Espresso Crema

' B > < K 7 = 0 5 < > M A ? @ 5 A A > 8 : @ 5 < 0?

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, B > @ = 8 : 09 / = 2 0 @ L 2007 - 00:00:00

.style1 { FONT-FAMILY: "Trebuchet MS" } .style3 { FONT-WEIGHT: bold; FONT-SIZE: 24px; COLOR: #660000; FONT-FAMILY: "Trebuchet MS" } .style6 { FONT-SIZE: 14px; COLOR: #000000 } .style9 { FONT-SIZE: 10px; FONT-FAMILY: "Trebuchet MS" } .style10 { FONT-WEIGHT: bold; FONT-SIZE: 14px; FONT-FAMILY: "Trebuchet MS" } .style16 { FONT-SIZE: 10px; FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } .style17 { FONT-SIZE: 9px } .style18 { FONT-SIZE: 9px; FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } .style19 { FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } .style22 { FONT-SIZE: 9px }



Espresso Crema

Что мы знаем о крема и эспрессо?

Таким образом,

качество напитка

зависит от

следующих

минимальных

условий:

- Сколько прошло

времени с момента

обжарки

- Сколько прошло

времени со времени

помола зерен кофе
- Качество зерна
(сорт, обжарка,
хранение)
- Качественное,
работающее (ну или
качественно
работающее) и
чистое
оборудование
- Качество воды
  Если вы покупаете
«коммерческий
мусор» то можете
пропустить все
пункты, или вообще
прекратить чтение
этой статьи, так как
вам все равно уже
ничего не поможет
постичь тайну
вкусного эспрессо.
«Коммерческий
мусор» это
практически любой
кофе на полке
супермаркета,
продмага от
российских
компаний (за редким
исключением), ну и в 99,9%
случаев импортный
кофе от
«мега-брендов-с-потрясающей-историей-без-даты-обжарки». А
где же и у кого тогда
купить хороший
кофе, спросите вы?
Любителям:
попробуйте
специализированн&#1099
;е кофейные
магазины, отделы и
кофейни (особенно
те, которые торгуют
зерном в развес).

Профессионалам:
обратите внимание
на грамотных и
честных
обжарщиков. Прошу
заметить, что я не
говорю, что на все 100% у
нас в стране плохой
кофе, есть
небольшой процент
хорошего кофе,
который все еще
можно найти в
различных
закоулках и на
складах
ма-а-аленьких таких
кофейных компаний
нашей страны.
Например, недавно
узнал, что у меня в
городе,
оказывается, есть
никому
неизвестный
обжарщик, такой « Armenian Coffee
House ». Конечно, они еще
далеки от моего
идеала, но факт
остается фактом,
кофе только из
ростера ничем
заменить
НЕВОЗМОЖНО! И факт
свежести, имеет
самое прямое
отношение к нашей
сегодняшней теме.
Арабика против
Робусты ОК,
предположим, что у
вас хорошее зерно,
более или менее
свежее и отлично
отстроенное
оборудование.
Теперь нужно

определиться с
соотношением
арабика-робуста.
Будем ли мы
наслаждаться
эспрессо с
Робустой или
все-таки поддержим
всемирный тренд ЗА 100%
АРАБИКУ? На самом
деле это дело вкуса
каждого фаната
эспрессо. Моя
персональная
позиция следующая.
Если пить Арабику,
то только Single Origin , т.е.
моносорта от
проверенных
обжарщиков. Если мы
говорим о Italian Style Espresso , то мне
совсем не мешает
небольшое
количество
Робусты, однако без
мажорных нот в
напитке.
Применение
низкокачественно&#1081
; Робусты здесь
вообще неуместно.
Для эспрессо
типично иметь
бленды, смеси
разных видов кофе.
На этом мы и
остановимся.
Надеюсь, каждый из
вас понимает, что
отдельный вид (сорт)
кофейного зерна
это некий
индивидуум, с
личными
характеристиками
и видами на
дальнейшее

поведение в
готовой чашке
эспрессо. Хочу
сказать, что от того,
какое именно зерно
вы используете,
будет зависеть
цвет и
консистенция crema.
Попробуйте
приготовить
эспрессо из разных
моносортов. Уверен,
вы найдете много
для себя
интересного.
Например,
визуально я
обратил внимание
на то, что каждый из
них имеет
различную
консистенцию,
текстуру и цвет crema . И
если мы говорим о
смеси, то именно
этим объясняется
множественные
варианты текстуры crema
разных блендов.
Зерна Робусты по
природе содержат в
два раза меньше
ароматических
масел, чем зерна
Арабики. Это
научный факт.
Однако, считается,
что именно Робуста
отвечает в смеси за
crema и ее плотность в
напитке. И это не
случайно, ведь один
из факторов
получения crema
является именно
количество масел в

