

Итак, чтобы получить порцию итальянского «эспрессо» необходимо:

1. Mishela (смесь кофейных зёрен).

Кофе «эспрессо» готовят из специальных кофейных смесей, представляющих собой сочетание различных сортов кофе «арабика» и «робуста», смешанных в определенных пропор-

Несмотря на свою всемирную популярность напиток «эспрессо» относительно молод. Его история не насчитывает и ста лет. В начале прошлого века итальянец Аккиле Гаджа первым разработал технологию машинного приготовления кофе. Новый напиток в отличие от предшественников готовился всего 25-30 секунд, а не как ранее несколько минут. Более того, он имел несколько неоспоримых преимуществ:

- эстетичный вид, который придает кофе рыжевато-ореховая пенка;
- повышенный аромат и ярко выраженный вкус, которые достигаются благодаря применению высокого давления воды (9 атм.) при экстракции кофе;

- низкое содержание кофеина и шлаков: поскольку в течение 25 секунд кофеин, холестерин, танины не успевают в достаточной степени вывариваться.



циях. Смеси по аналогии с винодельческой терминологией зачастую именуют «купажами», поскольку основная цель смешения — достижение оптимального ароматического и вкусового букета.

2. Macinatura e Dosatura (помол и дозировка).

Наличие отменной кофейной смеси вовсе не означает, что удастся получить настоящий «эспрессо». Кофе должен быть соответствующим образом помолот. Если кофе смолот слишком крупно, он не успевает завариться, если слишком мелко — то застаивается и перегорает. Важен также и размер порции. Как уже было сказано выше, он составляет 7 г. Для получения постоянного помола кофе и стабильной дозировки следует применять только профессиональные кофемолки с дозатором.

3. Macchina (кофемашина).

Для приготовления кофе «эспрессо» рекомендуется использовать только профессиональную и, желательнее, сертифицированную технику. Некоторые кофейные аппараты имеют на корпусе значки TUV (Немецкий орган сертификации) и Espresso Italiano (сертификат «Национального института итальянского эспрессо»). Качественная техника позволяет всегда получать стабильный результат в чашке. Оставаясь техникой для вы-

полнения определенных утилитарных функций, кофемашина является при этом важнейшим элементом интерьера бара и ресторана. Не случайно производители оборудования предлагают широкую гамму аппаратов различных стилей и богатства отделки: от суперсовременных моделей до машин в ретро.

4. Manuale (руки — искусство бариста).

Без руки профессионала даже самый достойный кофе, приготовленный на самой лучшей машине не превратится в настоящий «эспрессо». От бармена напрямую зависит весь технологический процесс. Помимо того, он во многом предопределяет коммерческий успех кофейного направления в своей торговой точке. Кофе «эспрессо» стал центральным элементом современной барной культуры. На его основе готовится множество коктейлей и напитков, позволяющих увеличивать привлекательность меню и, соответственно, выручку. Поэтому бармен должен постоянно совершенствовать своё мастерство в приготовлении кофейных напитков. Также на бармена возлагается обязанность ухода за машиной.

5. Manutenzione (уход).

Кофемашина, как и любая техника требует ухода и профилактического обслуживания. Двумя основными

проблемами кофейного оборудования являются — образование накипи и скапливание кофейного осадка. Накипь в машине снижает производительность и в перспективе приводит к поломке техники. Кофейные остатки содержат прогорклый жир, способный до неузнаваемости изменять вкус готового кофе. Во избежание образования накипи кофемашины должны оснащаться фильтрами-смягчителями на натуральных смолах или проходить чистку растворами для снятия накипи. Для удаления кофейных остатков также используются специальные жидкости и порошки. При наличии автоматического капучинатора следует промывать данное приспособление специальным раствором для удаления молочных остатков.

Необходимо также периодически контролировать давление воды по манометру (9 атмосфер) и температуру воды на выходе из рабочей группы (88-92 °С).

Юлия Кантола,
Георгий Мтвралашвили

Консалтинговая компания

«Resto-КАПИТАЛ»

www.restokapital.ru

restokapital@mail.ru

тел: +7 921 974 974 2