

Το μυστικό για να σερβίρετε έναν πετυχημένο καφέ espresso στους πελάτες του αρτοποιείου σας, είναι η κρέμα του. Ακολουθήστε τα βήματα που έχουν να κάνουν με τη σωστή δοσολογία και την κατάλληλη ρύθμιση του μύλου άλεσης για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

Επιμέλεια: **Τάκης Κορμπάκης**



# Τα μυστικά της κρέμας στον espresso

**Ε**ν αρχή ην... η σωστή δοσολογία. Ξεκινώντας από μία δόση 7-8 γραμμαρίων, σε 25 δευτερόλεπτα εκχύλισης παράγεται μία ποσότητα περίπου 25 ml-30 ml (φτάνει κατά προσέγγιση στη μέση ενός κωνικού φλιτζανιού με κοίλο πάτο, η χωρητικότητά του οποίου συνήθως είναι 2,5 oz) που καλύπτεται α-

πό μία κρέμα πάχους 3-4 χιλιοστών με χρώμα φουντουκιού και σκουρόχρωμες ανταύγειες, αν ο καφές παρασκευαστεί με ποικιλία Arabica, ή προς το ακόμη πιο σκούρο καφέ, αν χρησιμοποιηθεί μια ποικιλία Robusta. Δεν αρκούν, ωστόσο, μόνο αυτά, αφού το περιεχόμενο μέσα στο φλιτζάνι πρέπει να αγγίζει τους 78°C-82°C. Και αυτό προκύπτει από τη θερμοκρασία, του νερού εκ-

χύλισης στους 93°C και του φλιτζανιού στους 40°C-45°C. Έπειτα στο εσωτερικό του ο espresso αντλεί μια μεικτή θερμοκρασία εκχύλισης που δημιουργείται επιπλέον από την επαφή με την ατμόσφαιρα καθώς και από τη θερμοκρασία του φλιτζανιού. Με απώτερο σκοπό τη σταθερή ποιότητα στον espresso και μια ποιοτική κρέμα πρέπει να υιοθετήσετε μια σειρά επιπρόσθετων... μέτρων.

## Ελέγχος και σωστές ρυθμίσεις της μηχανής

Ανοίγοντας καθημερινά το κατάστημά σας είναι απαραίτητο να ελέγχετε τακτικά τη μηχανή του espresso και τα μέρη της όπως φίλτρα (filter baskets), κλείστρα (portafilters) και φλάντζες κεφαλής γκρουπ (o-rings), αξιολογώντας τον καφέ που εκχυλίζεται και κάνοντας τις απαραίτητες ρυθμίσεις στο μύλο άλεσης. Και μην ξεχνάτε, βέβαια, ότι η ποιότητα στο φλιτζάνι πρέπει να παρακολουθείται καθόλη τη διάρκεια της ημέρας! Αν, τώρα, υπάρχει ο ισχυρισμός ότι «οι εντατικοί ρυθμοί δουλειάς δεν επιτρέπουν κάτι τέτοιο», τότε μπορείτε να προμηθευτείτε ένα kit με τα απαραίτητα εργαλεία, ώστε να κάνετε πιο γρήγορα και εύκολα τον έλεγχο αυτό.

Καθοριστικός παράγοντας που πρέπει να προσέχετε πάντα είναι ο... καιρός! Με δεδομένο πως ο καφές απορροφά την υγρασία, σε μια βροχερή μέρα πρέπει να είναι περισσότερο χοντροκομμένος για να μη γίνει υπερβολικά συμπυκνός και –κατ'επίκταση– δεν πραγματοποιηθεί σωστή εκχύλιση. Αν, πάλι, ο αέρας είναι ξηρός, πρέπει να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στο μύλο άλεσης και όταν αυτός είναι on-demand πρέπει να ρυθμίσετε το χρόνο καθώς και το βαθμό άλεσης. Όταν, όμως, αυτός είναι αισθητικός, δηλαδή με δοσομετρικό όπου συλλέγεται ο αλεσμένος καφές, πρέπει να ρυθμίσετε μόνο το βαθμό άλεσης για να κάνετε τους κόκκους του καφέ πιο λεπτούς.

