

Καθώς ο καφές έχει μπει για τα... καλά στο αρτοποιείο, η ανάγκη της τελειοποίησης των συνταγών αλλά και της διαφοροποίησης των προσφερόμενων προϊόντων και σε αυτό τον τομέα είναι πιο επιτακτική από ποτέ. Μάθετε τα σημαντικότερα είδη καφέ που μπορείτε να παρασκευάσετε με βάση τον εσπρέσο και εντυπωσιάστε τους πελάτες σας!

Ροφήματα με βάση τον espresso



Espresso



Η βάση για κάθε ρόφημα με espresso είναι ο ίδιος ο espresso. Ο λόγος για μια ποσότητα φρεσκοαλεσμένου κόκκων καφέ που εκουλιζονται υπό πίεση με νερό, το οποίο βρίσκεται κοντά στη θερμοκρασία βρασμού. Η δόση μπορεί να είναι μονή ή διπλή.

$1/3 + 1/3 + 1/3$

Cappuccino



Μια δόση espresso, ζεστό γάλα και αφρόγαλο -σε ίσες αναλογίες- συνθέτουν τον αγαπημένο καφέ των Ελλήνων. Απολαμβάνεται είτε ζεστός είτε παγωμένος ή freddo (με διπλή όμως δόση espresso) όπως έχει επικρατήσει στη χώρα μας.

$1/6 + 1/12$

Espresso macchiato



Τα τελευταία χρόνια γίνεται ολοένα και πιο δημοφιλής. Ο espresso macchiato (σ.σ. λερωμένος) είναι ουσιαστικά ένας κλασικός espresso, πάνω στον οποίο αποτίθεται μια μικρή ποσότητα αφρόγαλου, τόσο ώστε να σπάσει... το χρώμα του καφέ.

Καφές δεν είναι μόνο... ο espresso και ο καπουτσίνο αλλά υπάρχουν αμέτρητοι τύποι λαταριστών προτάσεων, όπως ο latte, ο espresso macchiato, ο cafe au lait και ο americano!

$2/3 + 1/3$

Espresso con panna



Δύο δόσεις espresso και πλούσια σαντιγι συνθέτουν τον λαταριστό espresso con panna. Πίνεται πάρα πολύ στη γειτονική χώρα ενώ στις ΗΠΑ τον αποκαλούν café Vienne και στη Μεγάλη Βρετανία café Viennois. Σερβίρεται σε γυάλινο ποτήρι.

$1/3 + 3/4 + 1/4$

Latte



Ο latte είναι από τους πιο δημοφιλείς καφέδες παγκοσμίως ζεστός ή και παγωμένος. Με το γάλα στον ατμό να είναι σε τριπλάσια αναλογία από τον espresso, έχει γεύση απαλή και πιο γλυκιά. Κάποιοι baristi προσθέτουν και ελάχιστο αφρόγαλο.

$3/8 + 1/8 + 1/2$

Latte macchiato



Latte macchiato ή αλλιώς σ... λερωμένος latte. Εδώ το ζεστό γάλα μπαίνει πρώτο στο φλιτζάνι, ακολουθεί η δόση του espresso και στο τέλος, το ρόφημα συμπληρώνεται με λίγο αφρόγαλο. Πρόκειται ουσιαστικά για μια... ανάσπιδ εκδοχή του latte.

$1/4 + 3/4$

Café au lait



Η ονομασία του προέρχεται την... γαλλική καταγωγή του ενώ με αντίστοιχα ονόματα συναντάται σε πάρα πολλές χώρες τη Ευρώπης. Ουσιαστικά είναι ο καφές με γάλα στον ατμό και εκτός από φίλτρο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί espresso.

$1/4 + 3/4$

Galão



Πρόκειται για τον πορτογαλικό... latte. Σε ψηλό ποτήρι μπαίνει πρώτα μια δόση espresso και στη συνέχεια, το ποτήρι συμπληρώνεται με ζεστό γάλα. Όταν η αναλογία καφέ - γάλακτος είναι 1:1, τότε ο καφές λέγεται meia de leite.

$1/3 + 2/3$

Americano



Ο Americano ή café americano όπως μπορεί να τον συναντήσετε στο εξωτερικό είναι ένας espresso στον οποίο προστίθεται ζεστό νερό. Είναι το ίδιο δυνατό με τον espresso αλλά η γεύση του διαφοροποιείται εξαιτίας του νερού.

Πολύ

σημαντική προϋπόθεση για τέλειους καφέδες με βάση τον espresso είναι η άψογη παρασκευή αφρόγαλου και ο σχολαστικός καθαρισμός της μηχανής!

