

Magasin 77

KAFFE

GUIDE

KAFFE MED MJÖLK

ESPRESSO MACCHIATO

Betyder mjölkfläckad espresso, bara lite ångvärmad mjölk i espresson ändrar smaken avsevärt. Serveras i samma koppar som espresso.

HALF & HALF

CAFFÈ CORTADO - HAR MÅNGA NAMN

Dubbel espresso med lika mycket ångvärmad mjölk. Gjord i Cappuccino kopp på enkel espresso kallas den ofta espressino.

CAPPUCCINO

Espresso med ångskummad mjölk, denna klassiska italienska morgondryck, blir något starkare än latten då den skall serveras i en mindre kopp och med uppvispad mjölk. Skummet skall dock inte ligga som ett lock på espresson utan vara fluffigt med små bubblor som kallas microskum i branschen.

CAFFÈ LATTE

Espresso med varm mjölk i glas. Betyder kaffe med mjölk. Håll sakta i mjölken så att den gradvis blandas med kaffet och den mörka creman från espresson följer med upp på glaset. Mjölken bör vara 55-60 grader, max 65, då utsöndras en del sockerämnen som ger en väldigt trevlig smak. Man kan använda termometer i början för att hitta rätt.

LATTE MACCHIATO

Latte Macchiato är tvärtom espresso macchiato - mjölk "fläckad" med en skvätt espresso. Serveras oftast med enkel espresso men i stort glas och är alltså en svagare variant på caffè latte.

KAFFE UTAN MJÖLK

RISTRETTO

Kortare och mer koncentrerad espresso, är alltså en stark men väldigt liten mängd kaffe. Liten men STARK!

CAFFÈ ESPRESSO

3/6 cl vatten genom 7/14g kaffe under ca 9 bars tryck.

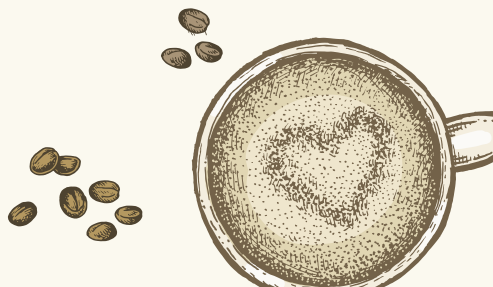
Espresso är grunden i alla kaffesorter gjorda på espressomaskin. En bra espresso är alltså en förutsättning för till exempel en lyckad cappuccino.

LUNGO

Är som namnet antyder en längre espresso, ger en snällare espresso med mer volym. Man får mer koffein i sig eftersom koffeintvinnningen eskalerar när man ökar vattenvolymen. Ta gärna lite mindre kaffe i handtaget för att göra denna kaffesort.

AMERICANO

Är espressomaskinens variant på "vanligt" kaffe. Blir något starkare än vanligt bryggkaffe och är helt enkelt en espresso omrört med varmt vatten, vattenmängd efter tycke och smak.



DE FEM KAFFE-M:EN



MICELA E TOSTATURA

BLANDNING OCH ROSTNING

Grunden till en lyckad espresso är naturligtvis att man väljer bönblandningen omsorgsfullt. Gammalt kaffe eller "bryggkaffe" kommer således inte att bli bra en espressomaskin. Rosterier väljer oftast ut ett par sorters kaffe från olika ursprung som rostar långsamt var för sig för att få ut bästa smak och arom.

Berätta gärna vilken kaffedryck du brukar dricka för att bli rekommenderad en passande bön, och ju bättre bön - ju bättre resultat!

BÖNAN

ARABICA (Coffea Arabica)

Den mest kända och viktigaste sorten kaffeböna av den totala världsproduktionen, ger bland annat kaffets dess syra och fylliga arom. Arabicabönan härstammar från Etiopien men finns idag över hela jorden. Några av de viktigaste odlingsländerna är Brasilien och Colombia. Frukten på arabicaplantan är ett 1-1.5 cm långt bär, som blir klarrött när det mognar. I det finns två frön, de så kallade kaffebönorna.

ROBUSTA (Coffea Robusta)

Den nästa största sortens kaffebönor används för att ge espresson body och crema. (Det finns fler än dessa två kaffebönor, men det är dessa två vanligaste man brukar tala om.) Robusta är den yngsta arten och en tåligare sort som tål torka och lite frost. Robustan odlas bland annat i Vietnam, Väst- och Centrala/rika. Genom dess kraftigare smak används den ofta till tillverkning av till exempel pulver- kaffe och som smaklökhöjare i espressoblandningar. Innehåller även mer koffein än Arabicabönan.

