

Оборудование для приготовления эспрессо

Эспрессо

- Слово мужского рода, не склоняется, происходит от слова «быстрый», означает: способ приготовления кофе, окончательно сформировавшийся в Италии к концу 1940-х
- Кофе эспрессо заваривается с помощью специально сконструированных эспрессо-кофемашины
- Эспрессо — это оптимальный экстракт вкусо-ароматических веществ из молотого кофе; напиток хорош сам по себе, но может использоваться как вкусо-ароматическая доминанта для создания кофейных напитков: латте, капучино, различных кофейных коктейлей и т.д.




Типы эспрессо-машин

Существуют три основных типа профессиональных эспрессо-машин, которые отличаются набором функций и степенью автоматизации процессов.

Функции	Тип эспрессо-машины		
	полуавтомат	автомат	суперавтомат
Поддержание рабочего давления на выходе 9 атм	A	A	A
Поддержание рабочего давления в бойлере 1,1 - 1,5 атм	A	A	A
Поддержание нужного уровня воды в бойлере	A	A	A
Поддержание рабочей температуры в бойлере 115 - 120°C	A	A	A
Пролив воды	P	A	A
Измерение параметров для разных напитков	P	A*	A*
Помол кофе	P	P	A
Формирование кофейной таблетки	P	P	A
Удаление отходов	P	P	A


Структура кофемашины





Раздаточная группа — узел, через который из теплообменного стакана поступает вода, имеющая все необходимые для оптимальной экстракции кофе параметры (давление 9 атм, температура 88-92°C). Эспрессо-машины различаются числом групп: одногруппные, двухгруппные, трехгруппные и четырехгруппные.

Холдер (другие названия: фильтродержатель, пор-тофильтр, рожок, ложка) — съемная ручка с фильтром. Бариста засыпает в фильтр порцию молотого кофе (6,5-7 г для одинарного холдера, 13-14 г для двойного), прессует кофейную таблетку темпером и фиксирует холдер в группе легким поворотом.



Кнопка (кнопки) пролива — запускает и останавливает пролив воды через группу. В полуавтоматических эспрессо-машинах необходимо выключать кнопку пролива вручную. В автоматических эспрессо-машинах пролив останавливается сам: после определенного времени (пролив по таймеру) или после пролива запрограммированного объема воды (пролив по объему), в зависимости от модели. Кнопок может быть несколько: для одинарной и для двойной порции эспрессо, для ристретто и т.д.

Паровой кран (пароотводная трубка, капучинатор) — выдает пар из бойлера для взбивания молока вручную или для прогрева напитков.

Кран для кипятка — выдает кипяток для чая и других напитков.



Профессиональная кофемолка (гриндер-дозатор)

Для удобства работы профессиональные кофемолки не только мелют кофейные зерна, но и выдают молотый кофе порциями.

Отличия профессиональных кофемолок от бытовых:

большой ресурс;

качественный помол;

точнее регулировка помола (изменяется расстояние между жерновами);

помол однородный, гранулы приблизительно одинаковой формы.

Устройство кофемолки

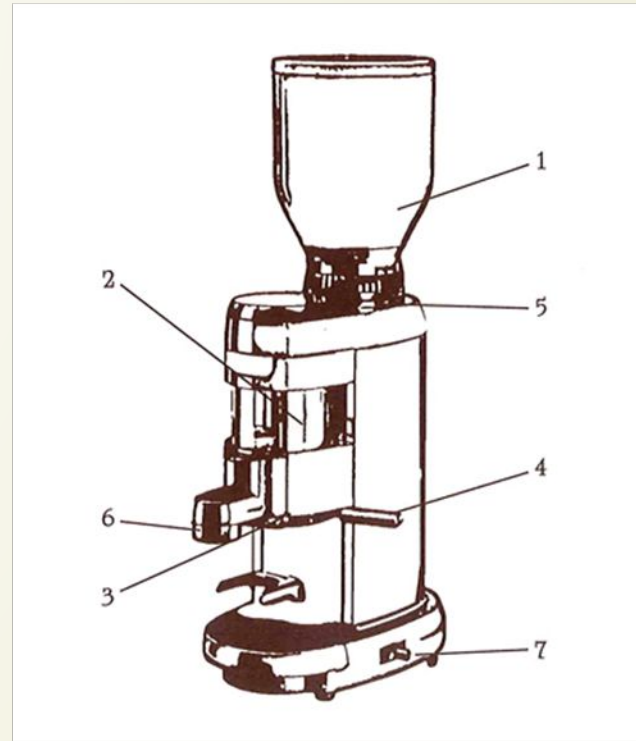


Схема отображает общий принцип действия и может не учитывать конструктивных особенностей кофемолок конкретных производителей.

1 — Бункер для кофеинного зерна

2 — Бункер для молотого кофе с установленным внутри датчиком автоподмола, который автоматически запускает кофемолку при падении уровня молотого кофе в бункере ниже заданного)

3 — Счетчик порций

4 — Рычаг дозатора

5 — Настройка тонкости помола

6 — Пресс/подвижный пресс*.

7 — Выключатель

Необходимый инвентарь бариста.

