

BARISTA TRÆNING



 **JDE** | PROFESSIONAL
A coffee for every cup

INDHOLD:

Barista træning

Rengøring af maskine og udstyr	4
Brygning af espresso	5
Dosering og pakning af portafilter	6
Brygning	8
Steaming af mælk	10

Coffee Art

Hjerte	13
Tulipan	14
Populære kaffevarianter	15



STEAMING S. 10



COFFEE ART S. 14



COFFEE ART S. 13



BRYGNING S. 8



RENGØRING AF MASKINE OG UDSTYR

Det kræver daglig rengøring af din maskine, kværn og andet udstyr for at sikre den gode kaffesmag samt god hygiejne. Dårlig rengøring vil kunne smages efter nogen tid, da gammel kaffe og kaffeolie bliver harsk. Er du i tvivl om hvordan du rengør dit udstyr, så spørg evt. din leverandør.

Rens dine bryghoveder med blindfilteret enten hver aften eller hver morgen med tilhørende kafferengøringsprodukt (tabletter eller pulverform). Tryk 5 gange med rengøringsproduktet i blindfilteret á ca. 5 sekunder, og tøm derefter blindfilteret og skyl med vand 5 gange á 5 sekunder. Efter hver rensning af bryghoveder vil man typisk smide det første shot man laver ud, for at være sikker på at der ikke er nogen rengøringsrest tilbage i produktet inden servering.

TIPS TIL GODE RENGØRINGSVANER:

- 1) Skyl (flush) altid maskinen igennem inden du sætter portafilteret i. Ved flush inden brygning, rammer du den ønskede temperatur og undgår "gammelt" vand.
- 2) Blæs altid steamarmen igennem før og efter hver steaming + aftør røret efter steaming. Dette gør du for at slippe for vand, der har samlet sig siden sidst du steamede, og ligeledes for at undgå gammelt størknet mælk i/på røret.
- 3) Hold altid portafilteret rent. Rens portafilteret efter hver brygning med en fugtig separat klud. Dagligt tages filterkurven ud af portafilteret og rengøres med varmt vand og en blød børste/svamp.
- 4) Rengør maskinen hver dag med rensespulver/tablet. Hæld lidt rensespulver ned i filterkurven og læg det medfølgende plastdæksel over. Sæt portafilteret op i maskinen og flush. Rens maskinen ved at arbejde rensespulveret fra filteret op i maskinen. Flush grundig igennem efter rens og rengør filterkurv og portafilter grundigt.

Derudover skal man også huske at holde sin kværn ren. Der findes specielle renses piller, som letter rengøringen i det daglige.



BRYGNING AF ESPRESSO

Quick Facts

Espresso er et italiensk ord for "hurtig kaffe". Espresso adskiller sig fra almindelig kaffe ved at være væsentligt mere koncentreret, både i smag og konsistens. Endvidere er espresso kendetegnet ved at have et fint lag af gyldent skum på toppen. Dette lag kaldes på italiensk for "crema".

Bønnetyper

Espressoblendinger kan være både 100% Arabica eller en blanding af Arabica og Robusta bønner. De norditalienske espressokaffer er typisk 100% Arabica bønner, hvor mellem- og syditalienske espressoer er en blanding af Arabica og Robusta bønner.

Det er en smagssag hvilken bønneblending man foretrækker, samt om espressoen fortrinsvist drikkes rent eller bruges i mælkedrinks som cafe latte, cappuccino etc.

Single vs. double shot

Man bruger betegnelsen "single shot" og "double shot" om størrelsen af espressoen. Et single shot, også kaldet en alm. espresso, er ca. 16-20 ml. og er tilberedt af 8-10 gram fintmalet kaffe, hvorimod et double shot er ca. 32-40 ml. og er tilberedt af ca. 16-20 gram fintmalet kaffe.



DOSERING OG PAKNING AF PORTAFILTER

Dosering og pakningen af portafilteret er en meget vigtig del af brygningen.

