

КОФЕ для profi



ЗЕРНО • ТЕХНОЛОГИИ • ОБОРУДОВАНИЕ
РЕЦЕПТЫ ОТ БАРИСТА

КОФЕ для profi

ЗЕРНО • ТЕХНОЛОГИИ • ОБОРУДОВАНИЕ
РЕЦЕПТЫ ОТ БАРИСТА

От издателя

Данная книга будет полезна:

- начинающим бариста и барменам, которые хотят получить базовые знания о том, как делать «правильный» кофе в кофейне, ресторане, баре, кафе;
- опытным бариста в качестве справочного материала, который удобно держать под рукой;
- управляющим и владельцам различных предприятий общественного питания, которые понимают, что хороший кофе — важная составляющая репутации заведения;
- менеджерам, проводящим обучение персонала;
- всем тем, кого интересует кофе.

Формула профессионального кофе

1. Качественные кофейные зерна
2. Правильный помол
3. Профессиональное кофейное оборудование и обращение с ним
4. Мастерство бариста

Каждая из перечисленных четырех составных частей важна и влияет на конечный результат — напиток, который гость заведения получает в своей чашке.

Данная книга разбита на разделы таким образом, чтобы уделить внимание каждой из составляющих формулы профессионального кофе. Информация представлена в виде удобных для запоминания конспектов, схем и таблиц.



Ольга Бочкарева,
*трендспоттер, руководитель отдела маркетинга российского
подразделения компании Kerry, производителя сиропов
и топпингов DaVinci Gourmet*

Современную культуру потребления кофе в России характеризуют два основных явления: «монополия» кофейных напитков с молоком в массовом сегменте и кофе «третьей волны» в премиальном.

Массовый российский потребитель отдает предпочтение кофейным напиткам с добавлением большого количества молока, в больших чашках объемом от 300 мл. По оценкам крупнейших игроков экономичного кофейного сегмента, капучино занимает до 70% рынка потребления кофе вне дома. Популярные в других европейских странах с богатыми кофейными традициями форматы крепкого кофе в маленьких чашках, такие как эспрессо и ристретто в Италии или кафе-нуазет во Франции,

в России занимают лишь незначительную долю рынка.

Такое положение вещей отнюдь не означает, что российский потребитель хуже разбирается в кофе или не склонен к кофейным инновациям. Исследования свидетельствуют о растущем спросе на кофейные напитки с сиропами и о желании потребителей пробовать кофе с новыми вкусами в среднем раз в 2 месяца. Наибольшей популярностью пользуются вкусы кондитерского направления — карамель, ваниль и десертная группа.

Одновременно на повышение отечественной кофейной культуры играет появление и развитие независимых заведений формата «только кофе», открываемых по всей стране инди-баристами и

увлеченными кофеманами. Такие заведения привнесли в Россию общемировую тенденцию – кофе «третьей волны» и на наших глазах превратили кофе из повседневного напитка в аналог вина или сыра: умение разбираться во вкусовых и ароматических оттенках различных сортов кофе, выращенного в разных странах и почвенно-климатических условиях и приготовленного различными способами из зерен разной обжарки и помола, становится своеобразным пропуском в «мир избранных», способных оценить всю полноту вкуса кофейного зерна. В таких условиях предпочтения потребителей премиального кофейного сегмента эволюционируют от кофе ровного вкусового профиля, традиционно предпочитаемого в нашей стране, к сортам с ярко выраженными вкусоароматическими характеристиками – нотами

шоколада, ореха, оттенками цитрусовых и других фруктов.

В целом оба сегмента отечественного рынка кофе, и премиальный, и массовый, объединяет общая тенденция локализации кофейных концептов, их вкусов, формы подачи, позиционирования инейминга. Например, в качестве сезонных предложений кофейни разных ценовых сегментов все чаще отдают предпочтение аутентичным российским вкусам, встречающимся в смежных категориях напитков и десертов, – чабрец, халва, медовый пряник, черная смородина. Даже такой сиюминутный и спорный локальный интернет-мем, как «руссиано», был молниеносно подхвачен и обыгран крупными кофейными сетями массового сегмента и небольшими независимыми кофейнями в разных городах по всей стране.



Рамаз Чантурия, *генеральный директор ассоциации «Росчайкофе»:*

В последние десять–пятнадцать лет в России наблюдается бурное развитие рынка кофе, причем помимо количественного роста мы видим, как активно осваивается и творчески развивается кофейная культура в нашей стране.

У молодежи появился интерес к необъятному массиву знаний, накопленных в странах традиционного потребления кофе на протяжении уже не одного столетия. За эти годы стремление овладеть мастерством приготовления кофе с любительского уровня перешло в целенаправленное профессиональное освоение знаний и умений, которые необходимы любому, кто работает с кофе.

Профессия бариста в нашей стране обретает статус интересного и престижного занятия, позволяющего не только постоянно совершенствоваться, узнавать много нового о кофе и связанной с ним реальности, но и общаться с профессионалами и потребителями, разработчиками разнообразного кофейного оборудования и с теми, кто выращивает кофе, соревноваться в профессионализме с другими бариста, живущими рядом или в других

странах, принимая участие в чемпионатах, фестивалях, конференциях и других отраслевых мероприятиях в России и за рубежом.

В этих условиях особенно важно иметь доступ к достоверной информации, которая нужна как начинающим в профессии, так и тем, кто хочет расширять свой профессиональный кругозор и достигать новых вершин мастерства. «Ресторанные ведомости» ведут эту работу уже не первый год, издавая разнообразную специальную литературу для тех, кто ведет профессиональную деятельность в сегменте HoReCa, в том числе и посвященную теме кофе и кофейной культуре.

Книга, которую вы сейчас держите в руках, представляет собой дополненное и переработанное издание выпущенной ранее книги «Кофе. Библия бариста: новые технологии вкуса» (ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013). К прежним составителям книги — Дмитрию Денисову и Сергею Цыро — добавились новые соавторы из различных компаний, работающих в кофейной отрасли: Илья Бутырин («Рациональное зерно»), Игорь Петрухин (UNITEX), Александр Малчик («Монтана кофе»), Вячеслав Коровин («Аквабрита»), Марина и Николай Хюппенен (Cezve Coffee). В книге появились также комментарии экспертов и новые рецепты напитков на основе кофе.

В этом красочном, прекрасно иллюстрированном многостраничном томе изложены фундаментальные знания о кофе как ботаническом виде и сельскохозяйственной культуре, о его известных сортах и принципах классификации, правилах и способах обжарки кофейного зерна, секретах правильного помола и экстракции, различных методах приготовления кофе и типах используемого оборудования, роли воды, ее качестве и способах подготовки при приготовлении кофе, технике работы с молоком и сливками как ингредиентами кофейных напитков, о характерных национальных форматах кофеен, методиках оценки качества исходного зерна и конечного напитка, правилах и методах приготовления коктейлей на основе кофе и о многом-многом другом, что так необходимо знать практикам мастерского приготовления кофе.

И, наконец, самое главное, что хотелось бы сказать об этой книге: иметь у себя это издание на полке среди книг по профессии просто необходимо!



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Арабика и робуста

Кофе — это вечнозеленое тропическое растение, относящееся к роду *coffea* семейства *rubiacеe*. В природе встречается около 80 видов этого растения. Человек широко культивирует для своих нужд два вида кофейного дерева:

coffea arabica — арабика

coffea canaphora (robusta) — робуста

	Арабика	Робуста
1. Растение		
Предполагаемая родина вида	Эфиопия	Центральная Африка
Место и время начала культивации человеком	юг Аравийского п-ва, около XIV в.	Конго, 1870 г.
Высота дерева	3–5 м	до 13 м
Высота произрастания над уровнем моря	600–2500 м	200–900 м
Предпочитительная температура	+15...+24°C	+24...+30°C
Резистентность по отношению к заболеваниям, вредителям	более низкая	более высокая
Самые известные вариации	Bourbon, Typica, Mocha	Kouilou, Nana
2. Вкусоароматические и химические характеристики зерен		
Общие	<ul style="list-style-type: none"> • более утонченный • менее вяжущий вкус • с благородной кислинкой 	<ul style="list-style-type: none"> • более грубый • более крепкий • более вяжущий
Содержание кофеина	1,0–1,5%	1,6–3,2%
Масла и жировые соединения	ок. 18%	ок. 8–9%
Сахар	ок. 8%	ок. 5%
3. Производство		
Себестоимость	высокая	низкая
Доля в мировом производстве	ок. 75%	ок. 25%
Использование (преимущественно)	<ul style="list-style-type: none"> • в кофейных смесях • в качестве несмешанного кофе 	<ul style="list-style-type: none"> • для производства растворимого кофе • в качестве добавки к кофейным смесям



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Селекция и гибридизация кофейного дерева

На протяжении всей истории выращивания кофе человечество пыталось вывести кофейное дерево, которое сочетало бы в себе высокую урожайность и резистентность робусты с высокими вкусоароматическими характеристиками арабики.

САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ КУЛЬТИВАРЫ И ГИБРИДЫ:

Maragogype — естественная мутация арабики вариации Typica, возникшая в XIX веке в бразильской провинции Байя. Даёт самые крупные зерна кофе в мире. Распространение: Бразилия, Гватемала, Мексика, Никарагуа.

Mundo Novo — гибрид арабики Bourbon и арабики Typica, который появился в Бразилии в 1880-е годы. Распространение: Бразилия (даёт 35 процентов урожая всей арабики, выращиваемой в стране).

Caturra — положительная мутация арабики Bourbon, замеченная и закрепленная в 1935 году в Бразилии. Распространение: Бразилия, Гватемала, Коста-Рика.

Catuai — гибрид между арабикой *Mundo Novo* и арабикой *Caturra*, выведенный в Бразилии в 1949 году. Распространение: Бразилия (даёт 60 процентов урожая арабики, выращиваемой в стране), Коста-Рика.

Hibrido de Timor — гибрид арабики и робусты, случайно выведенный на острове Тимор. Ввиду низких вкусовых качеств зерен использовался как основа для создания других гибридов: Catimor (Колумбия), Costa Rica 95 (Коста-Рика), Riuru 11 (Кения) и т.д.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Регионы, производящие кофе

Подходящий для выращивания кофе климат — тропический, с незначительными перепадами температуры. Температура в пределах +15...+30°C. Критической для урожая является температура ниже +12°C. Высота произрастания — 200–2500 м над уровнем моря. Осадки — 150–300 см в год.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

М – мытая; Н – натуральная; ! – высокое качество

РЕГИОН: ЮЖНАЯ АМЕРИКА

Страна	Арабика	Робуста	Страна	Арабика	Робуста
Боливия	М		Колумбия	М!	
Бразилия	М Н	Н	Парaguay	Н	
Венесуэла	М		Перу	М Н	
Галапагос	М!		Эквадор	М Н	Н

РЕГИОН: ЦЕНТРАЛЬНАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЕ ОСТРОВА

Страна	Арабика	Робуста	Страна	Арабика	Робуста
Гаити	М! Н!		Куба	М	
Гватемала	М		Мексика	М	
Гондурас	М!		Никарагуа	М	
Доминиканская Республика	М		Панама	М	
			Пуэрто-Рико	М!	
Коста-Рика	М!		Ямайка	М!	

РЕГИОН: ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ И ЮЖНАЯ ЧАСТЬ ТИХОГО ОКЕАНА

Страна	Арабика	Робуста	Страна	Арабика	Робуста
Австралия	М		Новая Кaledония	М	М!
Вьетнам		Н	Папуа – Новая Гвинея	М!	
Гавайские о-ва (США)	М!		Таиланд		Н
Индия	М Н	М Н	Филиппины	М	Н
Индонезия	М! Н	Н	Шри-Ланка		Н



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Кофейный пояс Земли

Кофейным поясом называется тропическая зона между Северным тропиком (тропик Рака, 23,5 градуса северной широты) и Южным тропиком (тропик Козерога, 23,5 градуса южной широты). Вне кофейного пояса кофе растет лишь в нескольких районах, которые можно назвать климатической аномалией: Южная Африка, южные районы Бразилии.





КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Хроника распространения кофейного дерева

За несколько веков человечество превратило кофе в важную сельскохозяйственную культуру, основу экономического благополучия множества регионов в обоих полушариях.

- Около XIV века — кофейное дерево *coffea arabica* привезено на Аравийский полуостров из Эфиопии, где оно произрастало в диком виде.
- Конец XVI века — европейские торговцы познакомились с кофейными зернами в арабских портах.
- 1600-е годы — кофейные зерна стали привозить в Европу.
- 1690-е годы — конец арабской монополии на выращивание кофе. Голландские торговцы тайно вывезли саженцы кофейного дерева на Яву и Суматру.
- 1706 год — первое кофейное дерево в европейской оранжерее. Голландские колонисты прислали в ботанический сад Амстердама. Саженец стал родоначальником почти всех кофейных деревьев, которые затем высаживались европейцами в колониях Нового Света.
- 1714 год — французский король получил в дар от голландцев кофейное дерево.
- 1717 год — французы вывезли саженцы сорта мокко из Йемена и заложили кофейные плантации на острове Бурбон (нынешнее название — Реюньон) к северо-востоку от Мадагаскара. Начало истории разновидности арабики, называемой *Bourbon*.
- 1721 год — заложены плантации в Гвиане и на Мартинике...
- 1727 год — ... в Бразилии.
- 1730 год — ... на Ямайке (начало истории знаменитого сорта *Blue Mountain*).
- 1748 год — ... на Кубе.
- 1760 год — ... в Гватемале.
- 1779 год — ... в Коста-Рике.
- 1857 год — французы завозят в свою колонию (Вьетнам) кофейные деревья, так как понимают, что климатические условия здесь оптимальны для созревания зерен. Первые плантации появились в 1888 году в провинции под названием Нге Ан.
- Середина XIX века — кофейный пояс Земли сформирован.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Кофе как способ времяпрепровождения

Кофе быстро продемонстрировал, что является напитком, способствующим общению между людьми.

ПЕРВЫЕ КОФЕЙНИ:

- Середина XV века, Мекка.
- Середина XVI века, Константинополь.
- 1650 год, Оксфорд. Первую английскую кофейню открыл турецкий эмигрант по имени Джейкобс.
- 1651 год, Ливорно. Начало итальянской моды на кофейни.
- 1672 год, Париж. Позже, в 1689-м, во французской столице открылось легендарное кафе Le Cafe Procope — самая старая из ныне работающих кофеен мира.
- 1683 год, Вена. Открылась легендарная кофейня Zur Blauen Flasche («У голубой бутылки»), начавшая эпоху знаменитых венских кофейных домов.
- 1690 год, Гамбург.
- 1720 год, Санкт-Петербург. Сведения о первых кофейных домах в России.

ХАРАКТЕРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ФОРМАТЫ КОФЕЕН

Арабские страны. Кофейня как мужской клуб — место для встреч, игры в нарды, курения кальяна и продолжительных бесед.

Италия. Эспрессо-бары — небольшие заведения, часто без столиков, где можно сделать быстрый глоток эспрессо прямо у стойки.

Австрия. Венские кофейные дома — подобие великосветской гостиной: место светских бесед и занятий, роскошные салонные интерьеры, разнообразие кофейных напитков и кондитерских изделий.

США. Сети кофеен: стандартизированное обслуживание и интерьеры, функциональность, значительная доля продаж — кофе навынос, отсутствие алкоголя и горячей кухни. Активно стали развиваться с середины 1980-х (самая большая сеть — Starbucks, имевшая к 2004 году свыше 6,5 тысячи кофеен во многих странах мира).



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Россия. Традиционно считалась «чайной» страной. Первые современные кофейни в общепринятом смысле этого слова стали появляться в 1996 году, причем на начальном этапе за образец для подражания бралась американская модель. Собственный российский формат кофейни в настоящее время уже сформировался. При сохранении акцента на заглавном продукте российские кофейни, как правило, включают в меню алкогольные напитки, а также холодные и горячие блюда, превратившись в полноценные кафе.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Александр Малчик, президент компании «Монтана кофе»:

Кофейный рынок бурно и быстро развивается и меняется. Речь идет не об объемах потребления, потому что в России в последние два-три года объем потребления не сильно изменился. Подход к кофе как к продукту радикально поменялся за последние 40 лет. В самом конце 60-х появились две параллельные отрасли промышленности, которые влияют друг на друга. Одна связана с кофе как с товаром народного потребления, а вторая — с совсем другим подходом к кофе. Ее миссия — дать потребителю уникальную чашку кофе, которая обладает неповторимым вкусовым профилем и ароматом.

И если в винной индустрии такой подход существует давно, то в кофейной — только 40 лет. Почему? Ответ простой: виноделы выращивают виноград, делают вино, пакуют и получают готовый продукт. Тогда как с кофе дело обстоит иначе. Выращивают его, например, далеко от Москвы, а чашку эспрессо делают здесь. Большие расстояния, много разных этапов и процессов происходит с момента сбора зерен до этой конкретной чашки кофе.

Производители в основном не знали, что они выращивают, потому что в большинстве стран, где растили кофе, его... не пили. А если и пили, то это были какие-то уникальные способы приготовле-

ния, которые находятся в абсолютно параллельной плоскости, отдельно от общемирового рынка потребления.

Сегодня появились новые средства связи, которые позволили людям, и в том числе работникам кофейной индустрии, общаться теснее. Конечно, это очень быстро изменило ситуацию. Теперь практически во всех странах, где выращивают кофе, развита кофейная культура. Сейчас существует невероятное количество материалов, исследований о кофе, многие бариста побывали на плантациях, и те, кто всерьез занимается своим делом, знают, что уже недостаточно просто отличать кофе Никарагуа от кофе Гватемалы. Необходимо понимать, например, с какой конкретной фермы, в какой части той или иной страны был собран этот урожай.

Для России кофейная культура — это молодая культура, поэтому больше 60 процентов потребления приходится на растворимый кофе (а до недавнего времени было 85 процентов). Конечно, это стопроцентный кофе, у него есть свой рынок и свой потребитель. Его делают из робусты, но сегодня технологии очень хорошие и выжимают из зерна максимум. Но все равно это не тот продукт, о котором мы говорим. Людям надо распробовать, и это произойдет очень скоро.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Возделывание кофейного зерна

Решающее значение для качества напитка имеют место и условия выращивания. Во время созревания в кофейной ягоде происходит сложнейший синтез веществ, на который влияют условия окружающей среды.

СЕМЬ ВАЖНЫХ ШАГОВ НА ПУТИ КОФЕ С ПЛАНТАЦИИ К ПОТРЕБИТЕЛЮ

На своем пути в кофейню, ресторан, бар, кафе кофейное зерно проходит множество этапов, и каждый привносит во вкус конечного напитка значительные нюансы.

1. Возделывание кофейного дерева.
2. Сбор кофейных ягод (сплошной или выборочный).
3. Обработка кофейных ягод (сухая или мокрая).
4. Калибровка и сортировка зеленых кофейных зерен.
5. Хранение зеленого кофе.
6. Обжарка.
7. Хранение жареного кофе.

Ошибка, совершенная на любом из этапов, может безнадежно испортить кофейное зерно, сведя на нет усилия множества людей.

МЕСТО И УСЛОВИЯ

В условиях дикой природы кофейное дерево обычно произрастает на достаточно скудных почвах горных склонов. До сих пор одни из лучших сортов кофе собираются с диких и полудиких деревьев в Эфиопии — на предполагаемой родине арабики. Слишком плодородные почвы, как правило, приводят к чересчур быстрому вызреванию ягод и, как следствие, их невысоким вкусовым характеристикам. Очень ценится арабика, выращенная в условиях высокогорья; ее маркируют аббревиатурами HG (high grown) и SHG (strictly high grown); благородная кислинка — признак «высокогорности».

Особо ценится кофе с маркировкой ORGANIC (органический, экологически чистый), который выращивается на прошедших сертификацию плантациях, где не используются химические удобрения.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

ПЛОДОНОШЕНИЕ КОФЕЙНОГО ДЕРЕВА

С момента посадки до начала плодоношения проходит 3–4 года, еще через 2 года достигается нормальный уровень урожайности, после чего еще около 25 лет дерево может давать урожай. Завязь происходит после влажного сезона или сезона дождей.

Урожай — обычно один раз в год; в регионах с влажным климатом и несколькими сезонами дождей возможно созревание нескольких урожаев в год (до четырех урожаев робусты, как в некоторых районах Вьетнама).

Ягоды располагаются на ветке близко к стеблю.