составе зерна. Чем
меньше масел в
зерне, тем меньше
возможности
влиять на
поведение crema в чашке
эспрессо. Другими
словами, небольшое
количество масел в
зёрнах Робусты
позволяет
ослабить
воздействие
извлекаемых масел
при приготовлении
эспрессо на
образовавшуюся
«пенку» и тем самым
не позволяет
разрушать ее. По
моему опыту это не
всегда происходит
так, как описано
выше. Не буду
спорить о том, что
Робуста в смеси
действительно
делает crema плотнее и
устойчивее, чем
арабика. Однако,
можно долго
спорить насчет
качества текстуры
и количества crema, по
сравнению с
некоторой
арабикой. Все
зависит от
конкретной смеси,
конкретного зерна
и соблюдения
условий, описанных
в начале этой
статьи. Уверен, что
чрезмерное
употребление
Робусты в смеси,

ведет к негативным
вкусо-ароматическим ощущениям от
эспрессо, схожими с
посещением
ближайшей Аптеки,
настолько ярко
выражен
«медицинский» вкус
и аромат в таких
смесях.
Что касается
Арабики, то с
уверенностью
можно определить,
что dry - processed арабика дает
больше crema , чем wet - processed из-за
большего
содержания
необходимых
химических
элементов.
Вот быстрый
эксперимент с
одним «типичным»
итальянским
блендом, для
«типичного»
российского рынка
HoReCa , содержащим
немалое
количество
робусты и
«обжаренным-черт-его-знает-когда», с
«типичным»
поведением crema. Хотя
нюанс все-таки был...

Натюрморт
6 секунд
экстракции
"Пушистая" сrema
активно
образуется, 10 секунд
уже позади...

Мы пребываем в небольшом шоке от количества crema и отсутствия тела эспрессо

Шок продолжается...

Появилось тело эспрессо и это при 20 секундах экстракции

Конец экстракции

Тело эспрессо начинает быстро "съедать" crema А вот и нюанс, такое, если честно, вижу впервые. Этот бленд какой-то странный, кнопка подачи воды давно выключена, а crema так и прет...



ФОТО ОТСУТСТВУЕТ.:)

P.S.

4;едении эксперимента.

На фото отлично видна текстура и маленькие пузырьки,

образующие crema
Прошло чуть
меньше минуты, crema
словно ветром
сдуло...

На фото отчетливо
видна вся сущность,
образующая crema – это
маленькие
пузырьки, в которых
заключены многие
вкусовые и
ароматические
характеристики
эспрессо. Другими
словами crema это пена,
такая же
природно-плотная,
как у пива Гиннесс
например. Отсюда,
многие зарубежные
коллеги называют
процесс
образования crema
«эффектом Гиннеса».
Кто пил знает, о чем
идет речь. И кстати,
только у
настоящего пива
Гиннесс пузырьки
спускаются вниз по
бокалу, а не
наоборот, как у
другого пива.
Возвращаясь к
нашему
эксперименту,
быстрое испарение crema
можно списать на
повышенное
содержание
Робусты в бленде.
Другой фактор это
определенное
взаимодействие, на

микроуровне, зерен
Робусты с зернами
Арабики в этом
бленде. Здесь думаю,
стоит задуматься
«типичным»
Российским
рестораторам о
своих бедных
клиентах, которые в
поисках
«лучшего-кофе-на-св&#107
7;те», получают
эспрессо с
подписью в чашке:
«здесь-была- crema ». Пейте
свой эспрессо
Господа, как можно
чаще и будьте
внимательны к
продукту, который
вам предлагают
купить. CO 2 Нам
необходимо
понимать, что весь
процесс
приготовления
напитка от зерна к
чашке,
сопровождает
такой
существенный
компонент, как
углекислый газ или CO 2.
От способности
каждого вида зерна
сохранять в себе
этот газ при
обжарке и
освобождаться от
него во время
приготовления в
эспрессомашине и
станет нашей
догмой в получени
CREMA . Дело в том, что во
время обжарки

зерна в ростере, в
каждом зернышке
накапливается n -ое
количество этого
газа. Во время
отдыха и
охлаждения зерна
после обжарки
некоторое
количество газа
улетучивается.
Однако, еще очень
много CO 2 сохраняется
в зерне перед его
упаковкой (это уже
на совести
обжарщика, как
долго он
упаковывает зерно
после обжарки).
Следующее
освобождение CO 2
происходит во
время помола зерен,
поэтому наша
задача, как можно
скорее
«запаковать»
необходимое
количество
молотого кофе в
портафильтр. Во
время экстракции
эспрессо,
происходят
магические
превращения с
молотым кофе.



