

SPRÁVNÉ ESPRESSO

Espresso musí mít krásnou krémovou pěnu na povrchu, několik milimetrů vysokou.

Podle barvy pěny poznáme, jak byla káva upražená a co vše probíhalo při extrakci.

Pěna by měla být hladká, bez velkých bublinek a po rozhrnutí lžičkou by se měla vracet nazpět.

Důležité je také aroma. Když si k espressu přičichnete, nejprve hodnotíme intenzitu aroma, intenzitu pražení a poté další jiné vůně. Správné espresso by mělo mít vůni po čokoládě, ovoci, květinách. Záleží samozřejmě na odrůdě.

A v poslední řadě chuť. Espresso má svoje tělo a při ochutnání cítíte veškeré emulze a oleje. Chuť je velice individuální a záleží jak na odrůdě, tak na stupni pražení. Důležité chutě jsou sladkost, hořkost a kyselost. Je velmi důležitá vyrovnanost mezi těmito chutěmi.

Ke každému šálku kávy by měla být správně servírovaná voda, protože káva má vlastnost, že odvádí vodu z těla. Proto je potřeba tekutiny stále doplňovat.

7g umleté kávy

25 – 35 ml

20 – 30 vteřin

Tlak v kávovaru při přípravě espressa je 9 barů

Teplota vody v kávovaru při přípravě espressa je okolo 80°C

Servírované espresso 65°C

SPRÁVNÉ ESPRESSO

Cappuccino je espresso s mlékem a mléčnou pěnou. Správné cappuccino má teplotu 70°C a pěna na povrchu musí mít 1 – 2cm.

Její konzistence musí být jemná a hladká, bez velkých bublinek.

Espresso připravujeme do cappuccinového šálku, který má stejné parametry jako šálek na espresso, má jen větší obsah

Ušleháme pěnu v kovové konvičce. Vždy používáme plnotučné mléko.

Tuky a bílkoviny jsou potřebné, aby byla našlehaná pěna jemná a stabilní.

Poté nalijeme důkladně našlehané mléko do espressa.

Pokročilejší baristé umí při lití mléka a pěny do cappuccina namalovat různé obrázky. Tato technika se nazývá latté art.



Petra Veselá
MISTRYNĚ KÁVY