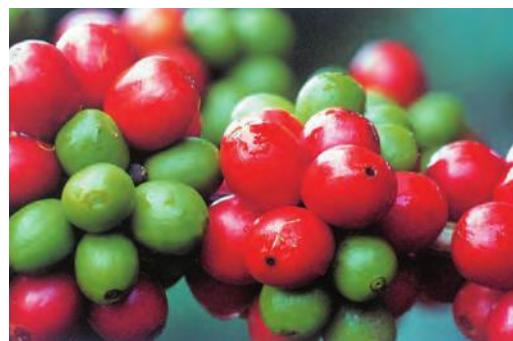
Созревание — 7–10 месяцев.

Нет дружного созревания ягод.

Урожайность одного дерева разновидности арабика составляет 2–5 кг плодов в год, из которых в дальнейшем получается 0,4–1 кг жареных зерен.



Цветение кофейного дерева



На одной ветке кофейного дерева соседствуют зрелые и незрелые ягоды



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Сбор кофейных ягод

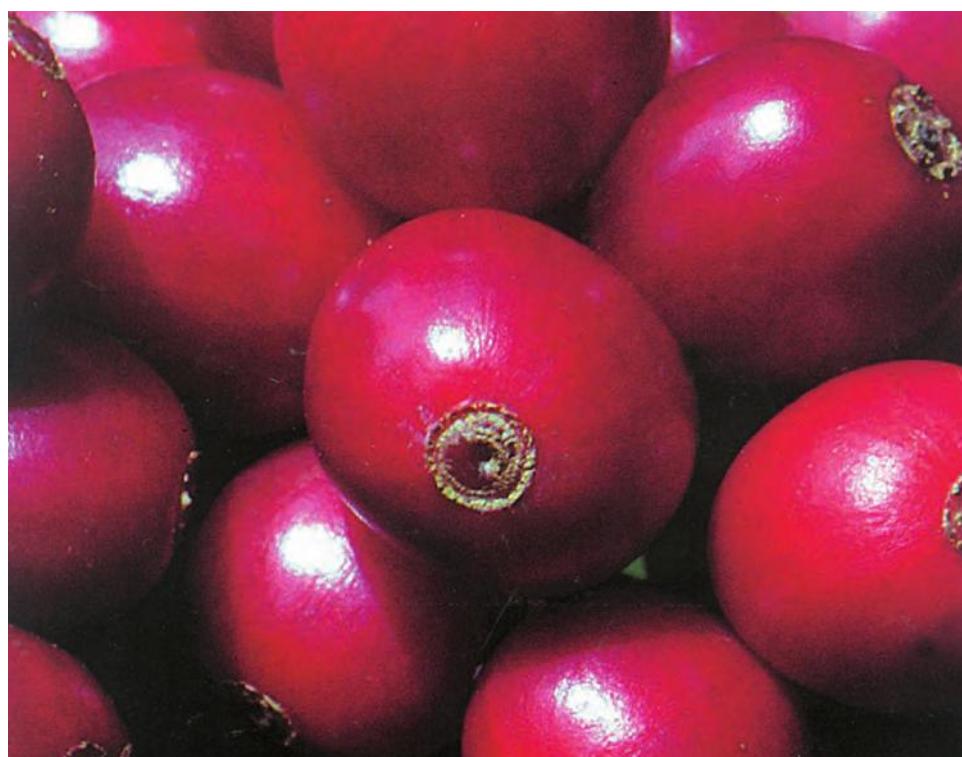
КОФЕЙНАЯ ЯГОДА

Зрелую кофейную ягоду называют «вишней» (англ. *cherry*) за сходство по размеру, цвету и форме. Кофейные зерна — это семена, расположенные внутри ягоды.

В каждой ягоде — по два зерна, обращенных плоской стороной друг к другу.

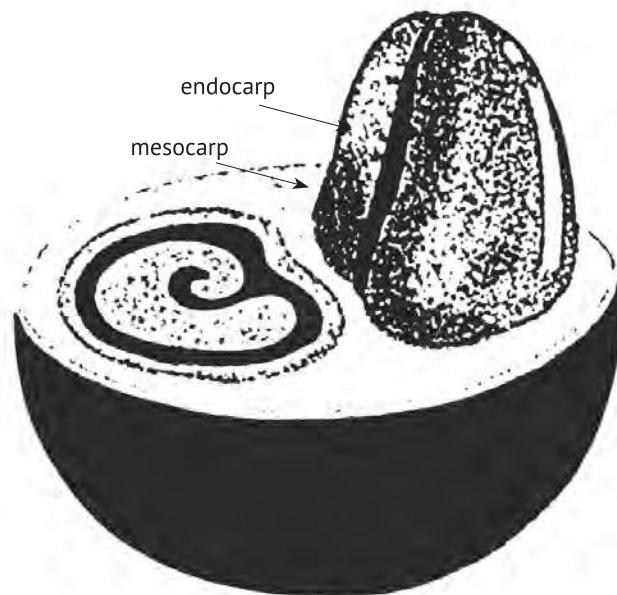
На каждом кофейном дереве попадается по крайней мере несколько ягод лишь с одним зерном округлой формы; такие зерна называются караколь; отобранная караколь поставляется в упаковке с маркировкой PEABERRY (англ.), PERLA (итал.) или CARACOLITO (исп.) и высоко ценится кофейными гурманами.

Зерна окружены тонким защитным слоем, напоминающим пергамент (*endocarp*). Далее следует сочная мякоть — пульпа (*mesocarp*). Внешний покров — тонкая кожица (*exocarp*).





КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



ДВА СПОСОБА СБОРА УРОЖАЯ КОФЕ

ВЫБОРОЧНЫЙ (АНГЛ. PICKING)	СПЛОШНОЙ (АНГЛ. STRIPPING)
Ручная уборка, дорогой способ	Ручная или механизированная уборка, экономичный способ
Уборщик срывает только спелые ягоды, возвращаясь к одному и тому же дереву 3–4 раза с промежутком в 3–7 дней	Все плоды, и созревшие, и несозревшие, срываются уборщиком одновременно, за один проход
Высокое качество	Среднее и низкое качество
Однородные плоды	Неоднородные плоды
Арабика	Арабика низкого качества и робуста
Щадящий способ по отношению к деревьям	Возможно повреждение деревьев



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Обработка кофе

Обработка кофе заключается в извлечении зерен из ягод. Эта операция производится непосредственно в регионе выращивания. Качество обработки влияет на вкусоароматические характеристики напитка.

ДВА СПОСОБА ОБРАБОТКИ

СУХОЙ (НАТУРАЛЬНЫЙ)	МОКРЫЙ
1. Особенности	
Более дешевый, используется при отсутствии достаточного количества проточной воды	Более дорогой, требует воды и гидротехнических сооружений (желобов и резервуаров)
2. Последовательность операций	
Ягоды моют в небольшом количестве воды, удаляют попавший мусор	Ягоды погружают в резервуар, моют, удаляют всплывший мусор, поврежденные и незрелые ягоды
Сушка под открытым небом 10–30 дней, содержание влаги в зерне падает с 50–70 до 12%	
Депульпация (отделение пульпы) с помощью специального механизма	
	Вымачивание и ферментация в специальных чанах 12–36 часов, чтобы размягчить несмыываемые остатки пульпы, покрывающие зерно
Провеивание, удаление высохшей пульпы с помощью специальных веялок или вручную – путем подбрасывания на сите	Промывание проточной водой в системе желобов: отделение остатков пульпы, удаление всплывших некачественных и поврежденных зерен
	Сушка и вылеживание под открытым небом 1–2 недели, иногда – в специальных сушилках, содержание влаги в зерне падает до 12%
3. Результат	
Маркируется производителем DRY, DP, DRY PROCESSED или NATURAL (англ. «сухой», «обработанный сухим способом» или «натуральный»)	Маркируется производителем WASHED, WP или WET PROCESSED (англ. «мытый», «обработанный мокрым способом»)
Продукт считается менее качественным, хотя среди обработанных сухим способом зерен есть и элитные сорта	Продукт считается более качественным
Цвет зерен: арабика – зеленоватый, робуста – бронзовый	Цвет зерен: арабика – зеленовато-голубой, робуста – желтовато-зеленый



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Калибровка и сортировка зеленого кофе

Для того чтобы кофейные зерна превратились в полноценный товар, называемый ЗЕЛЕНЫЙ КОФЕ (англ. green coffee), производитель должен провести сортировку и калибровку, расфасовать и правильно маркировать урожай.

ФОРМИРОВАНИЕ ПАРТИИ КОФЕ

В большинстве стран калибровка и сортировка зеленого кофе производятся вручную. Используется система сит с ячейками разного размера, с помощью которых кофе разделяется на разные партии в зависимости от размера зерен (англ. screening). Партии высококачественного кофе дополнительно перебираются для удаления дефектных зерен. В некоторых странах используют дорогостоящие электронные комплексы, которые сортируют зерна по цвету и размеру автоматически. Зеленый кофе фасуется в джутовые или тканевые мешки по 60–69 кг, на которые наносится соответствующая маркировка.

НЕКОТОРЫЕ СПОСОБЫ КЛАССИФИКАЦИИ И МАРКИРОВКИ



Единой мировой системы оценки качества зеленых зерен не существует. Большинство стран – производителей кофе имеет собственную систему классификации и маркировки.

По размеру зерен:

- Крупные зерна, как правило, показатель высокого качества для арабики.
- В ряде стран крупные зерна обозначаются буквой А: А – в Индии, AA – в Танзании и Кении (знаменитый сорт Kenya AA), AAA – в Перу и т.д.
- Во многих странах используются собственные буквенные обозначения: например, в Индонезии L – крупные, M – средние, S – мелкие зерна.
- Оценка по шкале от 10 до 20, когда за единицу измерения принимается 1/64 дюйма (1 дюйм = 2,54 см): например, «15» – это зерна размером 15/64 дюйма, что составляет 5,95 мм.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

По твердости зерна:

- Твердые зерна — еще один показатель высокого качества для арабики.
- Маркировка HB (hard bean) обозначает зерно с высокой твердостью.
- Маркировка SHB (super hard bean) обозначает зерно высшей степени твердости.

По количеству неполноценных зерен:

- Оценивается число посторонних включений, дефектных и неполноценных зерен.
- Чаще всего оценка производится по небольшой партии зерен (300 г), выранной произвольно.
- Маркировка NY обозначает, что подсчет дефектов в партии осуществлялся по правилам нью-йоркской биржи.



Внешний вид и размер зерен — важный, но не безусловный критерий оценки качества кофе. Встречаются исключительные по вкусоароматическим характеристикам партии кофе с невзрачными и мелкими зернами. Часто такой кофе происходит из исконных кофепроизводящих регионов (Йемен, Эфиопия), где его выращивают и обрабатывают «по старинке».



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Хранение зеленого кофе

Обычный срок хранения зеленого кофе — 1 год. Хорошими условиями для хранения считаются температура +25°C, влажность 50%.

Длительное хранение при определенных условиях может дать новые разновидности продукта: MATURED — кофе, «выдержаный» в течение 3–5 лет, AGED — «состаренный» в течение 6–8 лет. Часто это практикуется в Индонезии (сорта Old Java, Old Brown, Old Government).

Изменения, происходящие в зернах при длительном хранении: снижается кислотность, появляются дымные ноты, консистенция напитка становится более густой.

В некоторых случаях отступление от общепринятых условий обработки и хранения приводит не к порче, а к созданию нового продукта: MONSOONED COFFEE — муссонированный кофе, который выдерживается в условиях повышенной влажности под воздействием муссонных ветров. Например, индийский Monsooned Malabar. По вкусу и аромату муссонированный кофе напоминает состаренные сорта.

ОСНОВНЫЕ МИРОВЫЕ ЦЕНТРЫ ТОРГОВЛИ ЗЕЛЕНЫМ КОФЕ:

- Гамбург (Германия)
- Лондон (Великобритания)
- Нью-Йорк (США)
- Триест (Италия)



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Обжарка

Обжарка кофе (или пиролиз) — один из самых ответственных этапов на пути зерна в чашку потребителя. Зеленый кофе подвергается температурной обработке и превращается в кофе жареный, готовый к использованию в кофейне, ресторане, баре, кафе.

ТЕХНОЛОГИЯ

Обжарка — это процесс, который производится при температуре +220...+250°C и продолжается от 4,5 до 25 минут. Обжарка требует очень равномерного нагрева зерен и строгого контроля за температурным режимом.

Традиционно люди жарили кофе с помощью несложного приспособления, представляющего собой вращающийся над огнем барабан, внутрь которого засыпались зерна.

Наиболее распространенные современные аппараты для обжарки кофе, ростеры (англ. roast — «обжаривать»), используют тот же принцип, но с небольшими усовершенствованиями: добавились электронные системы контроля за температурой, программирование процесса обжарки и обдува зерен в барабане горячим воздухом.



Зерна до обжарки



Зерна после обжарки



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Обжарку часто образно сравнивают с алхимией, так как она серьезно преображает кофейное зерно. После обжарки до 30 процентов веса зерна составляют новые вещества и соединения, которых не было в зеленом кофе(!).

ИЗМЕНЕНИЯ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В ЗЕРНАХ

Цвет меняется на коричневый — от светлого до темного в зависимости от интенсивности обжарки.

Испаряется влага ⇒ потеря веса 15–22%.

Газы раздувают зерно изнутри ⇒ увеличение объема на 25–50%.

Сложные соединения разлагаются на более простые и подвижные ⇒ проявляется характерный аромат.

Меняются вкусовые характеристики:

- содержание кислот уменьшается в среднем с 7 до 4,5% (чем выше степень обжарки, тем меньше остается кислот);
- как правило, скрываются или исчезают неприятные привкусы: гнилой, вяжущий;
- развиваются положительные привкусы — фруктовый, ореховый, шоколадный, хлебный.

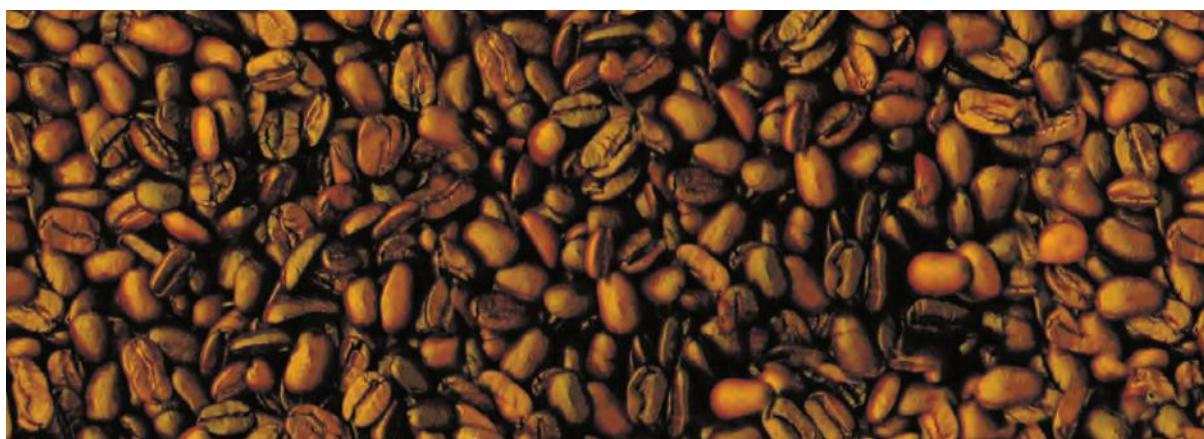
ВИДЫ ОБЖАРКИ

Интенсивность обжарки	Стили обжарки	Предназначение
Слабая	новоанглийский, коричневый, слабый городской	некрепкий утренний кофе, кофе с молоком
Средняя	обычный (регулярный), коричневый, американский	френч-пресс, фильтровой кофе
Сильная	полный городской, венский, слабый французский	френч-пресс, фильтровой кофе
Высшая степень	восточный, итальянский, континентальный, индийский, французский	эспрессо, кофе по-восточному

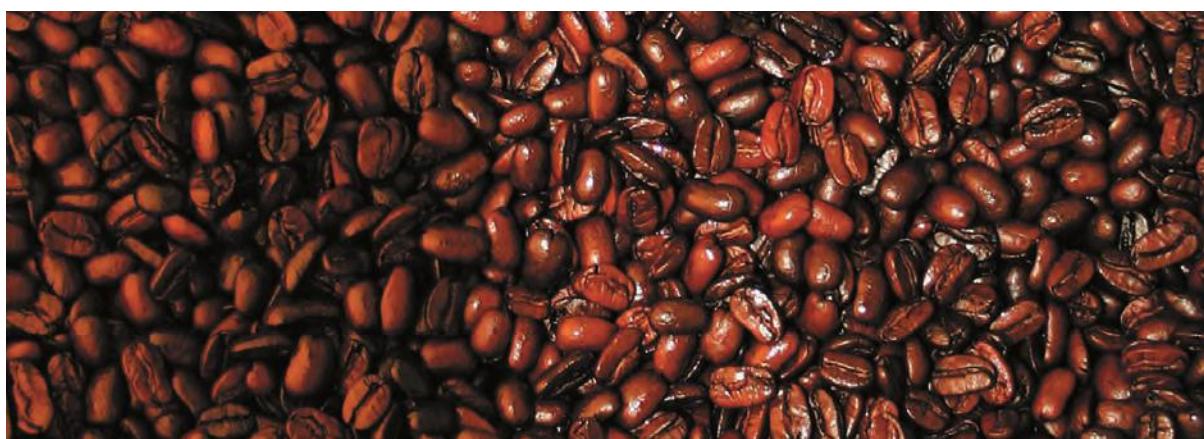
Слая обжарка



Средняя обжарка



Сильная обжарка



Высшая степень обжарки





КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Евгений Парфенов,
главный технолог Coffe Workshop Ltd.,
компания «Мастерская кофе»:

Безусловно, обжарку кофе можно считать искусством, а обжарщика — человеком искусства. Кроме того, обжарка все больше становится точной наукой, имеющей много общего с математикой, физикой, химией. На сегодняшний день у обжарщиков в руках есть довольно широкий набор инструментов, состоящий из рефрактометров, влагомеров, измерителей цвета и прочих технических достижений. Все это позволяет сделать процесс обжаривания более прозрачным, привести переменные величины к постоянным и обозначить зависимость вкуса от изменений профайла обжаривания или изменений качества сырья. А долю творчества можно отнести к личным предпочтениям и опыту человека, ответственного за результат.

Когда приходит новое зерно, что мы можем сделать? Только раскрыть его вкусовые качества. Нельзя улучшить то, что в нем уже заложено. А вот испортить — очень и очень легко. Поэтому наша работа — это постоянные протоколы и каппинги. И делать какие-то выводы, можно только опираясь на них и свой собственный опыт.

Если говорить о достижениях и лидерстве на рынке, то эти понятия скорее можно отнести к отдельно взятым людям, а не странам. Выделю Тима Венделльбо (Tim Wendelboe), который помимо длинного списка регалий, как бариста, каптестер и обжарщик, создал проекты в странах-производителях, где проводит большую работу непосредственно со многими разновидностями и обработкой кофе. Если говорить о чемпионате по обжарке кофе, отметил бы нашего соотечественника Дмитрия Бородая, который занял в этом году второе место на мировом чемпионате в Шанхае, и Джоанну Алм (Joanna Alm), призера нескольких чемпионатов, имеющих высокие позиции в мировом рейтинге. И, конечно, Скотта Рао, автора книги *The coffee roaster's companion*, на мой взгляд, обязательной для прочтения каждым обжарщиком.

В самом рецепте успеха лишь малый процент таланта и огромная часть опыта, полученного эмпирическим путем. Хороший обжарщик должен обладать совокупностью ряда профессиональных качеств.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Во-первых, наработанная и очень широкая вкусовая база. Без этого в принципе нельзя разобраться в том, какого результата можно ждать от кофе и к чему необходимо стремиться.

Во-вторых, упорство. От обжарки до обжарки, через каппинги, в поисках лучшего варианта необходимо вести протоколы и фиксировать детали – это достаточно долгий и кропотливый процесс.

В-третьих, минимум категоричности. Нужно всегда быть открытым новым знаниям и не замыкаться на своем понимании продукта.

В-четвертых, внимательность. Загружая в ростер не первый десяток батчей за день, нельзя позволять рутине поглотить тебя. Это может отразиться как на качестве конечного продукта, так и на безопасности окружающих.

Перечислять все необходимые для обжарщика качества можно долго, но все они должны строиться вокруг кофе, любви к этому продукту, иначе какой в этом смысл?

