



„Όσο υψηλότερη είναι η περιεκτικότητα ενός γάλακτος σε πρωτεΐνη τόσο καλύτερος θα είναι ο αφρός που θα παραχθεί.“

Svetlana Belikova

COFFEE & TEA
International

ΣΤΙΣ ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΤΟΥ ΙΔΑΝΙΚΟΥ CAPPUCCINO

Γιατί το πλήρες αγελαδινό γάλα δίνει πιο κρεμώδες αφρόγαλα για τον καφέ;

Hταν στα μέσα της άνοιξης, πριν από πέντε χρόνια, όταν ο Trøbys Overdal Poulsen έφτανε στο αεροδρόμιο της Κοπεγχάγης με ένα εισιτήριο που στον τελικό προορισμό του έγραφε Σόλτ. Στα λόγια του μπορούσε κανείς να διακρίνει την ιδια φιλοδοξία που είχαν όλοι διεκδικούσαν με αξιώσεις τον τίτλο του παγκόσμιου πρωταθλητή barista. Εκείνες τις στιγμές, περιμένοντας την αναγέλια της πτήσης του προς τις ΗΠΑ, ο Poulsen δεν μπορούσε να φανταστεί ότι το αγελαδινό γάλα που μετέφερε στις αποσκευές του και το οποίο είχε ο ίδιος επιλέξει από μία φάρμα με τις βρόες επαρκείς τη Δανίας, θα του χάριζε μερικά εικονιτερών αργύρετα την πρωτιά στο διαγωνισμό, γράφει η Svetlana Belikova.

Η επιλογή του Poulsen ως προς το γάλα άλλαξε τον τρόπο που οι κορυφαίοι baristi αντιλαμβάνονταν τον cappuccino! Στα χρόνια που οικολόγησαν εφιαλτήστακαν πολλές νέες εκδόσεις του διμοφλούς ροφήματος, γεγείροντας για πρώτη φορά ζήτημα αιθνητικότητας των καινούργιων συνταγών.

«Ένας cappuccino θα πρέπει να αποτελείται από 25ml espresso, 125ml αφρόγαλα και να σεβρίσται σε φιλτράνι χωριτζικότητας 150-160ml. Το γάλα θα πρέπει να έχει συντριψθεί στο ψυγείο στους 3-5°C και δεν θα πρέπει να ξεπερνά τους 55°C όταν θα έρθει σε επαφή με τον καφέ. Θα πρέπει να είναι φρέσκο, αγελαδινό, με περιεκτικότητα τουλάχιστον 32% σε πρωτεΐνες και 35% σε λιπαρά», ισχυρίζεται ο Marco Paladini, πρόεδρος του Istituto Nazionale Espresso Italiano, ο οποίος υπερασπίζεται την... παλιότητα του espresso και έχει προτείνει τη θέσηση πιστοποιητικού αυθεντικότητας για τα caffè σε καταρτική μειράνη που τα περιβάλλει. Τα καταργούσε την ικανότητά τους να αναδιπλώνονται και να παράγουν αφρό. Η παραταξιένη έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες και η έντονη ανάδευση που μπορεί να σπάσουν το περιβλήμα των λιπαρών οξέων και να οδηγήσουν, τελικά, στην ανώμειξη τους με τις πρωτεΐνες. Στο κατακίον γάλα αυτή η μειράνη είναι πιο εύθραυστη απ' ότι στο αγελαδινό, γι' αυτό απαιτούνται ακόμη πιο λεπτοί κειρισμοί.

To αφρόγαλα (όπως άλλωστε η πουσέ και η μαρέκα) είναι πετυχημένο όταν κατορθώνει να διατηρήσει τον όγκο του για μερικά λεπτά. Κι αυτό συμβαίνει επειδή στη φάση της ανάδευσης, η μηχανή του espresso απελευθερώνει φυσιολογικές αέριες που εισέρχονται στην μοιραία δομή του γάλα-

κτος και εκεί εγκλωβίζονται από σταθεροποιητές, οι οποίοι εμποδίζουν την κατάρρευση του κρεμώδους αφρού. Οι πρωτεΐνες εξυπηρετούν ιδιαίτερα αυτόν το σκοπό, αφού έχουν την ικανότητα να αναδιπλώνονται και καθώς έρχονται σε επαφή με τον αέρα να ενύωνται μαζί του σε νέους σχηματισμούς. Όσο υψηλότερη είναι η περιεκτικότητα ενός γάλακτος σε πρωτεΐνες και λιπαρά, θα είναι ο αφρός που θα παραχθεί.

Απεναντίας, τα λιπαρά οξέα επιφύλασσαν κινδύνους για το τελικό αποτέλεσμα. Η άμεση επαφή τους με τις πρωτεΐνες (επαφή που τελικώς αποτρέπεται από την καταρτική μειράνη που τα περιβάλλει) θα καταργούσε την ικανότητά τους να αναδιπλώνονται και να παράγουν αφρό. Η παραταξιένη έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες και η έντονη ανάδευση που μπορεί να σπάσουν το περιβλήμα των λιπαρών οξέων και να οδηγήσουν, τελικά, στην ανώμειξη τους με τις πρωτεΐνες. Στο κατακίον γάλα αυτή η μειράνη είναι πιο εύθραυστη απ' ότι στο αγελαδινό, γι' αυτό απαιτούνται ακόμη πιο λεπτοί κειρισμοί.

Μπροστά στο ενδεχόμενο να δουν τον αφρό τους να καταρρέει μέσω σε δευτερόλεπτα, αρκετοί επαγγελματίες προτιμούν το άπακο γάλα που επιτρέπει στις πρωτεΐνες να δράσουν χωρίς το πρόσθετο βάρος των λιπαρών. Το γεωπονικό αποτέλεσμα, ωστόσο, δεν είναι το ίδιο. Τα λιπαρά είναι απαραίτητη επειδή βοηθούν το γάλα να αγκαλιάσει τα φύλλα του καφέ και να τα αναδέξει. Ο αφρός από πλήρες αγελαδινό γάλα είναι πιο βελούδινος και πιο γευστικός και δεν μπορεί να συγκριθεί με τον αφρό από άπακο προϊόντο, το οποίο –πολύ σύντομα– κάνει τις μαγικές ιδιότητες του και μετατρέπεται σε καπουνόφουσκα!

Η ράτα του ζώου είναι μόνο

μία από τις παραμέτρους που καθορίζουν τις θρεπτικές και τις γευστικές ιδιότητες που διαθέτει το γάλα. Την ανοίγει π.χ. εντοπίζεται στο γάλα υψηλότερη συγκέντρωση σε θρεπτικά στοιχεία, λιπάρη και πρωτεΐνες, επειδή τα νεογέννητα μοσχαράκια πρέπει να δυναμώσουν. Όταν ωστά θα αρχίσουν να καταναλώνουν στερεά τροφή, τα λιπαρά στο γάλα που μπετάρασ θα μειωθούν... 34%