> D 5- 3 @ 8 ; L 2

8 ; 8 : C E > = = 0 O B 5 E = 8 : 0 > 1 6 0 @ 8 2 0 = 8 O : > D 5

8 : > ; 0 9 C 4 @ O 2 F 5 2, > A : @ 5 A 5 = L 5 16 2 3 C A B 2009 - 00:00:00

Кофе-гриль 2

или кухонная
техника
обжаривания кофе

Что может быть
приятней: из
расслабленно-одухотворенной
атмосферы дачного
участка
переместиться в
душную бетонную
коробку городской
квартиры? Только
обжарка кофе! Ну, в
этой самой
квартире: в общем,
как и анонсировал в
предыдущем
рассказе,
оставшиеся 150 грамм
никарагуанской
арабики я решил
испортить уже дома,
в духовке с грилем.
Что из этого вышло?
Читаем дальше.

Первым делом я
задумался, что
нужно сделать,
чтобы кофе не
пригорал? Нужно вот
что, подсказал мой
небогатый
кулинарный опыт
жаренья пирожков
(они постоянно
сгорали, кстати):
постоянный обдув
горячим воздухом и

антипригарная
поверхность, не
разогревающаяся
произвольно от
источника тепла.
Поверхность такая
нашлась, было даже
два варианта:
фольга и
специальный
антипригарный
коврик для выпечки
(да-да, на нём мои
пирожки сгорели). Я
выбрал.. коврик.
Сделанный фирмой Josko
из материала,
похожего на
стеклоткань, он
выдерживает
разогрев до 270° (так на
упаковке написано,
я верю). Коврик я
положил на решётку
из комплекта
духовки. Далее.

Где и как жарим уже
выяснили, в духовке.
Электролюкс.
Швеция. Сделано с
умом. Ага. Ну положим,
не Швеция, а Польша, а
насчёт с умом.
Приток воздуха
должен был
обеспечить
встроенный
вентилятор. Это
понятно. А вот когда
я насыпал на коврик
немного кофе и
закрыл крышку
духовки, то
выяснилось, что
света очень мало
для контроля за

обжаркой. И это не
смотря на два
светильника:
верхнего и
бокового,
встроенных в
духовку. Пришлось
заняться
модернизацией.
Вопрос вкрутки на
место верхней
20-ваттной лампочки
обычного миньона
на 40 ватт. Был риск, что
стандартная лампа
не выдержит
высокой
температуры - хотя
бы потому, что её
невозможно было
прикрыть плафоном
из-за большого
размера, но всё
прошло нормально.
Ну, поехали. Пока
грелась духовка, я
насыпал кофе,
разровнял, убрал
бракованные зёрнна,
ну и поставил
конструкцию из
решётки, коврика и
кофе в пекло.
Процесс пошёл.







Насторожило то,, что по краям зёрна начали темнеть быстрее,, чем в середине,, но к концу обжарки всё сровнялось. В духовке всё протекало быстро и достаточно наглядно,, в отличие от костра: зёрна на глазах набухали, коричневели. Через 10 минут от начала обжарки зёрна зашевелились! Нет, убегать они не стали. Раздались щелчки, полетела шелуха, её подхватил горячий воздух от

вентилятора. Я уже решил было спасать кофе от гибели, но что-то меня остановило. Хотелось получить достаточно тёмную обжарку, пригодную для эспрессо. Но рефлекс оказался сильнее, боясь, что кофе повторит участь пирожков, скормленных соседям, я таки вытащил его, пересыпал в холодный противень, и поставил на подоконник у открытого окна, сдувая шелуху и помешивая (не забывая время от времени брать в руки фотоаппарат).













На фотографиях

показаны стадии процесса. На обжарку ушло 15 минут. Температура в начале обжарки была 230 градусов, к концу уменьшена до 210. Обжарка вышла на удивление равномерной, я не ожидал. На фото: слева образец (эспрессо), справа - то, что вышло у меня. Дыма и запаха почти не было, вытяжка справилась. Да можно и без неё. Полученный кофе я очистил от шелухи и пересыпал в неплотно закрытую банку, оставил до утра. Утром первым делом я открыл банку и вдохнул аромат.







Очень приятный,
тонкий
сладковатый
аромат, без гари.
Решил сварить
эспрессо. Первые
две чашки ушли на
подстройку помола
и трамбовки -
пришлось очень
сильно уменьшить
помол. Третья чашка
вышла неплохо.
Эспрессо чуть
кислит, приятной
такой кислинкой, не
так когда недогрев
или перелив, и по
мозгам не бьёт. Мне и
так казалось, что не
все моносорта
можно
использовать для
эспрессо,
разубедите меня. А
вот заваренный во
френче, кофе
раскрылся опять же
орехово-шоколадным привкусом и
превосходным чуть
терпким ароматом,
понравился очень!

P.S. Может кто-то из

проф. обжарщиков,
читающих эти
строки, решит, что
эта статься
подвигнет массы на
освоение их
навыков (ну
примерно как
сейчас в стане
любительской
фотографии куча),
спешу разубедить,
слишком много
обстоятельств
должно сойтись:
теория, умноженная
на опыт, плюс
техника, плюс
наличие зелёного
кофе, минус кривые
руки и ещё минус
жена дома (я ей не
расскажу, что делал
с духовкой, а то мало
ли - начнёт моим
фотоаппаратом
орехи колоть).
Короче говоря,
слишком много
геморроя за
возможность иметь
дома
свежеобжаренный
кофе!
Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе.ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции
www.prokofe.ru

Активная ссылка на
источник
обязательна