Что изменилось в обжарке за последние годы?

Можно отметить информационный скачок, появление и применение новых технических достижений, тенденцию к более светлой обжарке, нежели раньше.

Если говорить о таких аппаратах, как ростеры, на которых мы работаем, то нужно отметить, что их производители постоянно добавляют что-то новое. Когда я только начинал заниматься обжаркой, в моих руках всегда были блокнот и ручка, а сейчас вся информация фиксируется программой и выводится сама. Наверное, некорректно говорить о том, какое оборудование хуже или лучше. Везде есть плюсы и минусы как в плане удобства, в области контроля, безопасности, так и в плане материальных вложений.

Мне кажется, что следующим шагом в развитии станет налаживание обратной связи и сотрудничество производителей зеленого зерна и обжарщиков.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Жареный кофе

Жареный кофе поступает к потребителю в двух видах: несмешанном кофе (сортовой, моносорт) и смешанном (смесь, бленд).



Кофе — очень изменчивый и непостоянный материал. Зерна разных урожаев, даже выращенные на одной и той же плантации, могут существенно отличаться друг от друга по вкусовым характеристикам — в зависимости от дождей, температурного режима, влажности, присущей конкретному году.

НЕСМЕШАННЫЙ КОФЕ (СОРТОВОЙ, МОНОСОРТ)

- Состоит из зерен одного сорта с одной плантации/местности.
- Для него берутся только качественные и сбалансированные по вкусу сорта.
- Дает возможность попробовать вкус сорта «как он есть».
- Из-за разницы, присущей зернам урожая разных лет, может отличаться некоторой нестабильностью вкуса.

СМЕШАННЫЙ КОФЕ (СМЕСЬ, БЛЕНД)

- Состоит из зерен 2–15 различных сортов. (В Россию в основном поставляют смеси из 2–4 сортов, крайне редко 8–10 и более сортов.)
- Для эспрессо арабика часто смешивается с небольшим количеством робусты (обычно 10–20% робусты, иногда до 50%); робуста придает напитку крепость и несколько удешевляет стоимость смеси.
- В состав смесей для эспрессо чаще всего входит арабика сухой или полувлажной обработки. Она придает напитку сладость и легкость. Если в смесь добавить африканскую промытую арабику, то вкус приобретет винную кислинку, ягодные и цветочные оттенки.
- Для приготовления эспрессо наличие робусты играет важную роль — именно она дает плотную пенку — крема, за которую ценят эспрессо.
- Комбинируя различные сорта и их пропорцию в смеси, компания-обжарщик год за годом добивается постоянства вкусоароматических характеристик бленда.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Александр Малчик, президент компании «Монтана кофе»:

Почему сложные смеси, например, из 12 сортов кофе, не востребованы на нашем рынке?

Чтобы сделать хорошую чашку эспрессо, надо кофейной смесью надо работать, надо ее создать. Сегодня на пике моды – умение делать чашку эспрессо на моносорте. Увеличение количества ингредиентов не даст больше возможностей по созданию хорошей чашки кофе. Исходя из собственного опыта, могу сказать, что закладывать в смесь 7–8 ингредиентов бессмысленно.

Крупным компаниям необходимо сохранить вкусовой профиль в промышленных масштабах на долгие годы. Им приходится подбирать кофе, но если с урожаем в какой-то стране проблемы, то нужно искать, что есть на рынке, что может дать тот вкусовой профиль, который будет узнаваем потребителем. Да, несмотря на сравнительно непрятяза-

тельный вкус среднестатистического потребителя, он очень чувствителен к различиям.

Партии кофе, появляющиеся на рынке в разные годы, могут отличаться друг от друга в зависимости от ряда факторов: страны происхождения зерна, способа его обработки, качества, способа обжарки. При составлении бленда технолог компании задает целый ряд параметров напитка: аромат, кислотность, полноту, интенсивность вкуса, послевкусие. Поэтому каждая смесь должна в сумме обеспечить определенный стандартный вкус, аромат и другие качества.

Рецепт кофейных смесей, конечно, секрет компании-производителя, а преимущество в том, что вкус остается постоянным в течение долгого времени, покупатель же из года в год может получать неизменный сорт любимого кофе.





Для приготовления эспрессо наличие робусты играет важную роль – именно она дает плотную пенку-крема, за которую ценят эспрессо.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Декофеинизация

Декофеинизация — процесс удаления кофеина из зеленых кофейных зерен, впервые использованный в 1903 году.

Основывается на пропаривании кофейных зерен и последующем удалении выступившего на их поверхности кофеина.

Кофеин практически не имеет вкуса, поэтому его удаление не оказываетя на характеристиках напитка; впрочем, удалить из зерен только кофеин и оставить все остальные соединения — недостижимый идеал.

Существует несколько способов удаления кофеина из зерен, которые различаются по тому, каким составом их обрабатывают:

Название процесса	Используемый состав
Европейская обработка (или KVW)	метилен-хлорид
Ацетат-этиленовая обработка (или натуральный декаф)	ацетат этилена
Шведская водяная обработка (Swiss Water Process)	вода, угольный фильтр
Обработка CO ₂	углекислый газ под давлением в пограничном состоянии «газ – жидкость»

Кофе, называемый «кофе без кофеина», должен содержать его менее 0,1 процента. Такой кофе поставляется в упаковке с маркировкой DECAFF или DECAFFEINATED.



Удалять кофеин из кофе в 1903 году предложил немец Людвиг Роземус. Корабль, на котором он перевозил кофе, попал в шторм, и все зерна намочило морской водой. Роземус думал, что зерна пришли в негодность. Эксперты, к которым он обратился за заключением, обнаружили, что кофе вполне пригоден для использования, но из него исчез кофеин. После этого Людвиг Роземус запатентовал метод удаления кофеина из кофе. Хотя впервые такой кофе попробовали в 1903 году, популярность он получил только в 1930-м, когда корпорация-производитель запустила активную рекламную кампанию.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Ароматизация

- Процесс обработки кофейных зерен ароматическими веществами, который впервые стали использовать в конце 1970-х годов в США.
- Производится компанией-обжарщиком после обжарки зерен.
- Самые распространенные ароматы: ваниль, амаретто, айриш-крим, лесной орех.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Спешиэлити кофе (speciality coffee)

Спешиэлити — слово, которое можно перевести с английского как «особый», «специальный». Когда говорят о спешиэлити кофе, имеют в виду:

1. Качественное сырье — те сорта, которые выращиваются в наиболее подходящих для культивирования уголках планеты и имеют ярко выраженную индивидуальность.
2. Специальную обжарку, которая подбирается не только для каждого сорта, но и индивидуально для каждой партии зерен.
3. Быструю доставку потребителю.
4. Искусство приготовления напитка.

Движение «Спешиэлити кофе» объединяет производителей кофе, обжарщиков, сети кофеен, бариста. В США движение «Спешиэлити кофе» организационно оформилось в 1982 году (SCAA — Specialty Coffee Association of America*), в Европе — в 1992 году (SCAE — Speciality Coffee Association of Europe*). В России с 2002 года действует национальное отделение Европейской ассоциации «Спешиэлити кофе».

* Написание слова specialty/speciality по-английски в названии американской и европейской организаций различается.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Илья Бутырин,

генеральный директор компании «Рациональное зерно»:

Мы все знаем о нескольких «волнах» развития кофейной индустрии. Термин «третья волна кофе» (the third wave of coffee), который актуален для сегодняшнего дня, первым начала использовать «Триш Шейе» (Trish Skeie) из Wrecking Ball Coffee Roasters в Сан-Франциско. Начавшись в 90-х в США, затем в Скандинавии, Австралии, Новой Зеландии, «третья волна», признанная гуманистической, гастрономической и экспериментальной, захлестнула весь мир. Теперь не только профессионалы, но и потребители знают, что кофе – это напиток, полный оттенков вкуса, которые абсолютно уникальны и зависят от массы факторов: региона произрастания, способа обработки и обжарки.

Путь кофе теперь возможно проследить с того момента, когда ягода созревает на ветке, до момента, когда чашку этого напитка пьет посетитель кафе или ресторана. Конечно, это изменило и подход крупных компаний к самому бизнесу: они стали посыпать представителей в кофепроизводящие страны, налаживать долговременные связи с фермерами и кооперативами. Появилась даже новая

профессия sourcer – человек, ищащий зеленый кофе с большим потенциалом. В практику ввели и обучающие семинары для фермеров. Это в свою очередь поменяло и приоритеты фермеров. Теперь они хотят делать specialty кофе, кофе высокого качества.

Помимо поиска новых моносортов и тесной работы с фермерами «третья волна» подразумевает обширную образовательную работу с конечным потребителем – любителем кофе.

Появились новые способы заваривания, пытающиеся раскрыть огромный природный потенциал кофе. Наиболее популярные альтернативные методы заварки: кемекс, харио V60, аэропресс и сифон. Теперь бариста как никогда знает, что за кофе он готовит – день обжарки, название фермы и сорт кофе. Это значит, что стало возможным выбирать плотность напитка, степень насыщенности, чистоту вкуса. Одно из основных современных требований к чашке кофе – стабильность вкуса.

Что происходит на гребне «третьей волны» в России? К крупным игрокам рынка, имеющим сети кофеен, начали присоединяться обжарщики



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

из разных регионов, распространяющие свежеобжаренный кофе через интернет. Кульминационным моментом «третьей волны» в России можно считать открытие первых кофеен Double B с их brew-барами, авторскими напитками, эспрессо из разных моносортов. Кофе «третьей волны» – кофе из другой лиги, сравнивать его с мейнстримом не стоит.

Слышно уже и про «четвертую волну» кофе (например, на Восточном побережье США Elijah

Elliott from Red Hat) – это продажа свежеобжаренного кофе через интернет, то есть нет кофейни, магазина. Ростер обжаривает тот или иной моносорт или смесь кофе специально для вас и отправляет напрямую вам, минуя сеть магазинов, и т.д. Таким образом, потребитель получает доступ к неимоверно обширному выбору кофе высокого качества, свежей и индивидуальной обжарки.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Известные сорта кофе

Меньшая часть кофе доходит до потребителя в несмешанном виде (сортовой кофе, моносорт). В первую очередь такой чести удостаиваются сорта со сбалансированным вкусом и уникальными вкусоароматическими качествами. На мировой рынок поступает несколько тысяч разновидностей сортового кофе, самые известные из которых приводятся далее.

НАЗВАНИЯ СОРТУ КОФЕ ДАЮТСЯ:

- по стране происхождения;
- по порту, из которого осуществляется поставка;
- по вариации кофейного дерева (Bourbon, Typica и т.д.);
- по названию хозяйства, поместья, владения или сельскохозяйственного кооператива;
- по названию местности, горы, долины или близлежащего города;
- в качестве коммерческого названия;
- в соответствии с национальной системой классификации качества страны-производителя;
- как комбинация нескольких из вышеперечисленных способов.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Африка и Аравия: сорта арабики и вкусовые характеристики

ОПИСАНИЕ

Мытая арабика:

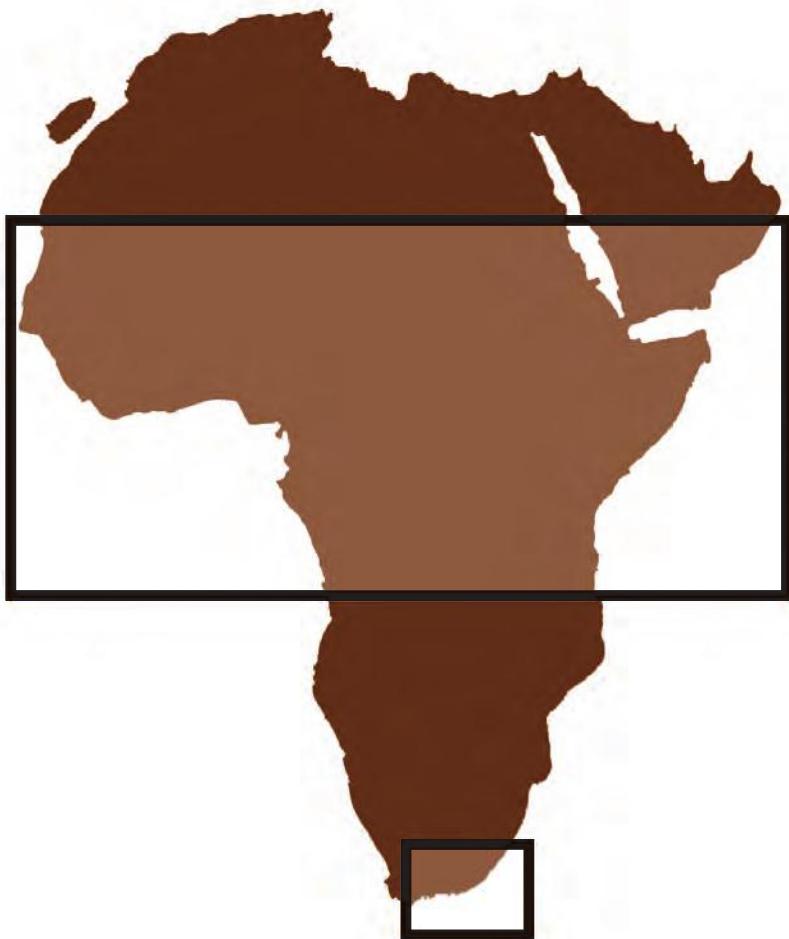
- кисловатая;
- густая;
- очень ароматная.

Натуральная арабика

(обработанная

сухим способом):

- сладкая;
- густая;
- сбалансированная.





КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ СОРТА

Страна	Сорта	Обобщенные вкусоароматические характеристики
Ангола	Novo Redondo (Ново Редондо)	Слабая кислотность, средняя консистенция, нежный нейтральный вкус, заметная сладость, привкус «диковатости»
Бурунди	Ngozi (Нгози)	Ярко выраженная кислотность, средняя консистенция
Заир	Itur (Итур) Kivu (Киву)	Сильная кислотность, густая консистенция, тонкий и хорошо сбалансированный вкус, богатый букет
Йемен	Arabian Mocha (Арабиен Мокко) Hodeidah (Ходейда) Mattari (Маттари) Sanani (Санани) Sharki (Шарки)	Выраженная утонченная кислинка, густая консистенция, сбалансированный вкус, богатый букет, включающий цитрусовые, фруктовые, винные, шоколадные и «диковатые» ноты
Кения	Kenya AA (Кения Эй Эй) Nairobi (Найроби)	Выраженная кислотность, густая консистенция, цитрусовые и фруктовые оттенки, яркий индивидуальный букет, часто – винный привкус
Танзания	Arusha (Аруша) Kibo Chagga (Кибо Чагга) Mbeya (Мбейя) Moshi (Мосхи)	Средняя и высокая кислотность, густая консистенция, мягкий сбалансированный вкус
Уганда	Bugisu (Бугишу)	Выраженная кислотность, густая консистенция, цитрусовые ноты, часто – пониженное содержание кофеина
Эфиопия	Djimmah (Джимма) Harrar (Харрап) Jirgacheffe/Yerga Cheffe (Йиргачефф) Lekemtji (Лекемти) Limu (Лиму) Longberry Mossca (Лонгберри Мокка) Sidamo (Сидамо)	Выраженная благородная кислинка, густая консистенция, утонченный сбалансированный вкус, богатый букет, включающий цитрусовые, фруктовые, винные, шоколадные и «диковатые» ноты, часто – естественная сладость



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Центральная Америка и Карибские острова: сорта арабики и вкусовые характеристики

ОПИСАНИЕ

Мытая арабика:

- кисловатая;
- негустая;
- очень ароматная.





КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ СОРТА

Страна	Сорта	Обобщенные вкусоароматические характеристики
Гаити	Gonaïve (Гонаив) Vitoria (Витория)	Низкая кислотность, густая консистенция, приятная горчинка, часто – винные ноты и дынный привкус
Гватемала	Antigua (Антигуа), Huehuetenango (Уэуэтенанго) Maragogype Guatemala (Марагожип Гватемала)	Заметная цитрусовая кислинка, средняя и густая консистенция, хорошая сбалансированность, шоколадные и пряные ноты
Доминиканская Республика	Bani (Бани) Barahona (Бараона) Ocoa (Окоа)	Средняя и сильная кислотность, сладковатый привкус, фруктовые ароматы, долгое послевкусие
Коста-Рика	Alajuela (Алахуэла) Britt (Брітт) Juan Vinos (Хуан Винос) Santa Rosa (Санта Рока) Tarrazu (Таррацу) Tres Ríos (Трес Ріос)	Характерная приятная цитрусовая кислинка, средняя и слабая консистенция, хорошо сбалансированный аромат, фруктовые оттенки, часто – ванильные ноты
Куба	Altura Cuba (Алтура Куба) Extra-Turquino (Экстра-Туркино) Serano (Серано) Turquino (Туркино)	Меньшая кислотность, чем у арабики с других Карибских островов, средняя консистенция, крепкий вкус
Мексика	Altura Mexican (Алтура Мексикэн) Bueno Lavado (Буено Лавадо) Maragogype Mexican (Марагожип Мексикэн) Oaxaca Pluma (Оаксака Плума)	Средняя кислотность, легкая и средняя консистенция, часто – шоколадные оттенки и немного резковатый вкус, придающий сорту индивидуальность
Никарагуа	Maragogype Nicaragua (Марагожип Никарагуа) Nicaragua Lulado (Никарагуа Лавадо)	Слабая и средняя кислотность, средняя консистенция, сбалансированный вкус, хороший аромат
Пуэрто-Рико	Crux (Крус) Grand Lares (Гранд Ларес) Yauco Selecto (Яуко Селекто)	Средняя кислотность, средняя и сильная консистенция, насыщенный вкус, богатый букет, часто – фруктовый или ореховый привкус
Сальвадор	Pacamara (Пакамара) Pipil (Пипил)	Слабая кислотность, средняя и густая консистенция, мягкий сбалансированный вкус, сладковатый привкус
Ямайка	Blue Mountain Jamaican (Блю Маунтин Джамайка) High Mountain Supreme (Хай Маунтин Сьюпрайм) Prime Washed Jamaican (Прайм Вашед Джамайка) Wallensford (Уолленсфорд)	Средняя кислотность, средняя консистенция, прекрасная сбалансированность, ореховый привкус, часто – фруктовое послевкусие



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Южная Америка: сорта арабики и вкусовые характеристики

ОПИСАНИЕ

Мытая арабика:

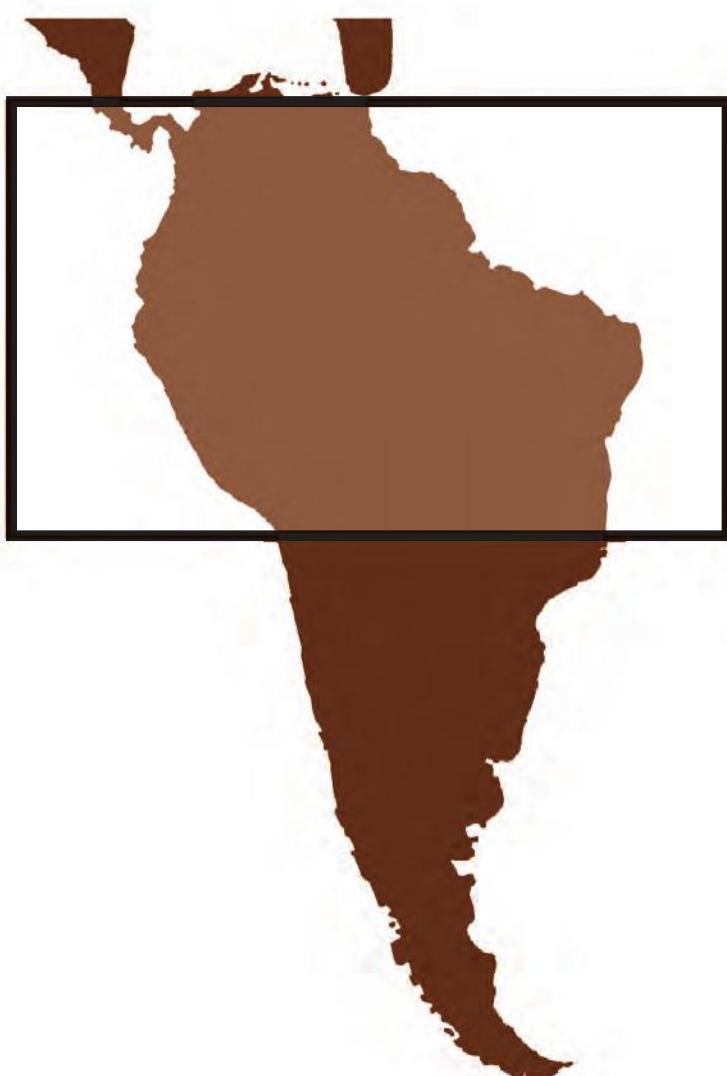
- кисловатая;
- негустая;
- очень ароматная.