Τις για να φτιάξετε τέλειο αφρόγαλο!



Για κάποιους καφέδες όπως ο cappuccino η μισή... απόλαυση βρίσκεται στο αφρόγαλο! Σύμφωνα με τους ειδικούς, η βασικότερη παράμετρος για την επιτυχία ή την... αποτυχία του εκγερήματος είναι η θερμοκρασία του γάλακτος. Το καλύτερο αφρόγαλο φτιάχνεται από κρύο γάλα, οπότε μην το αφήνετε εκτός ψυγείου. Άλλωστε το γάλα είναι ένα ιδιαίτερα ευαλλοίωτο προϊόν και η τήρηση των προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας επιτάσσει τη διατήρησή του στο ψυγείο. Όσον αφορά τον τύπο του γάλακτος, οι έμπειροι barista χρησιμοποιούν γάλα μακράς διάρκειας με χαμηλά λιπαρά.

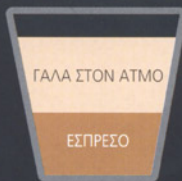
Απαραίτητος ο καθαρισμός της μηχανής



Ένα από τα πιο συχνά προβλήματα που παρατηρούνται στη γεύση του καφέ που σερβίρεται σε πολλά καταστήματα είναι η πικρή, γεύση καμένου. Πριν βιαστείτε να... κατηγορήσετε τον προμηθευτή σας, βεβαιωθείτε ότι ο καθαρισμός της μηχανής του espresso γίνεται σωστά και τακτικά, σύμφωνα δηλαδή με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Αν μάλιστα συνεργάζεστε με κάποιο ειδικό barista, μη διστάσετε να επαναλάβετε την εκπαίδευση πάνω στο κομμάτι του καθαρισμού. Πολύ συνοπτικά, μην αμελείτε τον τακτικό καθαρισμό των φίλτρων, των κρούσις και βέβαια, στο τέλος της ημέρας, τον καθαρισμό με το «τιφλό» (βλέπε φωτογραφία).

1/2 + 1/2

Cortado



Ο cortado (γνωστός και ως pingo ή garoto) είναι ένας espresso στον οποίο προστίθεται σε ίση αναλογία ζεστό γάλα, ώστε να μειωθεί η οξύτητα του καφέ. Είναι εξαιρετικά δημοφιλής στην Ισπανία, την Πορτογαλία και τη Λατινική Αμερική.

3/4 + 1/4

Correto



Ο corretto είναι ένας ιταλικός καφές, ο οποίος περιέχει μια δόση espresso και μια δόση αλκοόλ. Κυρίως, οι γείτονες προσθέτουν γκράπα, κάποιες φορές σαμπουκά αλά και κονιάκ. Για την ιστορία, corretto στα ιταλικά σημαίνει «ακωστός».

2/3 + 1/3

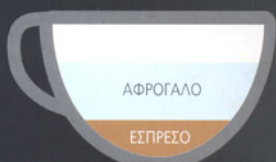
White coffee



White coffee (λευκός καφές) έχει καθιερωθεί για κάθε ακούρο καφέ, στον οποίο προστίθεται παντός τύπου γάλα σε αναλογία 1:1. Διαφέρει από τον κλασικό cafe au lait γιατί στον white coffee χρησιμοποιούμε γάλα σε θερμοκρασία δωματίου.

1/3 + 2/3

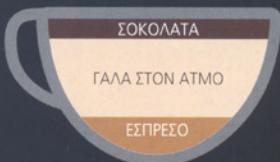
Flat white



Ιδιαίτερα συνηθισμένος στην Αυστραλία, ο flat white αποτελείται από espresso (μικρή ή διπλή δόση) που συμπληρώνεται με αφρόγαλο σε διπλή δόση. Θυμίζει το latte μόνο που στον flat white χρησιμοποιείται αφρόγαλο αντί για γάλα.

1/3 + 2/3 + ●

Mocha



Είναι το ρόφημα που περιέχει μια δόση espresso, διπλή δόση γάλακτος στον ατμό και από πάνω σοκολάτα είτε σε σκόνη είτε σε σιρόπι, κατά βούληση. Ο mocha αποτελεί ουσιαστικά παραλλαγή του latte ενώ σε κάποιες χώρες ονομάζεται και mochaccino.

1/4 + 3/4

Affogato



Affogato στα ιταλικά σημαίνει... πνιγμένο! Το εξαιρετικό αυτό ρόφημα αποτελείται από espresso και λακταριστό παγωτό και είναι ιδανικό για όλες τις εποχές. Πρώτα τοποθετείτε το παγωτό στο φλιτζάνι και στη συνέχεια προσθέτε μια δόση espresso.