

TEMPER - PRESOVAČ

namletou kávu je potřeba v páce upresovat. Je důležité, aby se presovalo přesně a rovně, aby byla káva rovnoměrně rozprostřená všude v páce
správně se káva pressuje silou 20 kg pomocí tzv. temperu, presovače
temper může mít různé průměry - záleží na páce, ve které kávu presujeme, jaký má průměr, může být vyroben z různých materiálů.



ŠÁLEK NA ESPRESSO

Espresso musí být připravované do porcelánového šálku, který je nahřátý. Porcelán skvěle drží teplo

Velmi důležitý je tvar šálku. Uvnitř musí být oblý a konický. Tvar má vliv hlavně na aroma kávy.

Záleží také na tloušťce šálku. Uvnitř dole a po stranách by měl mít několik milimetrů, alespoň 5

Musí mít obsah 50 – 75 ml.



Petra Veselá
MISTRYNĚ KÁVY