Натуральная арабика

(обработанная

сухим способом):

- сладкая;
- густая;
- сбалансированная.





КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ СОРТА

Страна	Сорта	Обобщенные вкусоароматические характеристики
Бразилия	Bourbon Santos (Бурбон Санtos) Maragogype (Марагожип) Paranas (Паранас) Santos (Сантос) Sul de Minas (Суль де Минас)	Слабая кислотность, средняя консистенция, ровный сбалансированный вкус, часто – приятная горчинка и цветочный аромат
Венесуэла	Caracas (Каракас) Cucuta (Кукута) Maracaibos (Маракайбос) Merida (Мерида) Tachira (Такира) Trujillo (Трухильо)	Умеренная кислотность, слабая и средняя консистенция, винный привкус, часто – вкус и аромат с уникальными характеристиками
Колумбия	Armenia (Армения) Bogotá (Богота) Colombia Excelso (Колумбия Эксельсо) Manizales (Манизалес) Medellín (Меделлин) Nariño (Нарино) Popayán Excelso (Попайян Эксельсо)	Низкая и средняя кислотность, средняя и густая консистенция, тонкий вкус и аромат
Перу	Ayacucho (Аякучо) Chanchamayo (Чанчамайо)	Средняя кислотность и консистенция, мягкий сладковатый вкус
Эквадор	Cumbaya (Кумбайя) Galapagos (Галапагос), экологический	Средняя кислотность, средняя консистенция, характерный ореховый вкус, часто – цветочный аромат и фруктовое послевкусие



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Юго-Восточная Азия и Южная часть Тихого океана: сорта арабики и вкусовые характеристики

ОПИСАНИЕ

Мытая арабика:

- кисловатая;
- густая;
- очень ароматная.

Натуральная арабика (обработанная сухим способом):

- сладкая;
- густая;
- сбалансированная.





КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ СОРТА

Страна	Сорта	Обобщенные вкусоароматические характеристики
Вьетнам	Robusta (Робуста), Arabica (Арабика), Arabica SE (Арабика SE), Excelsa (Эксельза), Чари (Chari), Luwak (Копи Любак), Culi (Кули), Catimor (Катимор).	Кислотность средняя, сильный горький вкус, резкий аромат и долгое послевкусие. Имеет сбалансированное сочетание ароматов, включающее нотки какао, горького шоколада, ванили, сливок и карамели
Индия	Arabica Cherry (Арабика Черри) Malabar (Малабар) Monsooned Malabar (Монсунд Малабар), муссонированный Myssore (Майсор) Nilgiris (Нилгирис) Tellicherry (Теличери)	Умеренная кислотность, средняя и густая консистенция, сбалансированный сладкий вкус, приятный аромат, шоколадные тона, часто не имеет ярко выраженных индивидуальных характеристик
Индонезия	Blue Sumatran (Блю Суматран) Celebes Kalossi (Целебес Калосси) Gayo Mountain (Гайо Маунтин) Kopi Luwak (Копи Любак), экзотический Linthong (Линтонг) Mandheling (Манделинг) Old Brown (Олд Браун), состаренный Old Government (Олд Гавеммент), состаренный Old Jawa (Олд Ява), состаренный Rantepao (Рантепао) Toraja (Торая)	Ввиду большого различия условий выращивания на территориях этого островного государства обобщения почти невозможны; как правило, высокая кислотность, густая консистенция, часто – привкус пряностей и фруктов
Папуа – Новая Гвинея	Arona (Ароня) Koban (Кобан) Okapa (Окапа) Sigri (Сигри)	Высокая кислотность, густая консистенция, характерный сладковатый вкус
США, Гавайские острова	Kona (Кона), экологический	Мягкая, но отчетливая кислотность, средняя консистенция, прекрасная сбалансированность, ореховый привкус, пряные ноты и фруктовое послевкусие
Филиппины	Mindanao (Минданао)	Ярко выраженная кислотность, густая консистенция, характерный пряный вкус



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Александр Малчик, президент компании «Монтана кофе»:

Сегодня второй после Бразилии страной — производителем и экспортером кофе является Вьетнам. После войны с США в 1973 году Вьетнам начал реализацию особого агрокультурного плана. Этот план принимал за основу производство риса, чая и робусты. К 2000-м годам стране удалось занять второе место в мире по выращиванию робусты. После снятия эмбарго США в 1994 году в стране начался абсолютно новый период. Вьетнамский кофе стал предметом пристального внимания транснациональных корпораций.

Сначала у вьетнамского кофе было низкое качество. Просто бросали зерно в землю, что выросло — собирали, но не обрабатывали. Кофе как продукт

требует довольно серьезной обработки после того, как ягоды созрели. Все эти процессы подразумевают не только знания, но и наличие специального оборудования. Для сортировки кофе по цвету требуется установка, которая посыпает по желобу зерна с большой скоростью, и, например, ультрафиолетовый или полихромный луч смотрит на каждое зерно, получает отражение, и от того, какая степень абсорбирования цвета кофе необходима, ненужное отбрасывается. Таких аспектов много. Все это меняет ситуацию, поэтому создается более качественный и более дорогой продукт. Вьетнамцы — народ очень трудолюбивый, и с каждым годом, что естественно, качество зерна улучшается. Сегодня они выращивают и арабику.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Хранение жареного кофе

Соприкосновение жареного кофе с кислородом и влагой губительно: аромат выдыхается, многие соединения окисляются.

Способы хранения жареного кофе:

1. Негерметичная упаковка — очень краткий срок непосредственно перед употреблением, не более 10–14 дней. В такой упаковке в кофейнях и кофейных магазинах покупателям обычно отпускают кофе.
2. Упаковка с обратным клапаном (обозначается V.U.) — до 2 лет. Специальный клапан не препятствует выходу газов из пакета, но перекрывает доступ воздуха внутрь.
3. Вакуумная упаковка (пакет или банка) — до 2 лет. Перед тем как упаковать жареный кофе, производителю нужно выдержать его в специальных контейнерах, потому что зерна еще некоторое время выделяют газы.

Открытую упаковку с жареным кофе рекомендуется хранить в морозильной камере.





ПОМОЛ

Помол и экстракция

Основная цель помола — увеличить площадь соприкосновения кофе с водой для осуществления процесса экстракции.

Экстракция — процесс извлечения вкусоароматических веществ из кофейных зерен.

Мелкие гранулы: быстрая, более полная экстракция ⇒ крепкий кофе.

Крупные гранулы: медленная, неполная экстракция ⇒ слабый кофе.

ВИДЫ ПОМОЛА

Каждый способ приготовления кофе требует своей тонкости помола. Регулируя степень помола, бариста может существенно влиять на качество напитка; особенно к степени помола чувствителен эспрессо.

Вид	Предназначение
Среднегрубый помол	Фильтровой кофе
Средний помол	Френч-пресс
Очень тонкий помол	Эспрессо
Чрезвычайно тонкий помол	Кофе по-восточному



ПОМОЛ

Профессиональная кофемолка (гриндер-дозатор)

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

ОТЛИЧИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОФЕМОЛОК ОТ БЫТОВЫХ:

- больший ресурс;
- качественный помол;
- точнее регулировка помола (изменяется расстояние между жерновами);
- помол однородный, гранулы приблизительно одинаковой формы.

ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОФЕМОЛОК

Кофемолки с плоскопараллельными жерновами	Кофемолки с коническими жерновами
Для заведений с малой и средней проходимостью	Для заведений с большой проходимостью
Малопроизводительные, экономичные – от 7,5 до 11 кг/час	Высокопроизводительные, дорогие, 20–73 кг/час
Плоские жернова диаметром от 58 до 75 мм, расположенные параллельно ⇒ небольшая рабочая поверхность	Жернова конической формы диаметром 49–120 мм, вставленные один в другой ⇒ большая рабочая поверхность
Высокие обороты (900–1400 в минуту)	Низкие обороты (400–500 в минуту)
Опасность «пережигания» кофе (нагрев выше 45–50 °C) от трения при продолжительной работе	Кофе не «пережигается»
Ресурс на 600–1000 кг кофе	Ресурс на 400–6800 кг кофе

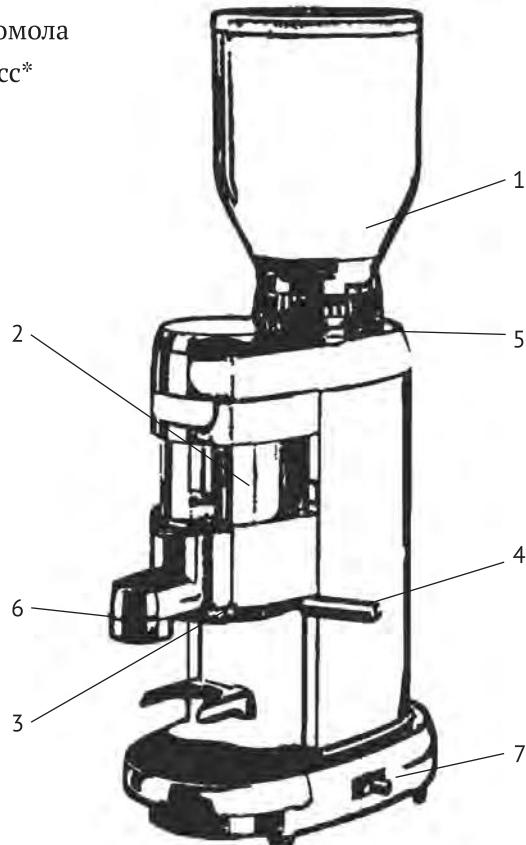


ПОМОЛ

Устройство кофемолки

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

- 1 — Бункер для кофейного 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 — Включатель



* Дополнительные функции.



ПОМОЛ

Правила работы, обслуживание

Приводятся общие рекомендации по обслуживанию кофемолки. Более подробная информация — в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя.

В начале работы:

- после подключения кофемолки выставить «нулевую точку» жерновов (они сводятся до касания и раздвигаются на 1/3–2 оборота в зависимости от модели);
- настроить требуемый помол.

В процессе работы:

- следить за тем, чтобы в бункере было достаточное количество молотого кофе для работы;
- не засыпать в бункер для зерен молотый кофе, иначе забываются жернова;
- не допускать продолжительной работы кофемолки с плоскопараллельными жерновами, чтобы кофе не пережигался от трения (горелый, дымный запах, горький и вяжущий вкус).

В конце работы:

- очистить бункер для кофейных зерен, поместив остатки в герметичную упаковку;
- домолоть находящиеся внутри кофемолки зерна;
- очистить бункер для молотого кофе, выбросив остатки;
- почистить дозатор сухой щеткой или кисточкой.

Периодические работы и проверки:

- проверить работу дозатора — для эспрессо дозатор должен выдавать 6,5–7 г на порцию;
- раз в неделю мыть специальным моющим средством бункер для зерен и бункер для молотого кофе — кофе оставляет на их стенках маслянистые вещества, которые могут прогоркнуть.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

Основные способы приготовления профессионального кофе

Человечество более чем за полтысячелетие своего знакомства с кофе изобрело множество способов и приспособлений для его приготовления. Долгое время считалось, что для использования в условиях кофейни, бара, ресторана, кафе подходят только четыре — самые технологичные.

Способ	Оборудование	Вес кофе на порцию, г	t воды, °C	Давление воды, атм	Помол	Объем напитка, мл	Время экстракции, сек.	Содержание кофеина, мг
Эспрессо	Эспрессо-машина	6,5–7	88–92	9	Очень тонкий	25–30	25±3	60–90
Фильтровой кофе	Фильтр-машина	6–10	92–96	1	Среднегрубый	200	360–480	120–150
Кофе по-восточному (на песке)	Аппарат «кофе по-восточному» (АПВ)	6–7	96–98	1	Чрезвычайно тонкий	50–60	300–420	80–100
Френч-пресс	Френч-пресс (плунжер)	8–10	92–96	1	Средний	140–160	180–300	40–160



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ



Илья Бутырин, генеральный директор компании «Рациональное зерно»:

Эволюция приготовления кофе бежит вперед. Приготовление эспрессо при давлении строго 9 атмосфер ранее было постулатом, аксиомой кофейной жизни. Теперь выяснили, что при изменении профиля давления при приготовлении эспрессо (подбирается под каждую смесь индивидуально) можно достичь значительного повышения качества напитка в чашке. Например, для определенной смеси кофе может быть выбран следующий режим приготовления: предваривание – 4 секунды при давлении 4 атмосферы (атм), проварка – 5 секунд при давлении 12 атм, 5 секунд при давлении 8 атм и далее при 9 атм. Такой профиль приготовления эспрессо возможен при ручной регулировке на леверных машинах, при этом особой точности достичь практически нереально. Программировать профиль давления на каждой группе пролива позволяют лишь современные кофемашины.

В 2012 году в США появились движение COLD BREW и новый способ приготовления кофе (холодный драфт). Нет, это не классический iced coffee, а намного вкуснее. Способу приготовления, если верить разным источникам, включая Википедию, – больше 400 лет. Этот способ еще называют Киотским кофе, так как в начале XVII века голландские торговцы, попав в Японию, готовили так кофе в Ки-

то. В наше же время напиток приобрел огромную популярность, начав свое шествие по миру из одного кафе Нью-Йорка. Из-за того, что кофе находится в контакте с холодной водой долгое время, получающийся напиток имеет практически нейтральную кислотность – pH 7, тогда как традиционный, заваренный горячей водой кофе имеет кислотность от 4 до 5 pH. В англоязычном интернете до сих пор идут споры о том, больше в этом напитке кофеина или меньше. Кто-то говорит, что больше, кто-то – не больше, чем в чашке эспрессо.

Все время появляются так называемые альтернативные методы заварки кофе: тот же COLD BREW, AIR INFUSION, DRIP COFFEE, AIRPOT. Многие из них входят в обязательную программу чемпионата бариста – World Brewers Cup Championship. Это соревнование по завариванию кофе альтернативными способами: пуроверы, воронки, дрипперы, сифоны и перколяторы всех разновидностей. При этом заваривается один из видов арабики светлой свежей обжарки, а в оценке напитков огромную роль играют лабораторные показания специальных приборов.

Параметры приготовления эспрессо уже не ограничиваются данными рамками ни по давлению, ни по температуре. Темп экстракции 25 мл за 25–30 секунд больше характерен для эспрессо, который



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

готовят в Италии и на итальянской конфигурации кофемашин. В Северной Европе, в том числе и в России, темп пролива на всех машинах будет 30 мл за $21 \pm 2\text{--}3$ секунды, да и объем напитка (базового) тоже больше.

Для приготовления эспрессо используются только качественные кофейные смеси класса Specialty без ароматизаторов. Непременными условиями являются:

- свежий помол для каждой чашки кофе;
- чистая, прозрачная, некипяченая мягкая вода без запаха;
- совершенный, правильно отрегулированный помол;
- количество молотого кофе – 6–8 г на порцию;
- варка при температуре 88–95°C под давлением в 9–15 бар (при постоянном и/или переменном давлении);
- время экстракции (промежуток времени, за который готовится эспрессо) – 20–30 секунд;
- объем эспрессо в чашке – не более 30–35 мл (в России часто подают более объемную порцию – 50–60 мл);
- чашки из толстостенного фарфора должны быть обязательно прогреты.

Современные кофемашины обеспечивают оптимальные технологические условия для приготовления эспрессо: давление от 9 до 15 бар при температуре 88–95°C при полной автоматизации процесса приготовления.

Профессиональные кофемолки нового поколения с функцией прямого помола не имеют дозатора, кофе мелется непосредственно в рожок кофемашины. Алгоритм, заложенный в программе кофемолки, корректирует дозу при изменении объема помола. Корректировку можно проводить как вручную, так и запрограммировать. Есть кофемолки, оснащенные двумя независимыми моторами для одновременной работы с разными сортами кофе. Их можно подключать к профессиональной

кофемашине соответствующего класса для автоматической отладки величины помола (подключаются кофемолки к кофемашине через Wi-Fi).

Кроме вышеперечисленных моделей благодаря развитию технологий появились и другие типы машин. К ним в первую очередь относятся мультибойлерные автоматические эспрессо-кофемашины. В них помимо основного «сервисного» бойлера для пара и горячей воды есть отдельный бойлер для каждой группы и система контроля температуры PID. Некоторые так называемые независимые бойлеры позволяют программировать температуру воды на каждой группе отдельно для приготовления разных блендов (смесей) кофе (например, 100% арабики светлой обжарки, для которой необходима температура 88°C, и купажа 80/20 французской обжарки, для которого подходит температура 92°C). Один сервисный (большой) бойлер используется для подачи пара для вспенивания и прогрева молока, выдачи кипятка на чай и для прогрева чашек на приготовление эспрессо.

Существуют и кофемашины, которые могут готовить эспрессо с изменяемым профилем давления.

Профиль давления для каждой смеси (бленда) кофе подбирается индивидуально путем «слепых» тестов. Машина программируется на этот профиль и далее осуществляет проварку сама.

Есть машины, позволяющие изменять профиль давления непосредственно при проварке кофе вручную. Они дают возможность бариста иметь прямой контроль над давлением в любой момент во время экстракции. То есть теперь и давление оказывается под полным контролем бариста. Это, конечно, требует от него высокого уровня профессионализма.

Кроме того, современные кофемашины оснащены панелью управления touch screen, то есть технологией активного экрана (наподобие современных мобильных телефонов).



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

Оборудование для приготовления эспрессо

ЭСПРЕССО

- Слово мужского рода, не склоняется, происходит от слова «быстрый», означает:
 - 1) способ приготовления кофе, окончательно сформировавшийся в Италии к концу 1940-х годов;
 - 2) кофе, приготовленный таким способом.
- Кофе эспрессо заваривается с помощью специально сконструированных эспрессо-кофемашин, создающих особые условия для экстракции, вычищенные опытным путем.
- Эспрессо — это оптимальный экстракт вкусоароматических веществ из молотого кофе; напиток хорош сам по себе, но может использоваться как вкусоароматическая доминанта для создания кофейных напитков: латте, капучино, различных кофейных коктейлей и т.д. Напитки на базе эспрессо могут составлять сто процентов кофейного меню современных кофеен.

ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО

- Давление воды — 9 атм
- Температура экстракции — 88–92°C
- Высшая степень обжарки зерен
- Помол очень тонкий
- Порция молотого кофе — 7–9 г
- Время экстракции — 25 ± 3 сек.
- Объем напитка — 25–30 мл



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

ТИПЫ ЭСПРЕССО-МАШИН

Существуют три основных типа профессиональных эспрессо-машин, которые отличаются набором функций и степенью автоматизации процессов. Различия между этими типами легко понять по таблице, помещенной ниже.