Hovedreglen er at kaffen fordeles i portafilteret og stemples jævnt.

Opskriften på en Espresso varierer fra blanding til blanding, og en dygtig Barista kan skrue på både gram i dosering, formalingsgrad, ekstraktionstid og vandmængde i kop for at ramme lige den smag der ønskes det pågældende sted.

Typisk vil man ende med en dosering i intervallet per shot som beskrevet på side 5.

Efter doseringen skal portafilteret pakkes og dette skal gøres ens hver gang, så man får et ensartet produkt.

Det er her den virkelig gode Barista viser sin kunnen, da en ensartethed i pakningen også giver sikkerhed i indstilling af kværnen – se side 8 for indstilling af formalingsgraden.

Såfremt man ikke får pakket filterkurven jævnt, vil vandet, som er dovent, finde en smutvej og man får ikke trukket de aromaer og smagsnuancer ud af kaffen, som man burde.

Tampning er mindst lige så vigtig som dosering og pakning

Når du har håndpakket kaffen, skal det tampes med en passende tamper, og der skal lægges et tryk på ca. 12-15 kg (Det vigtigste er dog at alle der betjener maskinen bruger samme tryk når de tamber).

OBS:

En for hård tampning giver øget gennemløbstid, og espressoen vil blive for stærk og cremaen for mørk – for bitter.

En for svag tampning, hvor gennemløbstiden bliver forkortet, og espressoen bliver for tynd og cremaen bliver lys og vandet – for meget syre.



1.

Double shot tilberedt af ca. 16-20 gram fintmalet kaffe.



2.

Det vigtige er, at få kaffen fordelt ensartet i hele portafilteret. Kaffen ligger altid i en lille top fra kværnen. Stryg kaffen, så den bliver jævnt fordelt.



3.

Herefter drejer du tamperen ca. to omgange, for at få en jævn og glat overflade.

Det er vigtigt at trykke lige, så vandet ikke finder en genvej.



4.

Nu skal kaffen tampses med en passende tamper, og der skal lægges et tryk på ca. 12-15 kg.

Herefter fjernes overskydende kaffe rundt om filterholderen inden du sætter den fast i maskinen.

BRYGNING

Bartryk og temperatur

Espressomaskinen skal presse 88-93 grader varmt vand igennem filteret i portafilteret ved et tryk på 8-10 bar.

Tilpasning af malingsgrad

Indstilling af kværn er vigtigt. Det vil sige, at du kan komme ud for, at skulle ændre malingsgraden i løbet af dagen grundet temperaturskifte, ændring af luftfugtighed osv.

Såfremt du pakker portafilteret og tamper ens hver gang, vil det ikke være noget problem at se, hvilken vej kværnen skal stilles.

Løber kaffen lige pludselig for hurtigt igennem, skal kværnen stilles finere og løber den omvendt for langsomt igennem skal den stilles grovere.

Gennemløbstid

Ved den rette formaling, pakning, tamping og bartryk tager det 27 sekunder +/- 2 sekunder at brygge en espresso.

Det gælder både ved et single og double shot.





Et bundløst filter giver dig mulighed for at undersøge ekstraktionen ved brygningen af et espressoshot.



Med det menes om du pakker og tamper kaffen korrekt i filteret. Det er vigtigt at du tamper "lige" eller i vatter (i perfekt vandret stilling).



Visuelt er det let at se om du har tampet korrekt når du benytter et bundløst filter.

STEAMING AF MÆLK

Alt slags mælk kan bruges; soyamælk, letmælk, laktosefri mælk, langtidsholdbar mælk osv. Brug altid frisk kold mælk – genbrug aldrig tidligere opvarmet mælk – og rengør kanderne regelmæssigt.

Generelt er sødmælk oftest den mest velegnede mælk til brug i espressobaserede drikke, der indeholder steamet mælk. Minimælk eller Latte Aart mælk er også fint. Det er en smagssag.