Обязательные (убедиться в наличии перед началом работы):



▮ **Темпер** — приспособление для прессовки молотого кофе в холдере. Использование специального неподвижного пресса на кофемолке («пятка» — на профессиональном языке бариста) непрактично и в большинстве случаев не дает безупречного результата. При выборе темпера следует помнить, что у производителей эспрессо-машин существуют несколько стандартов диаметра рабочей поверхности холдера. Наиболее распространенные диаметры: 56, 57 и 58 мм. Существуют холдеры с плоской и конической рабочими поверхностями.



Питчеры различного объема для взбивания молока.
Наиболее ходовые питчеры: 0,35-0,4 л; 0,6 л и 1,0 л.



Джиггер — небольшой металлический стакан, для измерения количества напитка



Эспрессо-шот — стеклянный стакан с мерными делениями.



Барный шейкер для приготовления кофейных напитков со льдом и коктейлей.

Холдер - портофильтр, в который закладывают таблетку кофе, чтобы сварить эспрессо.




Нок-бокс- коробка с перекладиной, используется для выбивания, использованного кофе из холдера



Наименование ингредиентов		Назначение
<p data-bbox="670 94 1085 125">Кофейная пара для эспрессо</p> 	<p data-bbox="1335 182 1429 214">90 см³</p>	<p data-bbox="1607 94 1849 279">Для подачи горячих напитков: <u>эспрессо</u>, <u>доппио</u>, <u>ристретто</u></p>
<p data-bbox="721 379 1141 411">Кофейная пара для капучино</p> 	<p data-bbox="1309 494 1472 525">300-350 см³</p>	<p data-bbox="1607 379 1849 601">Для подачи горячих напитков: <u>американо</u>, <u>капучино</u>, кофе по - <u>венски</u></p>
<p data-bbox="792 732 1072 763">Бокал <u>Айриш кофе</u></p> 	<p data-bbox="1309 846 1472 878">200-250 см³</p>	<p data-bbox="1607 732 1849 996">Для подачи горячих напитков: <u>макиатто</u>, <u>латте</u>, <u>мокаччино</u>, кофе - <u>гляссе</u>, <u>айриш</u> - кофе.</p>
<p data-bbox="779 1085 1085 1116">Коктейльные бокалы</p>	<p data-bbox="1335 1118 1498 1149">250-400 см³</p>	<p data-bbox="1633 1085 1824 1192">Для подачи коктейлей на основе кофе.</p>

Эксплуатация кофейного оборудования





Правила работы с эспрессо-машиной В начале работы:

- проверить подачу электричества
- проверить наличие воды в бойлере
- включить эспрессо-машину и ждать пока нагреется (обычно это занимает минут 20)

После того как машина нагрелась:

-включить пролив группы. Струя должна быть ровной, если же струя неровная и брызгает, это свидетельствует о загрязнении сетки в группе. Далее включить подачу горячей воды и капучинатор, тем самым, мы проверяем рабочее состояние эспрессо-машины. В этот момент смотрим на показатели манометра, при включении группы должно быть 9 бар, а давление в бойлере 1,1-1,5 атм. Если все показатели в норме, то машина готова к работе.

В процессе работы:

-следить за показателями манометра

-использовать только подогретые чашки, так как мы работаем с достаточно высокими температурами и охлажденные чашки могут лопнуть от перепада температур или напитков остынет быстро.

-следить за гигиеной своего рабочего места **холдер во время работы должен быть всегда в группе!**

В конце работы:

-извлечь фильтр из холдера с помощью отвертки, чтобы прочистить головку холдера

-прочистить группу

-прочистить капучинатор

-очистить поддон от остатков

-протереть корпус

-выключить эспрессо-машину

Холдер не оставлять в группе после выключения, так как это приведет к деформации прокладок!

Основные правила работы с кофемолкой

1) Перед началом работы, в пустой бункер загрузить зерна кофе, перемолоть небольшое количество и выбросить. Таким образом мы проверяем помол, наличие лишних запахов.

Далее очищаем бункер от молотого кофе и настраиваем помол, необходимый для работы.

2) в процессе работы следить за количеством зерен в бункере. Ни в коем случае не засыпать молотый кофе в бункер для зерен, так жернова забьются. 3) в конце работы: очистить бункеры от кофе, почистить кофемолку от остатков.

Раз в неделю рекомендуется мыть кофемолку специальными средствами.

Вода. Свойства и качество воды для приготовления эспрессо.

Умягчение воды

Процесс подготовки воды перед использованием в эспрессо-машине. Все производители профессиональных эспрессо-машин снимают с себя гарантийные обязательства, если используемая вода не умягчается.

Жесткость воды

- Определяется повышенным содержанием растворенных солей жесткости (соли кальция и магния);
- в природе приобретается водой естественным образом при прохождении через мягкие породы — сланцевые глины и известняки;
- приводит к образованию накипи в бойлере, а также внутри магистралей эспрессо-машины; накипь засоряет трубки и клапаны, снижает эффективность ТЭНов;
- при высоком уровне негативно сказывается на вкусе напитков.