(Выполнение функций и операций: А – автоматическое, Р – в ручном режиме)

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

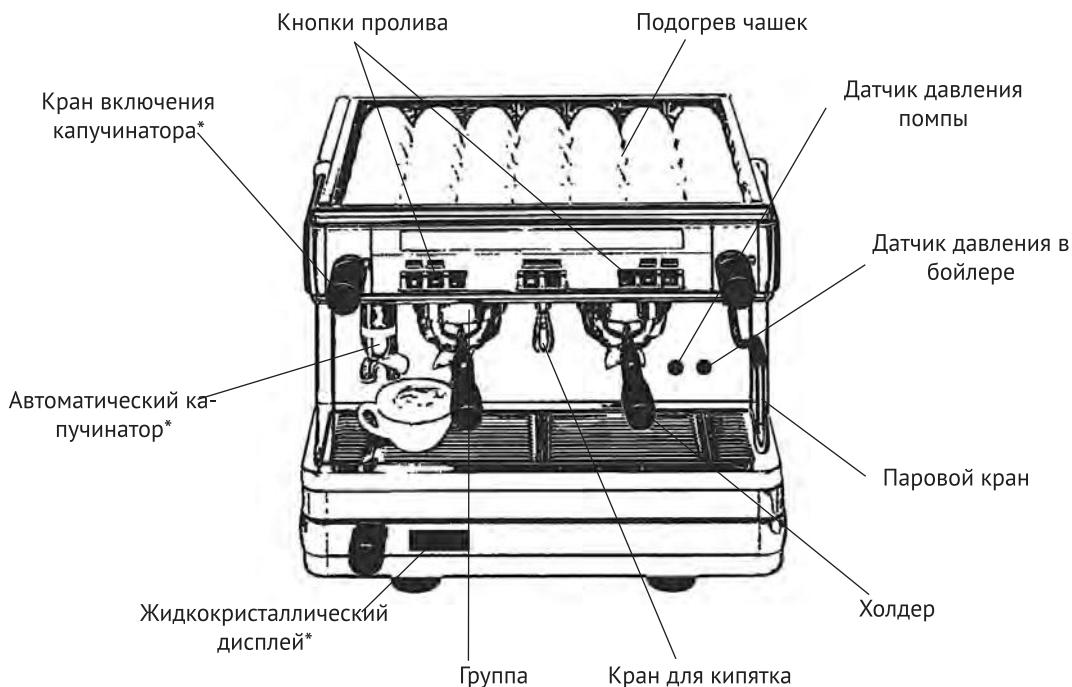
Пояснения к таблице

- Внешне автомат может отличаться от полуавтомата только большим числом кнопок пролива; оба эти типа эспрессо-машин еще называют ТРАДИЦИОННЫМИ.
- В суперавтомате полный цикл приготовления напитка запускается нажатием одной кнопки; имеется встроенная кофемолка (или несколько кофемолок).
- Существуют ретромашины, называемые леверными (от англ. lever – «рычаг»), в которых давление 9 атм создается за счет мускульной силы бариста.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

ОБЩИЙ ВИД ТРАДИЦИОННОЙ ЭСПРЕССО-МАШИНЫ



ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ И ПРИБОРЫ УПРАВЛЕНИЯ

ТРАДИЦИОННОЙ ЭСПРЕССО-МАШИНЫ

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. Фирмы-изготовители обычно указывают производительность эспрессо-машины, исходя из физической пропускной возможности 120 чашек в час на каждую группу.

Холдер (другие названия: фильтродержатель, портофильтр, 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 вы-



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

ключать 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) — выдает пар из бойлера для взбивания молока вручную или для прогрева напитков.

Кран для кипятка — выдает кипяток для чая и других напитков. В заведении с большой потребностью в кипятке целесообразно установить отдельный кипятильник.

Датчик давления в бойлере — информирует о прогреве эспрессо-машины и выходе на рабочий режим. Рабочим считается режим, при котором давление пара в бойлере достигает величины от 1,1 до 1,5 атм в зависимости от фирмы-производителя и модели. Стрелка датчика давления в бойлере при этом перемещается в зеленый сектор. В процессе работы давление в бойлере может падать ниже допустимого при заборе большого объема кипятка или пара из бойлера. В этом случае бариста должен выждать некоторое время, чтобы эспрессо-машина вернулась в рабочий режим. У исправной эспрессо-машины это может занять до нескольких минут.

Датчик давления помпы — сигнализирует об отклонениях от рабочего давления в 9 атм, что свидетельствует о неисправности машины.

Подогрев чашек — пассивный (от тепла бойлера) или активный (электрический, паровой). При большой необходимости в заведении можно зака-зать дополнительный модуль подогрева чашек.

Жидкокристаллический дисплей — позволяет контролировать работу эспрессо-машины, программируя некоторые ее параметры, вести учет произведенной продукции для менеджмента.

Автоматический капучинатор — устройство, позволяющее в автоматическом режиме взбивать молоко для капучино.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ СХЕМА ДЕЙСТВИЯ ТРАДИЦИОННОЙ ЭСПРЕССО-МАШИНЫ

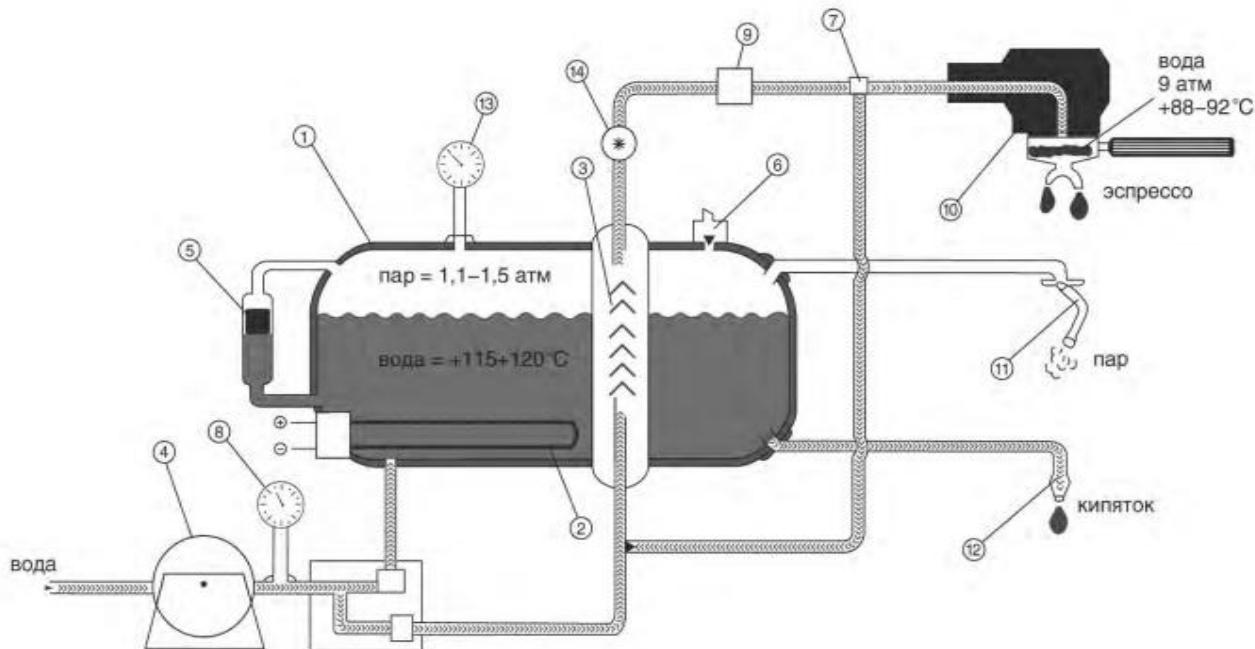


Схема демонстрирует наиболее распространенный во всем мире вариант профессиональной эспрессо-машины: однобойлерной, с термосифонной системой. Хотя сегодня наравне с этой модификацией используются двухбойлерные кофемашины, в которых прогрев воды для эспрессо, а также приготовление кипятка и пара происходит в двух отдельных бойлерах.

УСТРОЙСТВО ЭСПРЕССО-МАШИНЫ

1. **Бойлер** — медная или стальная емкость, в которой нагревается вода.

Бойлер заполняется водой примерно на 70 процентов.



Вода в бойлере не идет для приготовления кофе, она используется как теплоноситель, с помощью которого прогревается вода для эспрессо, проходящая через теплообменный стакан; также вода из бойлера используется для формирования пара и приготовления чая и других напитков.

2. **ТЭНЫ** — теплоэлектронагреватели, разогревают воду до температуры +115...+120°C, благодаря чему в бойлере создается давление 1,1–1,5 атм.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

3. **Теплообменный стакан** — агрегат из полых трубок, который «утоплен» в бойлере. Холодная вода проходит по трубкам теплообменного стакана, нагревается и поступает в группу. Таким образом, каждая чашка эспрессо сварена на свежесогретой воде.
4. **Помпа** — устройство, отвечающее за подачу воды под давлением 9 атм по магистралям через теплообменный стакан к группе, а также за подкачку воды в бойлер.



Помпа быстро выходит из строя при работе «на сухую».

Существует два вида подключения: 1) к системе водопровода (через фильтр и умягчитель), 2) к бутыли.

5. **Автоуровень воды** — устройство, с помощью которого поддерживается необходимый уровень воды в бойлере.
6. **«Взрывной» клапан** — справляется с излишним давлением из бойлера, предотвращая возможность его повреждения или взрыва.
7. **Обратный клапан** — удаляет воду из магистрали, ведущей в группу, после того как пролив через группу прекращается.
8. **Прессостат** — датчик давления помпы.
9. **Клапан подачи воды на группу** (соленоид) — открывается в момент нажатия кнопки пролива.
10. **Раздаточная группа.**
11. **Паровой кран.**
12. **Кран кипятка.**
13. **Датчик давления в бойлере** — по нему бариста проверяет, находится ли эспрессо-машина в рабочем тепловом режиме.
14. **Датчик объема воды** — автоматически отключает пролив воды после прохождения через группу заданного объема. Имеется в автоматических эспрессо-машинах с проливом по объему, отсутствует в полуавтоматических кофемашинах.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ



Игорь Петрухин, директор по развитию бизнеса компании UNITEX:

Если говорить о том времени, в котором мы живем, надо признать, что и технологии заварки кофе, и отношение людей к качеству продукта, самому кофе и его восприятию очень сильно изменились.

В процессе совершенствования оборудования совершенствовались и технологии заварки кофе эспрессо, который на сегодняшний день имеет очень широкое распространение по всему миру. Научно-технический прогресс, пришедший в кофейную отрасль, позволял находить, узнавать и популяризировать различные оттенки вкусов и состава кофейного зерна. На самом деле многие знают, что есть кофейные зерна арабика и робуста. Но не всегда люди осознают и понимают, зачем в кофейной смеси есть и то, и другое. И почему сегодня существует тренд, в рамках которого многие компании и бренды, позиционирующие себя как премиальные, максимально пытаются уходить от содержания робусты в кофейной смеси.

Робуста, будучи кофейным зерном, имеющим менее выраженный кофейный вкус и аромат, тем не менее имеет определенное назначение в соста-

ве блендированного кофе. Его задача – в большей степени маскировать определенные технологические проблемы оборудования и давать стабильное качество готового продукта, так как именно стабильность качества кофе и ценится конечным потребителем. Если мы сегодня пьем кофе и он нам нравится, мы хотим этот кофе пить и завтра. Составляющих во вкусе кофе много. Это и само кофейное зерно, и оборудование, и вода, и многое другое. Если мы говорим, что хотим добиваться стабильности вкуса, то один из компонентов, который позволяет нам легче достигать этого, как раз и есть содержание зерна робуста.

Однако современные технологии, которые были основаны на принципе термостабильности, новый подход к водоподготовке и выход на другой уровень производства кофемолок позволяют создавать более совершенное оборудование. Оно может беспрепятственно работать с зерном без содержания робусты, то есть с использованием 100 процентов зерна арабики. Это абсолютно четко выраженный тренд, в рамках которого производители пытаются находить решения, позволяющие достигать анало-



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

гичных характеристик по стабильности качества, экспериментируя с новыми технологическими возможностями.

Технология развития приготовления кофе тянет за собой и вкусовые предпочтения. Люди ищут какие-то новые вкусы, новые ощущения, а арабика именно в этом смысле позволяет их находить. Почему? Арабика более интересна с точки зрения вкуса, с точки зрения восприятия кофе как продукта. Но это продукт, который требует другого отношения к качеству заварки, начиная от хранения, помола, обжарки — всей массы факторов.

Хотя мы живем в другом мире, не в том, который был 5–10 лет назад, основы сохраняются, а технологический прогресс позволил создать машины,

способные удерживать температуру заварки кофе в очень узких рамках, что обеспечивает стабильность. Более того, эксперименты по изменению температуры заварки кофе даже на 0,5 градуса дают результат, и мы теперь знаем, что столь незначительное изменение влияет на вкус кофе. У нас есть возможность выделить или подчеркнуть какие-то отдельные нотки, оттенки. Это значит, что в большей степени можно играть и находить те тренды и предпочтения людей, которые они и считают для себя интересными.

То, что происходит сегодня, — это новая глава кофейной индустрии, которая начиналась с производства современных кофемолок, фильтров для подготовки воды и оборудования для заварки кофе.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

АКСЕССУАРЫ 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.





ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

- Полотенца и тряпки:
 - полотенце для протирания группы и холдера (допустимо использовать одноразовые салфетки или бумажные полотенца);
 - тряпка для протирания парового крана от молока;
 - тряпка для протирания рабочих поверхностей.
- Фартук.
- Джиггер — небольшой металлический стакан, в нем варится эспрессо при приготовлении коктейлей.
- Эспрессо-шот — стеклянный стакан с мерными делениями.
- Барный шейкер для приготовления кофейных напитков со льдом и коктейлей.
- Совок для льда.
- «Слепой» холдер — без фильтра и отверстий для выхода воды. Предназначен для чистки группы в конце смены.
- Отвертка — для того, чтобы вынимать фильтр из холдера для чистки.

На период обучения (помогают «ставить» руку):

- термометр — для измерения температуры молока и эспрессо;
- таймер — для определения времени экстракции, которое зависит от тонкости помола (особенно важно для правильной настройки кофемолки). На приготовление порции эспрессо 25–30 мл должно уходить 25 ± 3 секунды;
- мерный стакан — для определения точного выхода эспрессо за определенное время.

Дополнительные (в зависимости от политики заведения):

- Динамометрический темпер — механическое приспособление, формирующее кофейную таблетку с постоянным усилием; давление при прессовке кофе можно регулировать.
- Холдер с манометром — позволяет очень точно определять давление воды на выходе из группы.
- Весы для настройки дозировки кофе в кофемолке.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

ПРАВИЛА РАБОТЫ, ОБСЛУЖИВАНИЕ ЭСПРЕССО-МАШИНЫ

Приводятся общие рекомендации, более подробная информация — в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя.

В начале работы:

- проверить наличие электричества;
- проверить наличие воды в системе/в бутыли;
- открыть (убедиться, что открыты) краны для забора воды;
- убедиться в наличии воды в бойлере выше минимально допустимого уровня;
- проверить исправность дренажа;
- включить эспрессо-машину;
- дождаться выхода машины на рабочий режим (от 20 минут и более, контролировать по датчику давления в бойлере; стрелка датчика должна установиться на зеленом поле);
- включить пролив воды из группы без установленного фильтродержателя: вода должна идти ровной струйкой; брызги и неровная струйка свидетельствуют о засорении сетки рассекателя; в момент пролива датчик давления помпы должен показывать 9 атм;
- сварить и вылить первые 5–6 порций.

В процессе работы:

- следить за параметрами работы по датчику давления в бойлере (1,1–1,5 атм в зависимости от фирмы-производителя);



Рост давления в бойлере свыше 2,0 атм свидетельствует о возникновении аварийной ситуации. Необходимо немедленно отключить эспрессо-машину от питания.

- использовать прогретые чашки (+40°C);
- в ожидании очередного заказа холдер держать в группе.

В конце работы:

- почистить «взрывной» клапан;
- отсоединить и положить пароотводные трубы или наконечник пароотводной трубы в раствор соды на ночь;



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

- залить в «слепой» холдер 1/2 ч. л. специального раствора, рекомендованного фирмой-производителем, вставить холдер в группу и почистить обратный клапан, 5–10 раз включив пролив на 5–6 секунд;
- извлечь фильтр из холдера, поддев его отверткой, почистить, положить в раствор соды;
- не оставлять холдер в группе после завершения работы (это приводит к деформации прокладок), положить в раствор соды;
- почистить сливной поддон и дренажный шланг;
- протереть корпус.

Периодические работы:

- слить воду из бойлера через кран для кипятка (чтобы вода не застаивалась);
- открутить винт, расположенный снизу в отверстии группы, снять сетку рассекателя, почистить, поместить в раствор соды.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

Оборудование для приготовления фильтрового кофе

ФИЛЬТРОВОЙ КОФЕ (РЕГУЛЯР)

- Напиток, который получается после прохождения горячей воды самотеком через фильтр, заполненный молотым кофе.
- Характерен для англосаксонской культуры потребления кофе.
- Сформировался в Германии в 1900-е годы; одним из основоположников такого способа заваривания считается Мелитта Бенц, создательница компании Melitta.

! *Дрезденская домохозяйка с помощью промокашки из школьной тетради старшего сына и аккуратно перфорированного гвоздем латунного суда собственноручно скрутила первый фильтр для кофе. В 1908 году она получила патент на изобретение и совместно с супругом основала фирму Melitta для производства новшества. В 1910-м компания выиграла золотую медаль на Международной выставке здравоохранения (International Health Exhibition) и серебряную медаль Saxon Innkeepers Association.*

ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФИЛЬТРОВОГО КОФЕ

- Давление воды — 1 атм
- Температура экстракции — 92–96°C
- Помол — среднегрубый
- Порция молотого кофе — 6–10 г
- Время экстракции — 6–8 минут
- Порция напитка — 200 мл

КОФЕМАШИНЫ ФИЛЬТРАЦИОННОГО ТИПА

Другие названия кофемашин фильтрационного типа — проливные кофемашины, капельные кофеварки перколяторы.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

Виды	По способу залива	Ручные (вода заливается вручную) Автоматические (подключается к водопроводу)
	По способу хранения готового напитка	С колбой из закаленного стекла С термосом (наиболее практичный вариант)

Фильтр
для молотого кофе



Термос для кофе

Резервуар для воды



Включатель

Кофемашина

ДОСТОИНСТВА ФИЛЬТРОВОГО КОФЕ:

- может храниться в готовом виде достаточно продолжительное время (в стеклянной колбе — 1 час, в термосе — 3 часа); при приготовлении не требует высокой квалификации, важна только аккуратность;
- удобен для работы с большим потоком гостей.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

Оборудование для приготовления кофе по-восточному

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ (КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ, КОФЕ НА ПЕСКЕ)

- Густой и насыщенный напиток, из которого не удаляется гуща, следовательно, остаются все без исключения вещества, содержащиеся в обжаренном кофейном зерне.
- Один из самых древних способов приготовления кофе.
- Способ более трудоемкий и длительный, чем остальные, но имеющий множество поклонников.

ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

- Температура экстракции — 96–98°C
- Высшая степень обжарки зерен
- Помол чрезвычайно тонкий («в пыль»)
- Порция молотого кофе — 6–7 г
- Время экстракции — 5–7 минут
- Порция напитка — 50–60 мл
- Сахар добавляется перед приготовлением
- Наиболее распространенные вкусовые добавки — кардамон, корица, мускатный орех.





ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

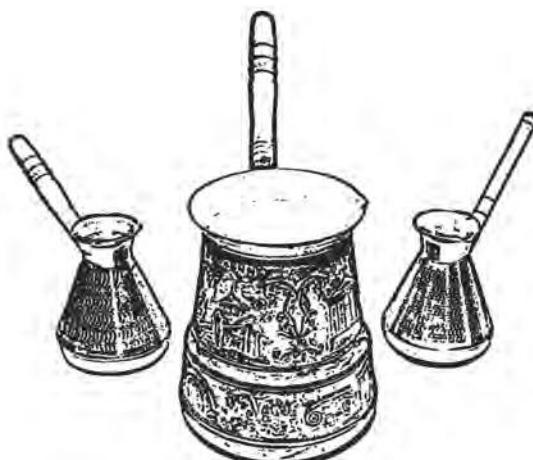
АППАРАТ КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ (АПВ)



В качестве теплоносителя в АПВ обычно используется мелкий кварцевый песок, потому что он может обеспечить равномерный и сильный нагрев.

ДЖЕЗВА (ИБРИК, ТУРКА)

- Широкое донышко
- Узкое горлышко
- Предпочтительнее всего — медь, посеребренная внутри.





ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

1. В чистую сухую джезву положить свежемолотый кофе и сахар из расчета 1 чайная ложка кофе с горкой и 1 чайная ложка сахара на чашку напитка.

! *Многие бариста сначала в сухой джезве прогревают сахар, чтобы он растопился и слегка карамелизовался, а затем добавляют молотый кофе, который также слегка прокаливают перед добавлением воды.*

2. Засыпать специи по вкусу (например, арабский способ приготовления предполагает добавление щепотки молотого кардамона, мускатного ореха и корицы).
3. Залить холодной водой.

! *В условиях нехватки времени допустимо заливать в джезву горячую воду. Это ускоряет процесс приготовления и уменьшает продолжительность экстракции, однако сказывается на насыщенности напитка.*

4. Поставить джезву на горячий песок, притопив ее дно на 2–3 см от поверхности.
5. Время от времени плавно перемещать джезву, совершая круговые движения одинакового диаметра, чтобы напиток перемешивался и изнутри к стенке джезвы не пригорала кромка.