Steaming af mælken er altafgørende. Start altid med at steame ud, inden steaming påbegyndes. Det er vigtigt at det vand, der måtte stå i steamarmen renses ud, så det kun er damp, du fører ind i mælken.

I starten skal steamarmen være i overfladen og sige en let hvæsende lyd, da det er her, du skal indføre luft i mælken. Prøv at få mælken til at "spinde" rundt om steamarmen fra starten. Dette gøres ved at placere bunden af steamarmen mellem midten og vægen af kanden. På den måde vil man igangsætte en hvirvlende bevægelse i mælken, der får luftboblerne til at blive trukket ned af mælkevortexet, hvor de sprænger under overfladen og skaber det vi kalder det lækre mikroskum eller micro foam. Dette gør hele processen nemmere at styre, og du får et mere ensartet resultat.

Det er vigtigt at huske, at du kun bør indføre luft i mælken, så længe mælken er under hånd- temperatur.

Bevar samme position indtil det er så varmt på bunden af kanden at du ikke kan holde fingeren på i mere end et par sekunder. Afslut herefter steamningen.

Husk altid at tørre steamarmen af og steam ud, så eventuelle mælkerester fjernes.

Korrekt steamet mælk skal have en glat skinnende overflade (som maling). Luftboblerne skal være mikroskopiske. Er der enkelte store luftbobler i mælken, så slå kanden let ned i bordet, så de forsvinder. Hold hånden hen over toppen af kanden, så du undgår at der står mælk ud over det hele.

Hvis mælken varmes for meget op, frigør du sukkerkrystallerne i mælken, og den får en lugt af brændt risengrød, og er uegnet til brug i kaffedriks og du må steame en ny portion op.



Steamarmen skal være i overfladen (ca. 1/2 cm ned i mælken).



Du skal nu have lukket luft ind i mælken. Det er korrekt når du hører en let hvæsende lyd.



Juster hældningen på kanden, så mælken kommer til at spinde fra starten. Luftboblerne bliver herved slået i stykker, så mælken bliver blank og glat inden den når sluttemperaturen.



Er der enkelte store luftbobler i mælken, så hold hånden over kanden og slå den let ned i bordet. Du er nu klar til at lave coffee art.

COFFEE ART



HJERTE



Sørg altid for at holde koppen på skrå. Hæld forsigtigt mælken i og sørg for at holde kanden 10-15 cm op over koppen. Ved at holde kanden højt, kommer mælken godt ned under kaffen og skaber en cremet kaffe.



Du har nu en lækker cremet kaffe, som er velegnet til at lave mønster i.

Sænk kanden og før den hurtigt ned mod koppen mens du forbereder dit mønster.



Når du hælder mælken i tæt på overfladen, så lægger mælken sig ovenpå på kaffen og du får lettere ved at lave dit mønster.

Ret stille og roligt koppen op, så den er lige inden du trækker linien gennem hjertet.



Et tip: Sørg altid for at fylde kaffen helt op til kanten af koppen. Så har du en professionel flot kop kaffe.

Husk øvelse gør mester.



Når du skal lave tulipanen, skal du forestille dig en række hjerter oven på hinanden. Start med at lave det første lille hjerte.



Dernæste laver du det næste ved at skubbe ned mod det første. Dette skaber formen på tulipanen. Ligeledes gør du med det sidste hjerte.



Til sidst retter du koppen op og trækker en linie ned gennem alle hjerterne.



Og her har du resultatet af din tulipan. Husk øvelse gør mester.

POPULÆRE KAFFEVARIANter



ESPRESSO



AMERICANO



LATTÉ



CAPPUCCINO



MACCHIATO



MOCHA

JACOBS DOUWE EGBERTS PROFESSIONAL ApS | Nyvang 16 | DK-5500 Middelfart | 79 31 38 38 | JDEprofessional.dk