Τι συμβαίνει, όμως, όταν παρά τις παραπάνω ρυθμίσεις η κρέμα βγαίνει υπερβολικά ανοιχτόχρωμη ή σκούρα;

## Υπερβολικά ανοιχτόχρωμη κρέμα

Το μάτι παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στην παρακολούθηση της ποιότητας του espresso σε κάθε εκχύλιση. Ένας υπο-εκχυλισμένος καφές έχει κρέμα ανοιχτόχρωμη, με ανομοιογενή υφή, λεπτή και με μικρή διάρκεια (λιγότερο από 1 λεπτό), που αποτελείται από μικρές σταγονίτσες και μεγαλύτερες φυσαλίδες. Αυτό συμβαίνει διότι ο σύντομος χρόνος εκχύλισης (λιγότερο, δηλαδή, από 25 δευτερόλεπτα) δεν επέτρεψε στο νερό να αποσπάσει τις ωφέλιμες υδατοδιαλυτές ουσίες και να εξάγει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τη γεύση και το άρωμα του καφέ. Η αιτία μπορεί να κρύβεται στη λανθασμένη ρύθμιση του μύλου σας, που δίνει πολύ χοντροκομμέ-



νο άλεσμα καφέ, οπότε χρειάζεται να κάνετε και τις ανάλογες ρυθμίσεις για να έχετε πιο λεπτό αποτέλεσμα. Ελέγξτε επίσης: Το πολύ ελαφρύ πάτημα, τη δοσολογία του καφέ, τη θερμοκρασία, την πίεση της αντλίας (που δεν πρέπει να ξεπερνά τα 9 bar), την κατάσταση των φίλτρων αλλά και εάν οι ντουζιέρες είναι φραγμένες (στην περίπτωση αυτή καθαρίστε με τυφλό φίλτρο).

## Υπερβολικά σκούρα κρέμα

Ο υπερ-εκχυλισμένος espresso χαρακτηρίζεται από μια σκούρα καφέ κρέμα, με μικρή διάρκεια, λεπτή και με άσπρη κηλίδα ή μαυρή τρύπα στο κέντρο, ενώ το άρωμά του είναι αδύναμο, με νότες «καμένου», και έχει φτωχό σώμα. Επιπλέον, η δυνατή και σταυρή γεύση του



σφηνεί μια πικρή επίγευση, λόγω της υπερβολικής παραμονής του νερού πάνω στον καφέ στη φάση της εκχύλισης.

Τα αίτια μπορούν να αναζητηθούν στο πολύ λεπτό άλεσμα ή στο πολύ δυνατό πάτημα (αν το στρώμα του καφέ έχει τη σωστή κοκκομετρία, η πίεση πρέπει να είναι περίπου 20 κιλά) αλλά και στην υπερβολική δοσολογία (πάνω από 8 γρ., ανάλογα με τη χωρητικότητα του filter basket). Ο καφές εκχυλίζεται πολύ αργά, σε μορφή σταγόνων και χρειάζονται πάνω από 25 δευτερόλεπτα για να παραχθούν 25 ml espresso. Καλό είναι να ελέγξετε τη θερμοκρασία και την πίεση της αντλίας που πρέπει να διατηρείται στα 9 bar. Μπορεί πάλι να έχουν μπλοκάρει οι ντουζιέρες, τα φίλτρα και τα portafilters (ελέγξτε και καθαρίστε τα).

## ΜΕ ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ...

- Αν στο φλιτζάνι εναποτίθενται κατάλοιπα καφέ, πρέπει να εξετάσετε τις όπες του φίλτρου που μπορεί να έχουν διασταλεί και τις ντουζιέρες που, αν δεν καθαρίζονται όταν και όπως πρέπει, φράζουν. Ελέγξτε, επίσης, την πίεση της αντλίας, η οποία δεν πρέπει να ξεπερνά τα 9 bar.
- Όταν η ποσότητα του καφέ που εκχυλίζεται διαφέρει ανάλογα με το αν χρησιμοποιείτε μόνο ή διπλό portafilter, ελέγξτε και καθαρίστε τα ακροφύσια και αντικαταστήστε τα φίλτρα, αλλά και τις ντουζιέρες όλων των γκρουπ.