! *Напиток не должен доводиться до кипения. О близости к точке кипения сигнализирует обильная пена, которая начинает подниматься из узкого горлышка джезвы.*

6. Не допускать разрывов пены.
7. Как только пена начинает подниматься, джезву нужно немедленно снять с песка и выждать несколько секунд, пока пена осядет.
8. Вновь поставить джезву на песок и дождаться подъема пены.
9. Повторить операцию как минимум трижды; на профессиональном языке бариста это называется «ходом пены», который влияет на ее количество и насыщенность напитка.
10. Дать напитку настояться 2–3 минуты, перемешать напиток в джезве ложечкой.
11. Добавить ложку холодной воды, чтобы осела гуща.
12. Подать в национальных восточных чашках либо в чашках для эспрессо в сопровождении стакана холодной воды.

ВИЗУАЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ:

- обильная плотная пена;
- отсутствие разрывов на поверхности пены; шапка пены выступает в качестве естественной «крышки», которая удерживает ароматные летучие соединения внутри джезвы.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ



Марина и Николай Хюппенен, совладельцы проекта Cezve Coffee:

Кофе по-восточному хоть и древний, но на сегодняшний момент один из самых динамично развивающихся способов приготовления кофе.

Общее развитие культуры потребления привело к тому, что сейчас для приготовления напитка используются зерна высшего качества, обжаренные не более месяца назад, свежемолотые. Кофе, собранный на плантациях и обработанный на специализированных станциях, поступает непосредственно к обжарщикам, не смешиваясь с другими сортами кофе. Обжарщики используют специальные методики обжарки, позволяющие раскрыть полноценный вкус при приготовлении кофе по-восточному. Лучшие обжарщики для кофе по-восточному в настоящее время живут в Турции и Греции.

Сам же напиток сегодня готовится в правильных джезвах на правильной воде.

Все знают, что родиной кофе считается Эфиопия, а первые упоминания о кофейнях и способе приготовления появились раньше XX века, и к XV веку этот напиток занял свою обширную нишу на Ближнем Востоке.

Кофе оказал настолько сильное влияние на восточную культуру, что даже термин, определяющий завтрак (*kahvalti*), на турецком языке буквально означает «перед кофе».

В Османской империи кофе был известен просто как *kahve*. Сегодня молодое поколение называет эту вариацию кофе *Turk kahvesi* (турецкий кофе).

Турецкий кофе пьется медленно и обычно подается со стаканом холодной воды, чтобы освежить рот, лучше почувствовать аромат и вкус кофе, иногда, особенно после обеда, с маленькой рюмкой мятного ликера. Традиционно турецкий кофе является свидетельством турецкого гостеприимства.

За пределами Турции этот кофе часто называют «турецким кофе» на местном языке: *kafe turke* (на албанском), *turska kava/kafa/kahva* (на сербско-хорватском), турско кафе (на болгарском и на македонском), *cafea turceasca* (на румынском) и кофе по-турецки (на русском). Есть еще масса различных национальных названий, которые используются, чтобы избежать упоминания прежней власти Османской империи и современной Турции. В Армении, Греции и на Кипре эту разновидность напитка,



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

соответственно, называют «армянским кофе», «греческим кофе», «киприотским кофе».

В Республике Македония этот тип кофе также продается как «македонский кофе» (македонско кафе) наряду с более общим названием «турецкий кофе» (турско кафе).

Необходимое оборудование, для того чтобы приготовить турецкий кофе, состоит из джезвы, называемой *ibrik*, *cezve*, *dzezva*, *xhezve* (словами, которые в основном означают «крошечный кувшин»), чайной ложки и плиты. Компоненты — кофе, иногда кардамон, холодная вода и (по желанию) сахар. Кофе по-восточному подается в чашках, похожих по размеру на чашки для итальянского эспрессо или японской рюмки для саке. У некоторых современных чашек есть ручки.

Традиционно джезву делают из меди. Размер турки выбирается относительно размера чашечки для кофе. Чайная ложка используется и для размешивания, и для измерения количества кофе и сахара. Чайные ложки в некоторых других странах намного больше, чем стандартные чайные ложки в странах, где кофе по-восточному распространен широко.

Как приготовить хороший кофе? Лучше использовать свежеобжаренные зерна арабики, а для помола — кофемолку с жерновами, ручную или электрическую. Смолоть зерно нужно непосредственно перед приготовлением. Для джезвы используется наиболее мелкий помол (практически пыль, такой,

что при растирании между подушечками пальцев не чувствуется фракция помола, а возникает ощущение, что трогаешь нежную пудру).

Так же важен и сам инструмент — джезва, в России привычнее — турка. Выбору джезвы можно посвятить целую главу. Но если вкратце, то самым распространенным материалом издревле считается медь. Почему? Потому, что это удобный металл для создания изделий, пластичный и доступный в отличие от серебра. Благодаря высокой теплопроводности медь обладает замечательным для кулинарии качеством — тепло равномерно распределяется по поверхности посуды и дает возможность кофе равномерно экстрагироваться. Но у меди есть и свои минусы. При приготовлении кофе в ней легко окисляются полиненасыщенные жирные кислоты, образуя опасные для организма соединения — свободные радикалы. При частом ее использовании не исключены отравления.

Кроме того, медь во влажной среде легко окисляется, и на посуде появляется зеленая или сине-зеленая пленка — патина. При нагревании она взаимодействует с кислотами, которые есть в пище, образуя вредные для организма соли меди. Именно поэтому джезвы из меди должны быть покрыты при помощи лужения серебром или более простым металлом — оловом.

Также существуют джезвы глиняные, стеклянные, керамические, алюминиевые и из нержавеющей стали. У всех есть как плюсы, так и минусы. Стоимость джезв тоже существенно различается.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

Френч-пресс (французский пресс, плунжерный кофейник)

ФРЕНЧ-ПРЕСС

- Практичный и технологичный кофейник для приготовления кофе в условиях ресторана, кофейни, кафе, а также в быту.
- Аналоги френч-пресса появились еще в 1840-х годах во Франции, а после Второй мировой войны он получил распространение по всей Европе.
- Часто используется для профессиональных дегустаций (так называемых каппингов от англ. cup — «чашка») и сравнения качества различных сортов, поскольку позволяет расprobовать сорт «как он есть».



Френч-пресс стал набирать популярность в 1900 году, когда массово появился на магазинных прилавках. Тогда он назывался Cafeolette. Затем творил первый френч-пресс итальянский дизайнер Аттилио Калимани в 1929 году. Он же изобрел поршневую кофеварку с фильтром-ситечком из нержавейки. Ее серийным производством занялась французская компания «Мелион», а доработала конструкцию френч-пресса до современного вида датская компания Bodum.

ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

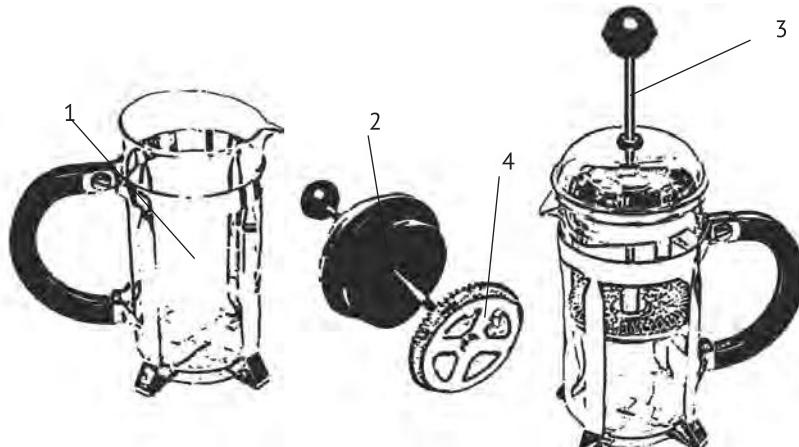
ВО ФРЕНЧ-ПРЕССЕ

- Температура экстракции — 92–96°C
- Помол — средний
- Порция молотого кофе — 15–20 г на стандартный кофейник объемом 0,33–0,35 л
- Время экстракции — 3–5 минут
- Порция напитка — 300 мл



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

УСТРОЙСТВО ФРЕНЧ-ПРЕССА



1 – стеклянный корпус;
2 – крышка (вращением крышки можно закрывать и открывать носик кофейника);
3 – поршень-плунжер с сетчатым фильтром 4.

Самый ходовой в заведениях френч-пресс объемом 0,33–0,35 л. Для больших компаний можно использовать френч-прессы объемом 0,5 и 1,0 л.

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ФРЕНЧ-ПРЕССОМ

1. Засыпать порцию молотого кофе в кофейник (15–20 г на френч-пресс 0,33–0,35 л).
2. Залить кофейник водой с температурой, близкой к точке кипения.
3. Вставить поршень и оставить его в верхнем положении (сетка фильтра касается поверхности воды).
4. Закрыть крышку кофейника и повернуть в положение «носик закрыт».
5. Френч-пресс готов к подаче. Неопытному гостю нужно пояснить: «Через несколько минут сдвиньте поршень вниз, откройте носик и налейте кофе в чашку».

ПОДАЧА

- Френч-пресс
- Чашка для капучино на блюдце
- Кофейная ложечка
- Порционный сахар
- Салфетка



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

КЕМЕКС – альтернативный метод заваривания кофе

Альтернативные методы заваривания не дают нового вкуса, так как у каждой смеси есть свои определенные характеристики. Но в зависимости от способа заваривания те или иные из них раскрываются более ярко, например, плотность, аромат, сладость, кислотность.

Этот способ приготовления кофе относится к низкотехнологичным. Он был придуман давно, но особенно популярным стал в последнее десятилетие на гребне «третьей кофейной волны».

Для приготовления нужны: кофе, вода, чайник, кемекс, бумажный фильтр, точные весы, таймер.

Сорт кофе: чтобы получился так называемый черный кофе, для приготовления лучше использовать моносорт, а не смесь. Зерна следует молоть спустя 4–5 дней после их обжарки.

Помол: средний, соизмеримый с кристаллами сахара.

Порция: в зависимости от сорта и свежести обжарки используется порция 55–60 г на л.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Убедитесь, что все необходимое для приготовления есть под рукой.
2. Подогрейте воду до температуры 96–98°C.

Для этого желательно использовать либо технику с предустановкой температуры, либо термометры-щупы для определения температуры воды. Если же такой возможности нет, воду можно довести до кипения и перелить в чайник для горячей воды — температура снизится на 3–4°C. Подождав 20–30 секунд, вы получите воду примерно нужной температуры.

3. Вставьте бумажный фильтр в кемекс, установите плотной стороной к носику.

Фильтры для кемекса немного отличаются от фильтра для воронки и складываются таким образом, что одна сторона фильтра имеет три слоя, а другая — всего один. Устанавливать фильтр нужно плотной стороной к носику, ограничив тем самым взаимодействие с воздухом при экстракции.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

4. Пролейте фильтр горячей водой.

Проливать кемекс нужно достаточно большим количеством воды, около 200 мл, опять же с двумя целями — убрать бумажный привкус и согреть сосуд.

5. Отмерьте нужную порцию кофе, помелите ее.

Всегда следует намалывать порцию кофе непосредственно перед завариванием. Если таковой возможности нет, плотно закрывайте пакет с намолотым кофе, храните его в темном прохладном месте.

Кофе для кемекса намалывается крупнее, чем для воронки, и сравним с кристаллами сахара. Предполагается, что порция приготовляемого напитка в кемексе — не менее 400 мл. Если же количество используемого кофе невелико (в пределах 21 г), то следует выбирать помол, аналогичный воронке, то есть чуть мельче.

6. Слейте воду из сосуда, засыпьте кофе в фильтр, равномерно распределите.

Следует использовать деревянную лопатку для равномерного распределения кофе в воронке либо просто постучать по верхней части сосуда рукой. Нужно сделать небольшое углубление в центре кофейного порошка для лучшего протекания процесса предзаваривания.

7. Собранную конструкцию установите на весы и обнулите показатели.

Именно с этого момента необходимо внимательно следить за показателями весов для правильного выполнения всех последующих этапов.

8. Аккуратно залейте кофе горячей водой, проливая в центр, избегая, по возможности, попадания на края и на фильтр. Таймер: 30–45 секунд.

Этот пункт, также называемый «предзаваривание» или «цветение», помогает освободить кофе от лишнего углекислого газа, что впоследствии способствует правильной экстракции кофе.

Пропорция дозы воды для «цветения» следующая:

Масса воды = масса молотого кофе x 2.

Время «цветения» для кемекса равно 30–45 секундам в зависимости от свежести зерна. Чем свежее зерно, тем больше в нем газа, а значит, и времени «цветения» нужно немного больше.

9. Пролейте кофейную массу горячей водой. Таймер: 120–160 секунд.

По аналогии с воронкой в зависимости от используемого зерна и же-



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

лаемого результата проливание может быть разным — одной струей либо пульсами. Могут отличаться движения, которые производит бариста.

Проливание пульсами увеличивает время экстракции, соответственно, и ее величину, а движения должны всегда быть направлены на равномерное промешивание и проливание кофейной массы.

При приготовлении порции в 400 мл общее время проливания, по нашей рекомендации, не должно составлять более 160 секунд — за это время нужно успеть залить весь указанный объем воды.

10. Дождитесь полного стекания воды из фильтра в основание кемекса. Таймер: 180–210 секунд.
Если же кофе не успел слиться полностью за указанное время, в зависимости от вкусовых показателей, возможно, стоит увеличить помол.
11. Удалите фильтр с кофе, взболтайте напиток в колбе и подавайте к столу.
12. После окончания экстракции кофе в кемексе напиток следует взбить и дать ему слегка остыть. При взаимодействии с воздухом кофе раскроет весь свой вкусовой потенциал.

Кофеварка кемекс была изобретена ученым-химиком Питером Шлюбомом в 1941 году, которому хотелось пить вкусный кофе, не выходя из своей лаборатории. Основой кофеварки стали колба Эрленмайера и обычная лабораторная воронка из стекла, которые ученый соединил ободком из дерева и кожи. За счет своей привлекательной формы кемекс был признан выдающимся предметом американского дизайна и с 1944-го выставляется в Нью-Йоркском музее современного искусства.



Информация об альтернативном методе КЕМЕКС предоставлена Михаилом Янченко, владельцем фабрики обжарки кофе Mikale.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

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 трубы и клапаны, снижает эффективность ТЭНов.
- При высоком уровне негативно сказывается на вкусе напитков.



Жесткость воды — это совокупность ее свойств, обусловленных присутствием в ней катионов кальция (Ca^{2+}), магния (Mg^{2+}) и отчасти двухвалентного железа (Fe^{2+}). Различают постоянную, временную и общую жесткость.

СОДЕРЖАНИЕ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ

Общая жесткость	Временная жесткость
кальций (Ca^{2+})	кальций (Ca^{2+})
магний (Mg^{2+})	магний (Mg^{2+})
гидрокарбонат (HCO_3^-)	гидрокарбонат (HCO_3^-)
кальций (Ca^{2+})	
магний (Mg^{2+})	
Растворенные в воде твердые вещества: натрий, калий, железо, магний, кальций, медь и т.д., гидрокарбонат, сульфаты, хлориды, фосфаты, нитраты и т.д.	

Общая жесткость определяется суммарным содержанием в воде катионов.

Постоянную жесткость вода приобретает при растворении сульфатов, хлоридов и других солей кальция и магния.

Временная жесткость связана с присутствием в воде наряду с катионами гидрокарбонатных анионов, или бикарбонатных анионов.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

ИЗМЕРЕНИЕ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Единица жесткости, принятая в России Госстандартом, — моль/м³.

Другие системы измерения жесткости:

- французский градус (f°), 1 моль/м³ = 5,005 f°
- немецкий градус (d°), 1 моль/м³ = 2,804 d°
- американский градус, 1 моль/м³ = 50,05 аг

МЯГКАЯ ВОДА

- Не образует твердых отложений в результате кипячения.
- Увеличивает срок службы эспрессо-машины.
- Приятна на вкус, не имеет постороннего привкуса.

УМЯГЧИТЕЛЬ

Устройство, которое изменяет химический состав растворенных в воде солей: заменяет ионы кальция и магния на ионы натрия; после такой обработки соли не образуют твердых отложений. Подключается к системе водоснабжения перед кофемашиной.

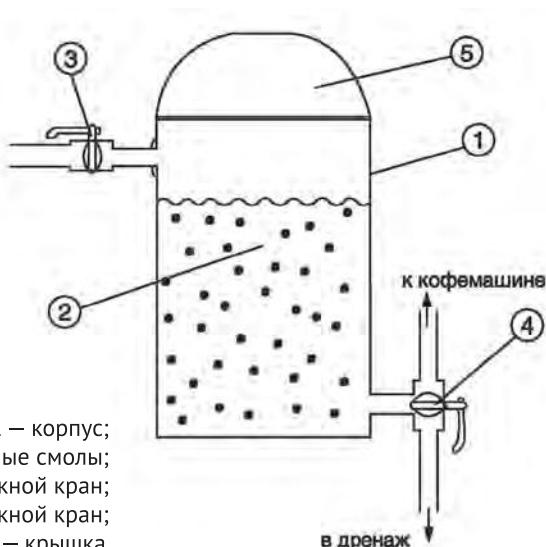


Умягчитель не заменяет собой фильтр и не очищает воду. Проходя через умягчитель, неочищенная жесткая вода превращается в неочищенную мягкую.

УСТРОЙСТВО УМЯГЧИТЕЛЯ

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

Умягчитель представляет собой металлическую емкость, наполненную частицами ионообменных смол, через которые пропускается вода, требующая умягчения.





ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

ИОНООБМЕННЫЕ СМОЛЫ

- Частицы ионообменных смол напоминают размером крупный песок.
- Насыщены ионами натрия.
- Захватывают ионы кальция и магния, замещая их на ионы натрия.

РЕГЕНЕРАЦИЯ УМЯГЧИТЕЛЯ

- Процесс восстановления способности ионообменных смол умягчать воду.
- В среднем должна производиться раз в месяц или при прохождении 1800 л воды.
- Заключается в вымывании в дренаж накопленного загрязнения и насыщения смол ионами натрия.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ РЕГЕНЕРАЦИИ

Подробнее см. инструкцию по эксплуатации фирмы-производителя.

- Перекрыть впускной кран 3.
- Переключить выпускной кран 4 в положение «в дренаж».
- Стравить давление.
- Открыть крышку 5.
- Засыпать поваренную соль (NaCl) из расчета 1 кг соли на умягчитель объемом 8 л; 1,5 кг соли на 12 л.
- Закрыть крышку 5.
- Открыть впускной кран 3 и начать процесс регенерации, выпуская воду в дренаж.
- Выждать 1–1,5 часа.
- Убедиться, что регенерация закончена, попробовав воду, вытекающую в дренаж: она не должна быть солоноватой.
- Переключить выпускной кран 4 в положение «к кофемашине».



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ



Игорь Петрухин,
директор по развитию бизнеса компании UNITEX:

Долгое время считалось, что ту чашку эспрессо, которую можно выпить в Милане, Риме или Венеции, нельзя выпить в Москве. И одна из причин этого – качество воды, которое является неотъемлемой составляющей кофейного продукта, так как кофе на 98 процентов состоит именно из воды. Есть определенные параметры воды, которые были получены эмпирическим путем итальянскими производителями кофейного зерна и используются сейчас как стандарт воды для приготовления кофе. То есть границы установлены. И сегодня есть оборудование, которое позволяет добиваться нужного состава воды для приготовления кофе. Система водоподготовки – важный аспект, впрямую влияющий на качество и вкус приготовляемого продукта.

В этом направлении сделано много шагов и разработаны технологии, которые позволяют иметь стабильность качества очистки на том уровне, когда мы можем сказать, что состав и особенности исходной воды не имеют более существенного значения. То есть современные технологии водоподготовки позволяют провести глубокую очистку с последую-

щим восстановлением минерализации до необходимых для приготовления кофе значений. Следовательно, мы получаем воду именно того качества, которого ожидаем.

Востребованность современного оборудования для очистки воды зависит от отношения собственника или самого бренда к тому, как они видят или позиционируют свой бизнес. Если это чашка кофе, которую продадут менее чем за 50 рублей, бессмысленно ожидать того, что она станет той идеальной, которой захочется насладиться не один раз. Очевидно, что это будет продукт весьма среднего или низкого качества. И, наверное, в этом случае параметры качества воды не являются основополагающими. Но если мы готовы и платим за чашку эспрессо уже более 100 рублей, естественно, ожиданий от этого кофе намного больше. И здесь составляющая качества воды имеет очень большое значение. Концепция таких заведений связана с тем, что вода для кофе должна быть специальным образом подготовлена, а значит, обеспечивать высокое качество готового продукта и безотказную работу кофейного оборудования.



