Koffiesoorten

Koffie kent ontelbare varianten. Iedereen drinkt zijn koffie het liefst op zijn eigen manier. In het overzicht hieronder staat de meest voorkomende koffiesoorten die je tegen kunt komen op een menu- of koffiekaart:

Koffie met melk:

Caffè lait

Latte macciato

IJskoffie

Caffè freddo

Caffè latte freddo

# Espresso

Espresso is eigenlijk geen koffiesoort; het is de naam voor een bereidingswijze van koffie. Bij espresso wordt de koffie, anders dan normaal, in zeer korte tijd onder hoge druk bereid. In Nederland wordt de naam vaak verkeerd uitgesproken als expresso koffie.

#### Espresso

Espresso is een scheut donkere geconcentreerde koffie (30 cc / ml) gemaakt van zeer fijn gemalen koffiebonen. Echte espresso herken je aan een laagje lichtbruine schuimige crema. De cremalaag ontstaat door de hoge druk waarmee het water door de koffie wordt geperst. De cremalaag dient zo stevig te zijn dat het een lepeltje suiker een paar tellen kan dragen. De ideale temperatuur van het water is 93-96 °C. Een espresso serveer je in een kopje met een inhoud van circa 60 ml.

#### Espresso ristretto

Deze espressovariant wordt gemaakt met een zelfde hoeveelheid koffie als normale espresso. Er wordt echter minder water voor gebruikt, namelijk hooguit 25 ml in plaats van 30 ml bij gewone espresso. Hierdoor is espresso ristretto sterker. Het dient wel in een gewoon espressokopje geserveerd te worden.

#### Espresso doppio

Espresso doppio bestaat uit twee maal een normale dosering espresso, geserveerd in een kopje van ongeveer 1,5 dl. Het totale volume is ongeveer 75-95 ml. In feite is een espresso doppio dus gewoon een ‘dubbele espresso’. Maar ach, wie maalt daar nu om…?

#### Espresso macchiato

Espresso macchiato bestaat uit een normale hoeveelheid gewone espresso, geserveerd in een klein glas of kopje, waaraan een eetlepel warme geschuimde melk wordt toegevoegd. Macchiato betekent in het Italiaans ‘gevlekt’, hieraan verleent dit drankje dus zijn naam.

#### Espresso con panna (espresso tazza d’oro)

Dit drankje is vergelijkbaar met espresso macchiato, alleen wordt er geen geschuimde melk maar slagroom gebruikt. Een extra luxe uitvoering dus. Om de espresso macchiato nóg lekkerder te maken kun je nog wat chocolade poeder over de room heen strooien.

#### Espresso lungo (caffè americano, caffè grande)

Een espresso lungo of ook wel caffè americano of caffè grande genoemd bestaat uit een normale hoeveelheid espresso, aangevuld met heet water. Het totale volume is ongeveer 75-95 ml, gelijk aan een espresso doppio, maar uiteraard minder sterk doordat het met water is aangelengd. Je serveert het in een kopje of een klein cappuccinokopje van 1,5 dl.

#### Espresso corretto

Een corretto bestaat uit een kopje normale espresso met een scheutje alcohol of likeur. In Italië voegt men vaak een scheutje grappa toe. Amaretto, brandy of sambuca is ook mogelijk. Corretto betekent ‘gecorrigeerd’ in het Italiaans, en zo is dit drankje dus aan zijn naam gekomen.

#### Espresso romano

Espresso romano is een normaal kopje espresso, maar wordt geserveerd met een klein stukje citroenschil. In sommige werelddelen -bijvoorbeeld Brazilië- gebruikt men een schijfje citroen. Men wrijft de schil over de rand van het kopje om een citroensmaak te krijgen.

# Cappuccino

De Italiaanse koffievariant cappuccino is oorspronkelijk afkomstig uit Wenen. Wenen wordt ook wel de koffiehoofdstad van Europa genoemd. Cappuccino bestaat uit 1/3de espresso, melk en melkschuim. Naar eigen smaak kun je eventueel cacaopoeder of kaneel over de kop cappuccino strooien. In Italië drinkt men cappuccino vaak bij het ontbijt samen met een cornetto (zoete croissant).

#### Cappuccino

Cappuccino wordt van oudsher in traditionele koffielanden gezien als onderdeel van het ontbijt. Tegenwoordig drinken we cappuccino op elk gewenst moment van de dag. De naam cappuccino refereert naar de kleur van het habijt (pij) van kapucijner monniken. Deze monniken zelf verlenen hun naam weer aan de kappen (‘cappuccio’) van hun habijten. Cappuccino bestaat uit drie gelijke delen espresso, warme melk en schuim.

#### Cappuccino senza schiuma

Deze cappuccinovariant bestaat uit cappuccino zonder schuim. Het drankje bestaat dus alleen uit espresso en warme gestoomde melk. Daarmee is het te vergelijken met een caffè latte of koffie verkeerd zoals wij die kennen.

#### Cappuccino chiaro

Cappuccino chiaro bevat een kleiner deel koffie en een groter deel melk dan gewone cappuccino. Men noemt dit ook wel light cappuccino of natte cappuccino.

#### Cappuccino scuro

Bij cappuccino scuro serveer je juist meer espresso en minder melk. Deze variant is dus donkerder.

# Koffie met melk

Koffie en melk zijn van oudsher een goede combinatie. Vooral als je de smaak van pure koffie te sterk vindt is melk een goede toevoeging. Het zorgt er namelijk voor dat de koffie milder en zachter van smaak wordt.

#### Caffè latte (koffie verkeerd)

Caffè latte – in Nederland noemen we het vaak koffie verkeerd – wordt gemaakt van een deel espresso op vier delen half hete of gestoomde melk. Caffè latte serveer je in een dik doorzichtig glas.

#### Latte macchiato

Latte macchiato bestaat uit (zoals de naam al doet vermoeden) melk met slechts een scheutje koffie. Meer melk dan koffie dus. Een goed gemaakte latte macchiato is opgebouwd uit meerdere lagen die niet door elkaar heen lopen.

# IJskoffie

Op een hete zomermiddag is koffie vaak niet het eerste waar je zin in hebt. Mocht je toch behoefte hebben aan een beetje cafeïne, dan is er altijd nog ijskoffie. De naam zegt het al: ijskoude koffie!

#### Caffè freddo

Een caffè freddo is is lekker op warme dagen omdat het ijskoud geserveerd wordt. Caffè freddo maak je door een scheut espresso af te koelen door het te mixen met ijs, bijvoorbeeld in een (cocktail-)-shaker. Na het geheel te zeven serveer je het drankje in een martiniglas. Op een goede caffè freddo ligt een dun laagje crema. Officieel drink je het pas aan het eind van een diner.

#### Caffè latte freddo

Caffè latte freddo is gelijk aan normale caffè freddo maar wordt geserveerd met extra melk. Eigenlijk is het dus een ijskoude caffè latte.

Bron: http://www.koffie-weetjes.nl