KOM IHÅG,
ÖVNING GER
FÄRDIGHET,
KAFFEKONSTEN
ÄR ETT
HANTVERK

MACCHINA

ESPRESSOMASKINEN

Maskiner för hemmabruk (även kallade konsument-maskiner) kan ge dig en riktigt bra espresso om du lär dig använda den på rätt sätt. Väljer man att investera i en riktigt bra maskin och kvarn kan man utan problem uppnå kaffe i riktig kaféklass hemma i köket. Det finns en del att tänka på vad gäller de tekniska skillnaderna på olika espressomaskiner, här kommer en genomgång av olika pumpar och kokare som är bra för dig att känna till.

VIBRATIONS-PUMP

Vibrations-pumpar sitter i de flesta maskiner av lågtill medelprisklass. Det är en stabil pump som ger bra tryck, men den för lite oväsen och är svår att justera om det skulle behövas.

ROTATIONS-PUMP

Rotations-pumpar finns i dyrare hemmaskiner och i proffsmaskiner för kafébruk. De är tystare och mer driftsäkra än vibrationspumpar. Dessutom går de att direktansluta till vattennätet om man skulle vilja.

THERMOBLOCK

Thermoblock är en enklare kokarteknik som finns i billigare maskiner. Det är ett pålitligt system, men har inte samma kapacitet som sina dyrare motsvarigheter. En maskin med thermoblock kan heller inte göra espresso och skumma mjölk samtidigt.

VÄRMEVÄXLARE

En maskin med värmeväxlare har god kapacitet och kan göra espresso och skumma mjölk samtidigt utan problem. Samma teknik sitter i de flesta maskiner som används i professionella miljöer.

DUBBELKOKARE

Dubbelkokare innebär att man har en separat kokare för kaffe och en för ånga. Det gör att kapaciteten blir ännu högre än en värmeväxlare, och du kan ställa temperaturerna separat från varandra.



OKEY, kaffet är nymalet i en riktig kvarn, doserat och packat i ett varmt torrt handtag. Du slår på bryggningen på den redan uppvärmda maskinen, varma koppar står på dropplådan. Phu, mycket att hålla reda på...

MACINATURA E DOSATURA MALNING & DOSERING

Lika viktigt som vilken espressomaskin och böna du använder är valet av espressokvarn. Espressokaffe bör vara nymalet och finare malet är vanligt svensk bryggkaffe. För att få absolut bästa resultatet hemma krävs det att man har en espressokvarn med malskivor, koniska eller flata (alltså ej knivar som hugger sönder kaffet, det blir för ojämnt och långsamt malet, och kaffet tappar arom). För att uppnå valt tryck maler du kaffe upp till kanten på brygghandtaget innan packning, fördela det jämnt.

Tekniken vi rekommenderar är att packa först en gång inte alltför hårt, knacka sedan på sidan av handtaget med baksidan av tampen och packa sedan igen med lite högre tryck. På så sätt får man med kaffet som annars hamnar på sidorna av filtret. Andra gången du packar bör du rotera tampen för att polera kaffet samt att kaffet packas jämt. Nu bör inte vattnet kunna "smita" på sidorna utan bryggas genom hela filterhållaren. Tekniken vi föreslår kräver en riktig tamper, alltså ej en i plast.

MANO HANDEN

HANDTVERKET, BARISTANS KUNSKAPER

Kaffet skall nu om du gjort rätt rinna med två jämna lina strålar (ej droppar). En normal espresso tar ca 18-30 sekunder (enklare maskiner brygger ibland lite för snabbt dock) varav de de första 5-6 sek ger alla smakämnen, resten är vattenutvinning.

Varje människa har sin unika smak och varje blandning sin unika karaktär. Det gäller att finna den blandning som tilltalar dig samt att få ut det bästa från varje böna och bryggning. Syftet med dessa tips är att hjälpa dig att göra en riktigt god kaffe, och lära dig felsöka för ett bättre resultat. Lär dig smaka kaffet.