Водоподготовка

Современная водоподготовка — это целый комплекс технологических операций, позволяющий довести качество воды до ее безопасного потребления человеком. Для различных сфер человеческой деятельности требуется разное качество воды, но особенно требовательным к ее качеству является, конечно, ресторанный бизнес. Водопроводная питьевая вода, соответствующая нормам надзорных органов (СанПиН 2.1.4.1074-01), уже по умолчанию является безопасной для здоровья человека, но для нашей сферы почти всегда требует дополнительной заботы о себе. Без должной очистки и доочистки водопроводной воды невозможно приготовление аппетитной еды и напитков, вкус которых во многом зависит от того, какую воду мы используем при их приготовлении.

КОФЕ – ПИРАМИДА КАЧЕСТВА



СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ ВОДОПОДГОТОВКИ:

- улучшают качество воды до высокого уровня;
- нормализуют минеральный состав воды, делая его оптимальным для приготовления пищи и напитков;
- убирают из воды посторонние запахи и привкусы, которые губительно влияют на вкус и аромат конечного продукта;
- контролируют уровень жесткости, предотвращая проблемы с накипью в оборудовании, резко сокращают затраты на электроэнергию и на сервисное обслуживание, снижают потери от простоев вышедшего из строя оборудования;
- имеют высокую эффективность и, как следствие, низкую стоимость одного литра фильтрованной воды.

Кофе содержит множество тонких ароматов и вкусовых оттенков, которые полностью раскрываются только при оптимальных условиях приготовления и, естественно, при оптимальном качестве используемой воды.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

Вот, например, стандарты к воде от Немецкой кофейной ассоциации (Deutscher Kaffee Verband) и Американской ассоциации «Спешелти кофе» (SCAA):

- Вода должна быть богата минеральными компонентами со сбалансированной жесткостью, общая минерализация (TDS) составляет не менее 100–200 мг/л
- Временная (карбонатная) жесткость заключается в пределы 1–7°dH
- Кислотно-щелочной баланс pH должен быть между 6,5–7,5 единиц
- У воды должен быть свежий, чистый вкус без ощутимого запаха (свободный хлор отсутствует)
- Fe < 0,5 мг/л

НАСЫЩЕННОСТЬ ВОДЫ МИНЕРАЛАМИ

1. Насыщенность воды минералами характеризует показатель общей минерализации (TDS) — количество растворенных в воде веществ, мг/л (неорганические соли и органические вещества). В разных странах мира, включая и данные ВОЗ, ПДК этого показателя варьируется в пределах 500–1500 мг/л. С точки зрения пользы для здоровья человека диапазон сужается и составляет 100–1000 мг/л. По отечественным стандартам, норматив физиологической полноценности составляет не менее 100 мг/л.
2. Стандарт для кофе — это не менее 100–200 мг/л, причем содержание железа Fe < 0,5 мг/л, иначе кофе будет неприятно горчить.

ОТСУТСТВИЕ ОСТАТОЧНОГО ХЛОРА

1. По СанПиН 2.1.4.1074-01(питьевая вода) ПДК по свободному хлору составляет 0,3–0,5 мг/л. В отдельных случаях, по согласованию с центром Госсанэпиднадзора, может быть допущена повышенная концентрация хлора в питьевой воде.
2. В России используется технология двойного хлорирования, при этом износ разводящих городских водопроводных сетей составляет 70–80%. Последствия этого — неприятный запах, вкус, ржавый цвет воды и др.
3. Главный плюс хлорирования: только хлор, присутствуя в остаточном количестве в воде, способен сохранять ее микробиологическую безопасность при транспортировке по разводящим путям.
4. Главный минус хлорирования: образующиеся в воде хлорогенные соединения канцерогенны, резко повышают мутагенные свойства воды. При наличии в воде фенолов и нефтепродуктов образуются диоксины, которые угнетают иммунную систему.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

Высокая жесткость придает воде горьковатый вкус и отрицательно действует на органы пищеварения.

Существует много типов классификации воды по степени ее жесткости. Ниже в таблице приведены четыре примера классификации: две — из российских источников (справочник «Гидрохимические показатели состояния окружающей среды» и учебник для вузов «Водоподготовка»); две — из зарубежных (нормы жесткости немецкого института стандартизации (DIN 19643) и классификация, принятая Агентством по охране окружающей среды США (USEPA) в 1986 году.

Жесткость воды в мг-экв.	Справочник по гидрохимии /10/	Водоподготовка /9/	Германия DIN 19643	USEPA
0–1,5	Мягкая (0–4 мг-экв)	Очень мягкая (0–1,5 мг-экв)	Мягкая (0–1,6 мг-экв)	Мягкая (0–1,5 мг-экв)
1,5–1,6		Мягкая (1,5–3,0 мг-экв)	Средней жесткости (1,6–2,4 мг-экв)	Умеренно жесткая (1,5–3 мг-экв)
1,6–2,4		Умеренно жесткая (3–6 мг-экв)	Достаточно жесткая (2,4–3,6 мг-экв)	Жесткая (3–6 мг-экв)
2,4–3,0		Средней жесткости (4–8 мг-экв)	Жесткая (6–9 мг-экв)	Очень жесткая (>6 мг-экв)
3,0–3,6			Очень жесткая (>9 мг-экв)	
3,6–4,0			Жесткая (3,6–6 мг-экв)	
4,0–6,0			Жесткая (8–12 мг-экв)	
6,0–8,0			Очень жесткая (>6 мг-экв)	
8,0–9,0			Очень жесткая (>9 мг-экв)	
9,0–12,0			Очень жесткая (>12 мг-экв)	
Свыше 12,0				

Нагрев воды для приготовления кофе должен происходить максимально быстро. В этом случае в составе воды сохраняется кислород. Если в бойлере кофемашины есть накипь, то время нагрева воды увеличивается, а значит, снижается качество напитка.

Теплопроводность накипи в десятки, а порой в сотни раз ниже теплопроводности металла нагревательного элемента. Поэтому даже при незначительной накипи мощность ТЭНа снижается.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ



Вячеслав Коровин, генеральный директор компании «Аква Брита»:

О том, что вода должна быть чистая и вкусная, сегодня знают все. Во многих домах и квартирах стоят бытовые фильтры для очистки воды, потому что люди быстро привыкают к хорошему и заботятся о своем здоровье. Но для индустрии кофе бытовые системы не подходят по некоторым причинам: они или не могут обеспечить непрерывную подачу воды заданного высокого качества, или не позволяют получить тот самый необходимый для кофе стандарт воды, или не обладают простотой обслуживания. В нашу страну профессиональные фильтры для воды приходили с задержкой. Например, представляемый нами немецкий бренд Brita Professional появился в России лишь в 2007 году. Сам процесс понимания того, что водоподготовка необходима, тоже проходил довольно сложно. Привыкнуть к факту, что за чистую воду надо платить дополнительные деньги, было непросто. Сегодня наш продукт востребован: профессиональные участники ресторанных рынка все больше обращают внимание на проблемы, связанные с водой, сравнивают и понимают эффективность тех или иных систем водоподготовки.

О том, какой должна быть идеальная вода для кофе, нам известно от авторитетных международных организаций спешат кофе. Например, такие данные мы можем узнать в Европейской Кофейной Ассоциации SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), которая появилась в 1992 году. В 2002 году создано ее российское отделение. Российские требования абсолютно идентичны американским и европейским.

Важной задачей водоподготовки является защита оборудования и защита бизнеса от простоев, связанных с поломкой оборудования по вине некачественной воды. Если используется жесткая вода, образуется много накипи, которая тормозит процесс нагревания воды. Чем больше мы кипятим воду, тем меньше кислорода в ней остается, и это снижает качество напитка, отражаясь на его вкусе. Когда бойлеры застают накипью, оборудование выходит из строя. Даже в Москве, где карбонатная жесткость имеет средние показатели, бойлеры кофемашины могут быть полностью выведены из строя образовавшейся накипью уже за 6–8 месяцев.

Существуют разные технологии очистки воды, их довольно много, но основные из них следуют



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

знать. Фильтры механической очистки убирают из воды крупные взвеси в виде песка, ржавчины и др. Сорбционные угольные фильтры задерживают соединения хлора и другие органические вещества. Ионообменные умягчители извлекают из воды избыточную жесткость. Установки обратного осмоса делают практически дистиллированную воду. Системы, подобные нашей, проводят комплексную водоподготовку, совмещающая в себе сразу все необходимые технологии, а благодаря встроенному блоку intelly by-pass (умный байпас) еще и позволяют регулировать степень минерализации, добиваясь ее оптимального значения. Работая на рынке уже 50 лет, компания Brita перепробовала многие технологии и в конце концов сосредоточилась на производстве именно таких систем, на практике доказавших свою эффективность и надежность.

Вся многоступенчатая система фильтрации Brita Professional собрана в одном небольшом по размерам картридже, в системе используются самые передовые и качественные материалы. К слову, используемый угольный фильтр изготавливается из скорлупы кокосовых орехов, которая при обжиге превращается в микропористый активированный уголь с огромной внутренней сорбционной поверхностью.

На первом этапе механической очистки фильтр избавляет воду от взвесей размером более 40–50 микрон. Потом вода попадает в угольный фильтр, который делает ее прозрачной и убирает при этом

постороннюю органику, в том числе соединения хлора, привносящие во вкус напитка самые неприятные нотки. Далее вода поступает в ионообменную секцию фильтра, где происходит ее деминерализация, то есть умягчение (на молекулярном уровне происходит замещение ионов кальция, магния и других минералов, «отвечающих» за образование накипи) с помощью ионов водорода. На завершающем этапе производится тонкая фильтрация механическим фильтром, задерживающим посторонние частицы размером больше 10 микрон. На выходе вода становится абсолютно чистой и прозрачной, без запаха и взвесей.

Исходная вода в разных регионах отличается по составу содержащихся в ней веществ, а значит, и подход к решению проблемы водоподготовки может отличаться от общераспространенного. Где-то, например, в Санкт-Петербурге, в Иркутске, Новосибирске, на Дальнем Востоке вода мягкая, ее не нужно умягчать. Есть места с так называемой «гипсовой водой» и, как следствие, мягкой накипью, против которой стандартное умягчение бессильно. Поэтому помимо описанных выше основных приемов фильтрации у Brita имеются другие методы очистки, они применяются на основе предварительного анализа исходной воды. С учетом ее качества для каждого региона, города, района подбирается необходимая в этом конкретном месте оптимальная фильтр-система.



Чистящие средства

Уход за кофемашиной — необходимый и важный процесс, так как регулярная чистка — залог ее долгой службы. Промывка кофейного оборудования является абсолютной необходимостью для извлечения наилучшего аромата кофе.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

1. Если вы заметили, что вода при приготовлении кофе стала слишком долго нагреваться, это означает, что пора провести декальцинацию. Что такое декальцинация? Это процесс, при котором чистящее средство очищает поверхность от накипи, которая появилась на стенках гидросистемы кофемашины. Накипь необходимо удалять раз в 3 месяца, так как именно она — одна из самых частых причин поломок кофемашины и приготовления невкусного кофе.

! Чем жестче вода, тем быстрее нагревательный элемент зарастает накипью. При использовании специальных фильтров машину можно чистить намного реже.

В инструкции к каждой кофемашине есть пошаговое описание процедуры очистки. Требуемое время — порядка 15–30 минут.

Чаще всего чистящее средство нужно использовать в определенной пропорции, залив в бак для чистой воды.

! Если используется чистящее средство в виде таблеток, необходимо проследить, чтобы таблетка перед началом процесса полностью растворилась в емкости для воды, которая заполняется до отметки MAX.

2. Кофейные масла при приготовлении кофе соприкасаются с самой поверхностью металлических узлов и деталей кофемашины, что приводит к окислению металла, затем образуется смолистый кофейный налет. Само смолистое покрытие со временем сгорает, образуя так называемую «кофейную сажу».



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

- !** Сгоревшие кофейные масла имеют очень горький вкус, который сильно влияет на качество приготовленного кофе.

Поэтому промывка кофемашины должна быть регулярной и производиться с помощью специального средства, предназначенного именно для удаления кофейного налета.

3. Любая кофемашина нуждается в ежедневном уходе. В первую очередь необходимо чистить холдер (рожок), группу, паровой кран (капучинатор) и слив. Для этого используют специальную термоустойчивую щетку и заглушку (слепой холдер), а также специальные чистящие таблетки или порошок для кофемашин.

- !** Обычные моющие средства, такие как жидкое мыло или средство для мытья посуды, для этих целей категорически не подходят.



Игорь Петрухин, директор по развитию бизнеса компании UNITEX:

Чистящие средства выполняют две основные функции. Первая – это очистка оборудования от отложений кофе, что поддерживает его работоспособность. При этом для молочной системы необходима еще и дезинфекция, что обеспечивает безопасность использования натурального молока. Еще одна функция, которую должны выполнять чистящие средства, – это очистка системы от посторонних запахов и привкусов, которые могут оставаться в механических и гидравлических системах кофемашины после заварки кофе.

Одним из основных драйверов распространения данных технологий было стремление получить чашку кофе, вкус и аромат которого не будет нарушен посторонними вкусами и запахами. Использование чистящих средств существенно влияет на вкус кофе, и это в свою очередь повышает лояльность гостей и становится залогом стабильности бизнеса.

Первые поставки кофемашин в Россию начали осуществляться в начале 90-х годов, и это стало началом активного развития кофейной индустрии в нашей стране. Тогда никто и не думал о том, каким образом необходимо чистить оборудование, и о том, какие средства нужны для этого. В Москве практически не существовало заведений, где можно было получить действительно качественный кофе. Предпри-

ниматели покупали дорогое оборудование, дорогое зерно, но добиться хорошего вкуса кофе, который был ожидаем и который оставался в памяти после посещения кофеен за рубежом, не получалось. Одна из причин, как ни странно, как раз отсутствие чистящих средств. Потому что продукты, остающиеся в системе, достаточно сильно воздействуют на вкус свежеприготовленного кофе и разрушают его.

Чистящие средства становятся средством борьбы за идеальный кофе, а отказ от их использования приводит к тому, что кофе получается посредственным.

Чашка кофе – совокупность многих параметров, характеристик, свойств и качества продукта. Мы можем взять идеальное оборудование, идеальное зерно, но при отсутствии хорошей воды и регулярной очистки это получится кофе, который пить никто не захочет. Поэтому заведения, не уделяющие достаточного внимания вопросам очистки оборудования, быстро теряют покупателей. Качество кофе – это лакмусовая бумажка, и если потребителю нравится кофе, нравится бывать в этом месте, то заведение находит место в его душе, он начинает посещать его чаще. И важно не обмануть этого покупателя. Не предложить ему тот продукт, попробовав который, он испытает разочарование. Ведь отношение к оборудованию – это на самом деле отношение к гостю.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Современные технологии позволяют упростить процесс приготовления кофе и добиться результата, аналогичного тому, что может приготовить бариста. Например, автоматическое вспенивание молока позволяет приготовить мягкую, эластичную мелкодисперсную пену, это сопоставимо с тем, что может делать бариста своими руками. В каком-то смысле технологии убивают профессию.

Но вопрос ведь можно поставить по-другому. Зачем мы ходим в бар? Современные технологии пришли и к нам домой в виде домашних кофемашин. Тем не менее потребление кофе в заведениях растет. Причина в том, что кофейни не продают кофе только как продукт. Кофе – это атмосфера. Атмосфера общения, радости, иногда задумчивости. Функционал бариста на сегодняшний день изменился. Он уже не просто человек, который имеет высокую квалификацию и готовит кофе, а человек, который готов и хочет поддерживать уникальный концепт кофейни. Именно поэтому люди продолжают ходить туда.

Италия – хороший пример развития данной культуры. Долгое время считалось, что суперавтомат – это не то оборудование, которое приживется в итальянских кофейнях. Разработки, которые делались итальянскими компаниями по суперавтоматическим кофемашинам, были предназначены в основном для

внешнего рынка. Но практика показала, что и в Италии это оборудование удачно приживается, потому что изменилась профессия бариста. У молодежи нет желания вставать за барную стойку только для того, чтобы научиться и демонстрировать свое искусство по приготовлению кофе. В большей степени это стало автоматизированным процессом, и люди, приходя в эту профессию, пытаются реализовать себя в другом – в искусстве общения и диалога. Профессия стала более театральной и креативной – человек должен уметь показать себя, тогда он сможет развиваться сам и развивать кофейное направление.

В каком-то смысле профессия бариста – это поиск новых трендов, новых вкусов, новых решений с точки зрения кофейного продукта. Например, сейчас популярен продукт с название «Раф», но редко вспоминают о том, как он появился.

В одну из кофеен Coffee Bean приходил постоянный посетитель с именем Рафаэль, который просил добавлять в кофе вместо молока сливки. И бариста решил поэкспериментировать, добавив сливки в кофе, затем он взбил этот продукт паром. Получился тот напиток, который мы сейчас называем «Раф». Отличный пример того, что искусство бариста позволяет создавать новый продукт и тот самый тренд, в рамках которого индустрия развивается.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Правила для профессионала

Как выказать должное уважение к гостю и к самому напитку, а также соблюсти требования техники безопасности.

Кофе — продукт, который легко абсорбирует из внешней среды посторонние запахи, поэтому...

...до начала смены и во время нее нельзя пользоваться духами и туалетной водой;

...нельзя пользоваться кремом для рук.

Работа бариста связана с кипятком и водонагревательными устройствами, поэтому...

...рабочая обувь бариста должна быть закрытой, даже летом;

...ноги должны быть прикрыты брюками или длинной юбкой;

...важно помнить, что рабочий фартук — это не просто красота и удобство, но еще и дополнительная защита.

Здоровье гостя и удовольствие, которое он получает от напитка, превыше всего, поэтому...

...щадительное мытье рук — основное правило бариста;

...на руках бариста не должно быть никаких порезов и признаков кожных заболеваний;

...длинные волосы должны быть собраны в пучок или уbraneы под головной убор;

...на ногтях не должно быть лака.

Даже маленькие знаки внимания приятны гостю, поэтому...

...когда гость испытывает затруднение при заказе напитка, бариста выступает вежливым советчиком;

...бариста при случае всегда демонстрирует владение приемами латте-арт;

...по просьбе гостя бариста всегда может отойти от стандартной рецептуры.

Дети — это особая категория гостей, поэтому бариста...

...помнит, что детский напиток не должен быть горячее +60°C;

...всегда подает детский напиток сначала взрослому.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Приготовление эспрессо

Эспрессо — напиток, который хорош как в чистом виде, так и в качестве главной составляющей множества напитков на основе кофе.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ЭСПРЕССО

- вода в группе +88...+92°C;
- эспрессо при выходе из носика холдера — около +85°C;
- эспрессо в чашке немедленно после экстракции — около +80°C.

! *Все, что соприкасается с эспрессо непосредственно в момент экстракции и до момента, когда напиток попадет гостю, должно быть прогрето — группа, холдер, чашка.*

ШЕСТЬ ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО

1. Подготовка холдера к работе
2. Дозировка кофе
3. Формирование кофейной таблетки
4. Подготовка группы к работе
5. Экстракция кофе
6. Удаление отходов и чистка

ПОДГОТОВКА ХОЛДЕРА К РАБОТЕ

- Вынуть холдер из группы.

! *В ожидании заказов холдер должен преваряться в группе; грубая ошибка — держать холдер на рабочем столе или в мойке.*





- Насухо протереть холдер салфеткой или полотенцем.



ДОЗИРОВКА КОФЕ

- Подставить холдер под бункер дозатора кофемолки.
- Насыпать порцию молотого кофе в холдер, нажав на рычаг дозатора (одна порция 6,5–7 г в одинарный холдер, двойная порция 13–14 г в двойной).



Правильная дозировка кофе обычно — полный холдер с небольшой горкой.





ДВА СПОСОБА ДОЗИРОВКИ:

1. Автоматическая дозировка: бариста использует настройки кофемолки (одно движение рычага = 1 порция).



Легче наладить контроль за расходом зерна, меньше потерь.



У бариста меньше возможностей повлиять на качество эспрессо, варьируя дозировку.

2. Помол в холдер: бариста включает кофемолку, во время помола постоянно двигает ручкой дозатора, чтобы молотый кофе сразу же ссыпался в холдер.