Давление и
стабильность
температуры.
Главным
«изобретателем» caffe espresso
crema считается
господин Гаджиа,
который первый
изобрел
кофемашину (1948 год,
кофемашина Gaggia Achille),
способную
производить из
молотого кофе так
нам необходимую crema . В
действительности,
до второй мировой
войны вся реклама
эспрессо в Италии
содержала
фотографии в виде
простой черной
жидкости в чашке.
Сегодня, любое

описание эспрессо
не может быть
сделано без
описания текстуры
crema.
   С давлением в 9 бар
все более или менее
понятно,,
проведенные
эксперименты
позволяют
однозначно
сказать,, что именно
такое давление +1-1,5
бара помогают нам
наслаждаться
любимым эспрессо,,
так как мы это
делаем сейчас (я
надеюсь). Как и
другие факторы,,
давление так же
влияет не только на
вкус и аромат
эспрессо,, но и на crema.
 А сейчас мне бы
хотелось
подкинуть вам одну
мысль для
размышления. На
сегодняшний день
не существует
кофемашины,,
которая может
производить
эспрессо при
стабильной
температуре. Да,, все
спросят,, а как же La M.,
ведь это и есть
фишка этой
компании? Ничего
подобного. Да, не
многие кофемашины
могут показывать
стабильные
результаты и

температуру воды
при приготовлении
эспрессо, однако
никто не учитывает
температуру
самого молотого
кофе в
портафильтре.
Давайте в
перспективе
рассмотрим
приготовление
эспрессо с точки
зрения
температуры.
Пока зерна кофе
находятся в
бункере гриндера,
их температура
равна температуре
окружающей среды
(или просто
комнатной
температуре).
Температура зерна
немного
повышается при
помоле.
Предположим у вас
кофемашина,
которая на
протяжении 20-25 секунд
способна выдавать,
скажем 91 градус
Цельсия, и ни
градуса
меньше-больше. Как
только вода
встречается с
молотым кофе в
портафильтре,
температура
верхнего слоя
молотого кофе
равна температуре
воды поступающей
из группы

кофемашины.
Следовательно,
температура
среднего слоя
будет отличаться
от нижнего, так же,
как и от верхнего
слоя. Таким образом,
эта теория
позволяет заявить
о том, что эспрессо
никогда не
экстрагируется
при стабильной
температуре. На
сегодняшний день
еще не придумали
кофемашину,
которая может
производить
разную
температурную
шкалу экстракции
эспрессо по нашему
желанию или
нажатию кнопки. По
логике вещей, если
существует
стабильная
температура, то и
должны
существовать
восходящие и
нисходящие
профайлы
температуры
заваривания. С этим
фактом согласны и
производители
кофемашин. Многие
предпочитают
настраивать свои
модели таким
образом, когда
начало экстракции
сопровождается
завышенной

температурой с
постепенным ее
выравниванием
Другие же, наоборот,
начинают с
пониженной
температуры с
резким повышением
до конца процесса
экстракции
эспрессо. Это
подтверждает
теорию о
фактическом
отсутствии и
невозможности
получить эспрессо
со стабильной
температурой
заваривания. И не
важно, что
температура воды в
группе имеет
постоянство. Этим и
объясняется факт
того, что один и тот
же бленд может
по-разному
завариваться на
разных
кофемашинах и
иметь, не совсем,
идентичный
вкусо-ароматическ&#1080
0;й профаил и
текстур крема. А
так же
подтверждает
необходимость
отладки
оборудования под
конкретный бленд.
Многие считают, что
кто первый
придумает и
фактически
сконструирует

кофемашину,
способную
производить
разные
температурные
профайлы
экстракции
эспрессо нажатием
одной кнопки,
получит огромную
«фору» перед ныне
существующими
брендами.
Помимо
вкусо-ароматических параметров,
существует и
визуальный момент
правильного
эспрессо, Речь, как
вы догадались,
конечно идет о CREMA.



