

ESPRESSO dle mezinárodních standardů



Espresso

Jediný typ nápoje, jež můžeme nazvat pojmem espresso, musí splnit mezinárodně platné parametry, které vycházejí z pravidel Mistrovství světa baristů. Dodržování jeho receptury je velmi důležité s ohledem na vytěžitelnost aromatických a chuťových látek obsažených v kávě, také však vzhledem k tomu, že je espresso základem pro nespočetné množství dalších nápojů z kávy.

Jediné, co lze nazvat espressoem v pravém slova smyslu, je nápoj připravený na espresso kávovaru, s objemem nápoje 20 – 30 ml.

Pro správně připravené espresso je nutno dodržet následující parametry:

- Hrubost mletí kávy musí být taková, aby při zalisování mleté kávy v páce kávovaru silou 200 N (odpovídá tíže závaží o hmotnosti 20 kg) protékalo 20 až 30ml nápoje po dobu 20 až 30 s;
- Na jeden šálek espressa je počítáno cca 7g kávy
- Nápoj musí být připravován do přehřátého, silnostěnného šálku z porcelánu s ouškem o celkovém objemu 60 - 90 ml, přičemž ideální šálek na espresso má mít vnitřní tvar kónický, oblý;
- Na povrchu espressa má být oříškově hnědá elastická pěna, na povrchu je možné vidět také tzv. „tygrování“ - střídání světlejších a tmavších odstínů oříškově hnědé barvy, a pěna má být hustá a pružná;
- Chuť espressa by měla být harmonicky vyvážena mezi hořkou, kyselou a sladkou;
- Teplota vody při průtoku hlavou kávovaru má být 90,5 – 96,0 °C;
- Tlak kávovaru okolo 0,90 MPa (8,5 – 9,5 atm);



- Espresso má být vždy servírované s malou sklenkou vody a s cukrem, ideálně doplněné také o mléčenku s teplým zpěněným mlékem a ubrousek.



4coffee s.r.o.

Váš partner pro kvalitní kávu

ESPRESSO dle mezinárodních standardů

Při přípravě espressa se nejčastěji a nejvíce chybuje v následujícím:

- Mnohdy není dobře namletá káva na použití pro přípravu espressa, čímž dochází zbytečně k nižší výtěžnosti aromatických a chuťových látek v případě příliš hrubě mleté kávy, a nebo naopak k přepálení kávy a získání nepříjemně trpkého nápoje v případě příliš jemného mletí;
- Není servírována malá sklenka vody. Servírování vody ke kávě, stačí např. 50ml, by mělo být stejně automatické jako servírování cukru. Má to svůj důvod ať již v možnosti lépe vychutnat připravený nápoj, či s ohledem na diuretický účinek kávy.

Doporučení:

- Pokud patříte k lidem, kteří dávají přednost méně intenzivní chuti kávy nežli je klasické espresso, pak je vhodným způsobem dolít klasické espresso čistou horkou vodou na požadovaný objem. Je nutno počítat s tím, že pěna ztratí na pružnosti, množství i zabarvení, ale z hlediska zdravotního, i zachování chuti nápoje jde o nejvhodnější a zdravý způsob přípravy „většího espressa“. Pro tento účel je ideální připravit espresso do většího šálku a navíc k obvyklému servisu přidat konvičku s horkou vodou tak, aby si váš host kávu „prodloužil“ dle svých chuťových preferencí.
- Sladíte kávu? Pak vám doporučujeme vyzkoušet lehce přisladit espresso českým květovým medem, mírné oslazení zvýrazní chuťové charakteristiky připraveného nápoje.



*Kontaktní adresa: 4coffee s.r.o., V Lužánkách 437, 262 42 Rožmitál pod Třemšínem
Tel.: 725 966 866, e-mail: info@4coffee.cz, www.4coffee.cz*