MANUTENZIONE

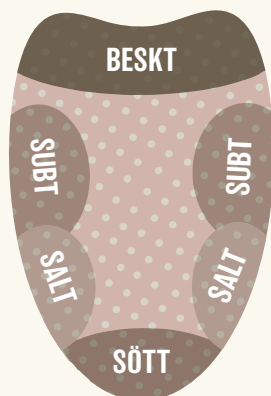
UNDERHÅLL & RENGÖRING

KALK, MASKINENS VÄRSTA FIENDEL

För bästa resultatet på din maskin samt längsta möjliga livslängd bör du kalka av din maskin regelbundet. Även kaffet blir bättre på en avkalkad maskin. Circa två gånger per år rekommenderas du kalka av din espressomaskin (från den är ny). Så här avkalkar du på de flesta hemma maskiner: Använd ett avkalkningsmedel som du blandar ut i ca 1,5 liter vatten. Skruva sedan av filtret i brygg huvudet och så att du lär så fri väg som möjligt för kalkflagor som lossnat att komma ut. Kör sedan igenom ungefär hälften av vätskan både genom brygghuset, såväl som ångröret och låt det stå och verka någon stund. Upprepa sedan proceduren tills all vätska tar slut. Rengör sedan den tomma vattentanken och fyll på med rent vatten, kör igenom rikligt med vatten (1-2 liter) innan du använder maskinen igen. Skruva på filtret igen efter att du gjort rent även detta.

Handtaget görs rent efter varje dag eller när du slår av maskinen eller när du ser en beläggning, det beror lite på om din maskin används regelbundet eller blir stående länge. Det bildas en beläggning under filtret som går bort med en svamp eller maskindiskmedel och varmt vatten och som kan förbättra smaken på kaffet avsevärt vid rengöring. OBS, kör inga delar från espressomaskinen i diskmaskin.

För fler tips för just din espressomaskin, se medföljande bruksanvisning. Denna broschyr är endast en medhjälp för handhavande generellt och gäller ingen specifik espressomaskin.



11 TIPS

FÖR EN UNDERBAR KOPP

'EN KOPP
CAPPUCCINO
OM DAGEN
ÄR REN KÄRLEK
FÖR MAGEN'

KALLA: MAGASIN 11

- 1 Ha maskinen på en stund innan med handtaget isatt (som också måste vara varmt, annars blir kaffet kallt och utan crema).
- 2 Är maskinen nyss påslagen så brygg gärna ut lite vatten ur brygghuset och ångröret så att alla ledningar blir ordentligt uppvärmda.
- 3 Brygg inte i en kall kopp, värm koppen på maskinen genom att tappa ut lite vatten i koppen innan.
- 4 Använd nymalet färskt kaffe! Luktat kaffet/bönorna gudomligt - blir det gudomligt, luktar det trist så smakar det så.
- 5 Använd det dubbla filtret i din maskin och brygg två enkla kaffe eller en dubbel, det brukar bli bäst då. Enkelfiltret har en mindre bryggyta och sämre 'förutsättningar'. Men man blir såklart bäst på det man får rutin på och använder mest.
- 6 Handtaget skall vara torrt när du malar i kaffet, då börjar inte extraheringen förrän man börjar brygga.
- 7 Packa jämt, vattnet tar den snabbaste vägen genom kaffet.
- 8 Sätt inte i handtaget med kaffe förrän det är dags att brygga, annars 'bränner' du kaffet.
- 9 Brygg inte kaffet för länge. Om det bildas fläckar på creman smakar det oftast inte bra. Vill du ha mycket kaffe? gör en lungo eller americano.
- 10 Mjölken ska inte koka, 55-60 grader, max 65 grader, är tumregeln. Blir mjölken för varm börjar den lukta mandel och smakar illa. Smaka dig fram!
- 11 Håll mjölken långsamt på kaffet så att mjölken 'gifter sig' med kaffet, annars kan kaffet bli beskt.

FELSÖKNINGSTIPS

OM DET INTE SMAKAR SOM DET SKA.

UNDEREXTRAHERAD KAFFE

Ljus bubblig crema som försvinner, aromlös med liten kropp. Du har förmodligen för grovt kaffe/för lite kaffe/för löst packat kaffe/för låg temperatur, under 88 grader eller för kort bryggtid.

ÖVEREXTRAHERAD KAFFE

Mökt crema, med en stark bitter smak. Kan vara att du använt för fint kaffe/för mycket kaffe för hårt kaffe/hög vattentemperatur, över 95 grader eller för lång bryggtid.



Magasin 11

WWW.MAGASIN11.SE