"Тигровая crema" с
небольшим
креативом

Что нам пытается
сказать crema ? Один из
ярких симптомов
«хорошего-плохого»

эспрессо является
цвет и текстура crema .
Сегодня, любой
профи-бариста по
цвету crema может
определить
проблему
экстракции. Только
опираясь на
визуальный
принцип
невозможно
сказать, будет ли
эспрессо вкусный.
Считается, что
максимально
вкусный и
визуально
правильный
эспрессо должен
иметь
красновато-коричн&#107
7;вую crema с "тигровой
текстурой" (темными
пятнышками) по
краям чашки. Эти
пятнышки ничто
иное, как микро
частицы молотого
кофе, которые
означают, что весь
процесс от
дозировки до
экстракции был
произведен
максимально
правильно. Это
правило применимо
только тогда, когда
мы берем за основу
типичный Italian Style Espresso Blend .
Имеется ввиду, не
слишком светлая
степень обжарки, но
в то же время, без
переизбытка
содержания

Робусты в бленде.
Если у вас в чашке crema :
Слишком светлая.
Способы решения
данной проблемы
достаточны просты.
Уменьшить помол,
либо усилить
трамбовку,
проверьте
количество кофе в
фильтре. Проверьте
температуру в
группе. Убедитесь,
что портафильтр
достаточно
прогрет, а ваше
давление, как
минимум 9 бар. Так же
проблема слишком
светлой crema
наблюдается у
откровенно
старого кофе. Такой
эспрессо явно не
доварен или
по-английски underextracted.
Слишком темная.
Скорее всего, вам
нужно поработать с
помолом и
уменьшить
давление темпера.
Такой цвет crema
появляется если
экстракция не
началась в течении
первых 8-10 секунд
после нажатия
кнопки, чашка
наполняется
слишком медленно,
чередуя капли с
тоненькой
струйкой эспрессо.
На стенках чашки
остается «кофейное

кольцо», которое
видно практически
сразу после
приготовления
эспрессо. Такой
эспрессо явно
переварен или
по-английски overextracted.
Комбинированная.
Этим термином
можно обозначить crema
с так называемым
«белым плевком» в
чашке эспрессо,
неровной
текстурой и
разными оттенками.
Скорее всего,
проблема в
неправильном
распределением
молотого кофе и
чрезмерным
содержанием
«каналов» в
кофейной таблетке.
Есть еще одна,
кнопка отключения
подачи воды была
слишком поздно
задействована.
Обратите внимание
на экстракцию
эспрессо, как
только струя
начинает светлеть,
немедленно
остановите
экстракцию. Не
забывайте убирать
чашки из-под рожков
после остановки
экстракции, что бы
избежать
попадания
«последних капель»
эспрессо, которые

разрушают
созданную
структуру crema.
Тигровая. Согласно
собственным
наблюдениям,
наблюдениям
зарубежных
фанатиков
эспрессо такая crema ,
как правило,
обладает самой
правильной
консистенцией, а
сам эспрессо
получается
насыщенным,
плотным и цельным
напитком. Пятнышки
появляются
благодаря
мельчайшим
частицам молотого
кофе в самом начале
экстракции. Такой
эффект говорит о
том, что у вас
хороший гриндер и
ваша техника
приготовления
эспрессо идеальна.
Кстати, если вам
интересно, то
великий Илли,
именно такую crema
сделал «лицом»
своего эспрессо.
Резюме Так все-таки,
о чем нам может
сообщить crema ? В первую
очередь - это
насколько кофе
свежий. Даже
откровенно
дешевый и плохой
кофе, если он свеж,
будет производить crema

. Следовательно,, crema не
всегда может нам
сказать,, будет ли
эспрессо вкусный. С
другой стороны
сбить столку о
свежести кофе,
может наличие
зерен Робусты,
поэтому опять все
решает вкус и
аромат. По текстуре
crema достаточно точно
можно определить
насколько удачно
мы создали условия
для правильной
экстракции
эспрессо.
Роман с эспрессо.
Данной статьей мне
бы хотелось
донести некоторые
мысли, которые дали
бы возможность
читателю
поразмышлять на
вышеизложенную
тему. Думайте,
спорьте, выражайте
свое мнение,
экспериментируйт&#1077
;! Заканчиваю статью
словами
неповторимого
Дэйвида Шомера:
«Эспрессо
существует всего
около минуты,
стремительно
меняясь в вашей
малюсенькой
чашечке. Так что же я
за глупец,
проделавший такую
огромную работу,
посвящая всю свою

жизнь роману,
который длится
всего минуту, а
после
превращается в
горькие и слегка
обидные обещания
на продолжение. Что
ж..., у меня еще
остается
длительное и
оригинальное
послевкусие и
этого уже
достаточно…»
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