Эспрессо готовится на только что смолотом кофе.



Возможен перерасход, сложнее наладить контроль.

Второй способ дозировки используется во время чемпионатов бариста, а также в «гурманских» заведениях.

Способ дозировки устанавливается менеджментом заведения.

- Легко постучать тыльной стороной застывшего кофе по холдеру, чтобы молотый кофе равномерно распределился по всему объему и заполнил возможные пустоты.





- Разровнять поверхность, удалить излишки кофе. Цель манипуляций — сформировать по возможности идеально ровную поверхность молотого кофе, не оказывая на него вертикального давления, чтобы избежать преждевременной прессовки. Техника бариста в данном случае определяется индивидуальными особенностями строения его пальцев и ладони. Можно использовать указательный палец, мизинец или ребро ладони — все, что имеет требуемую прямизну. Несколько возвратно-поступательными или круговыми движениями «горка» кофе перемещается по поверхности.



- Затем излишки сметаются в бункер для молотого кофе.



ФОРМИРОВАНИЕ КОФЕЙНОЙ ТАБЛЕТКИ

- Опереть холдер о рабочий стол или край столешницы. Запрессовать кофе темпером (действие называется темперовка) с усилием 14–20 кг.





МАСТЕРСТВО БАРИСТА

- Легким движением по касательной стукнуть ручкой темпера по холдеру, чтобы со стенок фильтра осыпались незапрессованные остатки. Вторично запрессовать кофе темпером с усилием 14–20 кг.



- Убедиться, что кофе в холдере запрессован ровно. Убедиться, что ободок холдера чист от кофейных крошек. Можно перевернуть холдер: правильно подготовленная кофейная таблетка не выпадет из него.





ПОДГОТОВКА ГРУППЫ К РАБОТЕ

- Пролить горячую воду через группу в течение 3–4 секунд, чтобы восстановить рабочий температурный режим. Насухо протереть сетку рассекателя группы полотенцем.

ЭКСТРАКЦИЯ КОФЕ

- Вставить и закрепить холдер в группе. Сразу включить пролив воды.

! *Промедление с включением пролива приведет к тому, что кофе в холдере начнет пригорать из-за высокой температуры группы.*

- Взять чашку с полки прогрева и подставить под носик холдера. С момента включения пролива до момента выхода напитка проходит 4–6 секунд.





МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Экстракция должна занимать 25 ± 3 секунды, порция получаемого напитка составляет 25–30 мл. Бариста может контролировать время на глаз, включая и выключая пролив кнопкой ручного пролива. В полуавтоматических эспрессо-машинах пролив останавливается автоматически (по прошествии определенного времени или после пролива определенного объема воды), в соответствии с запрограммированными параметрами.

УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ И ЧИСТКА

- Вынуть холдер из группы.
- Выбить кофейную таблетку в контейнер.
- Протереть внутреннюю часть холдера от частиц кофе.





МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Оценка качества эспрессо

Бариста должен не только сварить эспрессо, но и суметь оценить результат, чтобы при необходимости провести работу над ошибками.



ИСПОЛЬЗОВАННАЯ КОФЕЙНАЯ ТАБЛЕТКА

Оценить: вид и структуру.

Если эспрессо был сварен правильно, кофейная таблетка:

- чуть влажная;
- по текстуре — как пластилин;
- в контейнере сохраняет форму, не разваливается;
- ломается, но не крошится.

Работа над ошибками:

- сухая и крошащаяся таблетка — слишком грубый помол, слишком большая порция кофе или слишком сильная темперовка;
- теряющая форму и «растекающаяся» таблетка — слишком тонкий помол, слишком маленькая порция кофе или слишком слабая темперовка.

КРЕМА (ПЕНКА)

Оценить: цвет, густоту, особенности структуры и устойчивость.

Крема образуется в процессе экстракции: протеины, жиры и высокомолекулярные сахара превращаются в эмульсию, выделяющиеся газы, вступая с эмульсией во взаимодействие, дают пенку. Характерный цвет появляется за счет карамелизации сахаров и окисления фенолов.

Если эспрессо был сварен правильно, крема:

- красновато-коричневая (цвета скорлупы ореха фундук);
- плотная, густая, толщиной свыше 2 мм;
- сплошная, без разрывов;
- однородная, без крупных пузырьков;



- устойчивая, держится свыше 2–3 минут;
- «живая», восстанавливается после перемешивания напитка;
- имеет темно-коричневые полоски или пятнышки («тигровая» или «леопардовая шкура»).

Работа над ошибками:

- светло-коричневый цвет или малая плотность пенки — недостаточная экстракция по причинам: слишком грубый помол, недостаточная прессовка кофе, температура или давление ниже нормы;
- темно-коричневый цвет, заметные пузырьки — чрезмерная экстракция по причинам: слишком тонкий помол, чрезмерная прессовка кофе, температура или давление выше нормы;
- темный цвет с оттенками серого или землистого цвета — большое количество робусты в эспрессо-смеси;
- неоднородная рыхлая пенка — неровная прессовка.

АРОМАТ

Оценить: положительные и отрицательные характеристики.

- Положительные ароматы:
жареный, фруктовый, цветочный.
- Отрицательные запахи:
дымящий, прогорклый, травяной, соломенный, тухлый.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

ВКУС

Оценить: положительные и отрицательные характеристики.

- Положительные оттенки вкуса:

кисловатый, винный, цитрусовый, шоколадный, приятная горчинка, цветочный, сбалансированный.

- Отрицательные оттенки вкуса:

вяжущий, земляной, мучнистый, деревянный, прокисший; медицинский (аптечный), пробковый.



Отрицательные запахи и вкусовые характеристики, проявляющиеся в эспрессо, могут быть как результатом использования некачественных зерен, так и следствием недобросовестного ухода за кофемолкой и эспрессо-машиной.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Регулировка помола для эспрессо

Качество эспрессо в значительной мере зависит от правильности помола.
Умение настроить кофемолку — одно из базовых умений бариста.

Время экстракции — 25 ± 3 сек. Помол должен быть таким, чтобы время экстракции укладывалось в этот временной промежуток.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Смолоть кофе на одну порцию и сварить эспрессо, замеряя время экстракции с помощью таймера/секундомера (отсчет ведется с момента включения пролива).

Длительность экстракции	Изменения настроек кофемолки
Более 25 ± 3 сек.	Требуется более грубый помол
Менее 25 ± 3 сек.	Требуется более тонкий помол

Изменение настроек обычно укладывается в несколько делений регулятора помола в ту или другую сторону.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Изменять настройки кофемолки нужно не только под каждый вид зерен, но и реагируя на изменения условий окружающей среды:

- влажности;
- давления;
- температуры.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

О необходимости изменений настроек кофемолки сигнализируют:

- включение и выключение кондиционера или отопления в помещении;
- выпадение осадков на улице (дождь, снег);
- потепление/похолодание на улице.

Общие рекомендации:

Изменение условий	Настройки
Увеличение влажности Понижение температуры Уменьшение давления	Требуется более грубый помол
Уменьшение влажности Повышение температуры Увеличение давления	Требуется более тонкий помол

После изменения настроек необходимо вновь замерить время экстракции с помощью таймера/секундомера.



Ольга Орел,
тренинг-менеджер компании Julius Meinl («Юлиус Майнл»):

Существует четыре основных вида помола для каждого типа заваривания кофе: «в пыль» — под турку, тонкий — для эспрессо, средний — для кофеварок капельного типа и грубый — для френч-пресса. Очень важно подобрать правильный помол под каждый способ заваривания, иначе не получится полноценно раскрыть вкус определенного сорта кофе. Так, помол для эспрессо может меняться каждый день по ряду причин. Например, важно учитывать влажность и температуру окружающей среды. Сухой воздух, высокая температу-

ра требуют уменьшения помола и наоборот. Как понять, правильно ли он подобран? Когда помол слишком тонкий, чашка эспрессо получается горькой, с пережженным вкусом. Вода будет медленнее проходить через порцию молотого кофе, так как частички кофе слишком мелкие. Напиток готовится дольше необходимого времени. При слишком крупном горячая вода будет свободно проходить через кофейную закладку, а вкус напитка получится ненасыщенным, водянистым и кисловатым, соответственно, сократится и время приготовления.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Техника работы с молоком

Подготовка молока для таких напитков, как капучино, латте и др., требует не меньше навыков, чем приготовление эспрессо.

МОЛОКО ДЛЯ РАБОТЫ

- цельное, пастеризованное;
- наиболее подходящая жирность — 3–3,5 процента;
- охлажденное до температуры +4°C.

На взбиваемость молока влияет не жирность, а белковые соединения. При взбивании молока важно помнить, что его нельзя нагревать до температуры выше +65...+75°C, иначе белковые соединения начнут разрушаться и молоко приобретет привкус кипяченого.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

При приготовлении кофейных напитков сначала готовится молоко, затем варится эспрессо. Опытный бариста может выполнять эти операции параллельно, взбивая молоко, пока идет экстракция кофе.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

На мгновение открыть паровой кран, чтобы спустить конденсат.

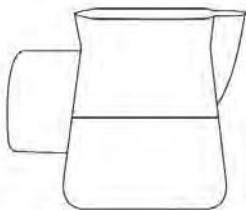


Конденсат, попав в молоко, затрудняет взбивание и ухудшает вкус молока.



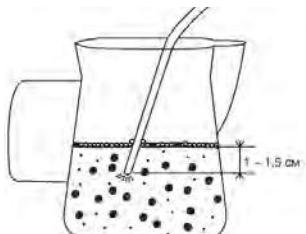


МАСТЕРСТВО БАРИСТА



Налить порцию охлажденного до температуры +4°C молока в питчер до уровня чуть ниже основания носика.

Первая фаза — вспенивание (от англ. — foaming). Молоко насыщается микроскопическими пузырьками воздуха, постепенно увеличиваясь в объеме почти вдвое, одновременно прогреваясь на пару до температуры +37°C. Продолжительность фазы — 5–15 секунд.



- Погрузить паровой кран в молоко в центре питчера так, чтобы отверстие его сопла находилось в 1–1,5 см от поверхности; питчер держать ровно.
- Быстро открыть паровой кран.

- Молоко начнет увеличиваться в объеме, на поверхность начнет подниматься пена.
- Следить за тем, чтобы сопло парового крана продолжало держаться в 1–1,5 см ниже поверхности молока, изменяя положение питчера по высоте по мере подъема пены.
- Контролировать взбивание можно по звуку.



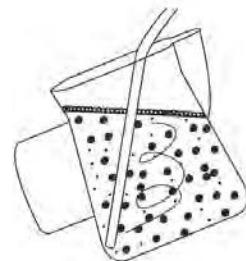
Равномерное шипение	Процесс производится правильно	
Глухие, булькающие звуки	Паровой кран слишком глубоко утоплен в молоко, неравномерное насыщение молока воздухом	Чуть опустить питчер
Бурление, выплескивание молока	Паровой кран поднят над поверхностью молока, образуются большие пузыри	Чуть приподнять питчер



- Следить за температурой, прикасаясь к дну питчера рукой.
- Завершить фазу, когда молоко достигнет температуры около +37°C; в этот момент рука перестает ощущать холод. Если не завершить эту фазу вовремя, начнут образовываться крупные пузыри.

Вторая фаза — пропаривание (англ. steaming). Бариста создает вихревое движение в питчере (воронку), в результате чего молоко интенсивно перемешивается, приобретает гладкость и однородность, одновременно нагреваясь до температуры +65...+75°C. Продолжительность фазы — 5–15 секунд.

- Переместить питчер, чтобы паровой кран находился вблизи одной из стенок.
- Утопить кран, чтобы его сопло находилось в 1–1,5 см от дна питчера.
- Наклонить питчер на себя, чтобы контролировать процесс.
- Убедиться, что в питчере возникло вихревое движение.
- Завершить фазу, когда молоко достигнет температуры около +65...+75°C; в этот момент рука уже не может терпеть нагрева.



Контроль за температурой. Во время взбивания молока бариста контролирует температуру молока подушечками пальцев свободной руки. В период обучения, пока рука бариста «ставится», рекомендуется пользоваться специальным термометром.

Завершение работы. Сначала закрыть паровой кран и только потом убрать из-под него питчер.

- При наличии крупных пузырьков на поверхности молока легко постучать питчером по поверхности рабочего стола.
- Протереть паровой кран специальной тряпкой.



- Открыть паровой кран на мгновение, чтобы удалить молоко, которое могло попасть внутрь.
- Круговым движением кисти желательно продолжать взбалтывать молоко в питчере до момента приготовления кофейных напитков.

ТЕКСТУРА И ВКУС ВЗБИТОГО МОЛОКА

Хорошо взбитое молоко:

- имеет однородную структуру;
- состоит из микроскопических пузырьков;
- не содержит пузырьков крупного размера;
- имеет приятный свежий вкус, характерное сливочное послевкусие;
- обладает естественной сладостью.

Плотность взбитого молока можно варьировать, меняя продолжительность первой и второй фаз.

- Латте требует более плотной текстуры взбитого молока — короткая первая фаза, продолжительная вторая.
- Капучино требует более легкой текстуры взбитого молока — продолжительная первая фаза, короткая вторая.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОКА

Наилучший результат в чашке дает только свежевзбитое молоко. Точно рассчитать требуемое количество молока для порции сложно. Опыт бариста может свести потери молока к минимуму.

Молоко, которое однажды уже было взбито, можно разбавить холодным молоком и взбить повторно, но только один раз.



Латте-арт

Слово происходит от итальянского «молоко» и «искусство». В широком смысле латте-арт — создание рисунков, фигур или узоров с помощью молока или на поверхности молока. Это требующий длительной практики, но зато очень эффектный способ презентации кофейных напитков, который говорит о высоком мастерстве бариста.

КЛАССИЧЕСКИЙ ЛАТТЕ-АРТ

Классический латте-арт, зародившийся в Италии, основывается на использовании специальной техники слияния взбитого молока в чашку при приготовлении капучино и латте. Взбитое молоко, смешиваясь в чашке с кофе, образует на поверхности различные узоры и силуэты.

На получающийся в чашке узор влияют:

- траектория движения питчера в момент слияния взбитого молока в чашку;
- высота кофейника относительно чашки;
- резонанс колебаний взболтанного в питчере молока;
- точка входа молока в чашку;
- скорость слияния молока.



Полезная информация

Сначала в чашку наливают эспрессо. Эспрессо должен быть густым, с хорошей плотной крема. Затем в чашку наливается взбитое молоко.

Чтобы рисунок получился более отчетливо, можно предварительно всыпать на поверхность эспрессо немного какао-порошка.



Легче всего манипулировать кофейником, совершая движения только кистью руки. В момент вливания лучше всего представлять себе, что носик питчера — это карандаш, которым «рисует» бариста.

Латте-арт требует обширной практики и хорошего настроя; даже опытный бариста не всегда может воспроизвести рисунок правильно.

БАЗОВЫЕ ФИГУРЫ КЛАССИЧЕСКОГО ЛАТТЕ-АРТ

Основных фигур несколько, все остальные можно назвать производными.

«Цветок»

- Направить равномерный поток взбитого молока в дальнюю половину дна чашки, держа питчер неподвижно (1). Наполнить чашку наполовину.





МАСТЕРСТВО БАРИСТА

- Легко покачивая питчер из стороны в сторону, медленно передвинуть его в направлении себя, продолжая лить молоко «змейкой» (2).
- Почти наполнив чашку, чуть приподнять питчер и небольшим количеством молока перечеркнуть рисунок, быстро передвинув питчер в направлении от себя (3). Тонкая струйка молока, стекая с большей высоты, чуть «стянет» рисунок на поверхности в направлении завершающего движения.

«Сердечко»

- Направить поток взбитого молока в центр дна чашки.
- Легко покачивая питчером с небольшой амплитудой, сформировать вытекающим молоком небольшой круг, не выходя за пределы воображаемой окружности в центре чашки (1).



- Почти наполнив чашку, приподнять питчер и перечеркнуть получившийся круг по диаметру небольшим количеством молока (2). Окружность вытянется в направлении завершающего движения.

«Яблоко»

- Влить небольшую порцию молока у дальней стенки чашки, чтобы сформировать «плодоножку» яблока (1).
- Переместить поток вытекающего молока в центр чашки.



- Легко покачивая питчером с небольшой амплитудой, сформировать вытекающим молоком круг, не выходя за пределы воображаемой окружности в центре чашки (2).
- Наполнить чашку.

СОВРЕМЕННЫЙ ЛАТТЕ-АРТ

Современный латте-арт — это нанесение рисунков на поверхность молока разноцветными сиропами, горячим шоколадом, корицей или какао-порошком.

В современном латте-арт используются различные техники:

- Росчерк зубочисткой или тонкой палочкой по поверхности молока. Вместо «красителя» используется темная точка на поверхности, оставшаяся после вливания в чашку эспрессо при приготовлении латте.





МАСТЕРСТВО БАРИСТА

- Создание специальных трафаретов, которые позволяют воспроизводить на молоке силуэты из какао-порошка.
- Роспись поверхности молока сиропами или «съедобными» красками. Обычные сиропы, которые используются в барах и кофейнях, для этой цели не подходят, потому что имеют слишком большую плотность и тонут в молоке. Мастера латте-арт обычно готовят специальные сиропы с добавлением небольшого количества крахмала.



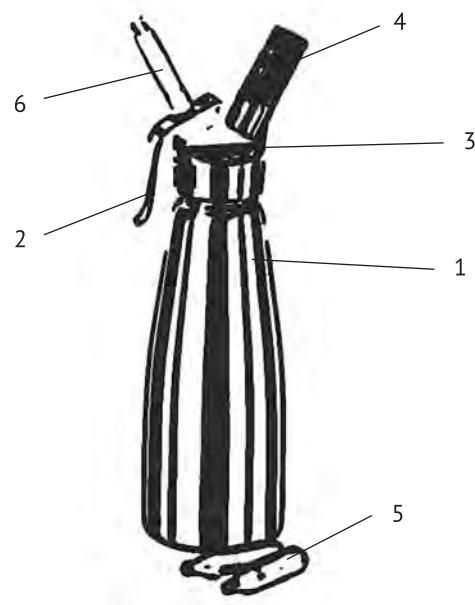
Работа со сливками

Взбитые сливки не только прекрасная вкусовая добавка к кофе, но и традиционный декоративный элемент. Использование взбитых сливок особенно характерно для венской культуры кофепития.

КОНДИТЕРСКИЙ СИФОН (КРЕМЕР)

1. Корпус
2. Ручка дозатора
3. Гнездо
4. Держатель
5. Газовый патрон (от англ. — cream charger; стандартный патрон содержит 10 см³ чистого N₂O)
6. Наконечник.

Самые ходовые размеры кондитерских сифонов: на 0,5 и на 1,0 л.



ПОДГОТОВКА СИФОНА К РАБОТЕ

Приводятся общие рекомендации; при работе следуйте подробным инструкциям фирмы-производителя.

1. Проверить чистоту сифона.
2. Наполнить сифон количеством сливок, указанным производителем, и закрыть крышку.
3. Вставить газовый патрон в гнездо и закрутить держатель.
4. Перевернуть сифон.
5. Встряхнуть сифон 3 раза.
6. Пометить время заполнения сифона.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

ПРАВИЛА

- Когда сифон не используется, его нужно держать в холодильнике.
- После того как в сифоне закончились сливки, нужно сбросить давление, открыть крышку и тщательно вымыть сифон.
- Срок хранения сливок в сифоне — не более 24 часов в охлажденном виде.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Убедиться, что сливки взбились.
- Поднести наконечник сифона к краю чашки.
- Держать сифон вертикально, чтобы его наконечник находился под углом 45° к поверхности напитка.
- Нажать на ручку-дозатор.
- Перемещать сифон по спирали к центру, начав с краев чашки.



Методы приготовления коктейлей на основе кофе

В приготовлении напитков и коктейлей на основе кофе бариста должен демонстрировать навыки профессионального бармена.

1. Стир (от англ. to stir — «перемешивать») — приготовление коктейлей в смесительном стакане или питчере с последующим переливанием в посуду для подачи. Перемешивать ингредиенты можно механически либо паром с помощью парового крана эспрессо-машины.
2. Билд (от англ. to build — «выстраивать», «составлять») — приготовление коктейлей непосредственно в посуде для подачи. Метод используется либо для легкосмешиваемых ингредиентов, либо для создания напитков, в которых ингредиенты располагаются слоями.
3. Шейк (от англ. to shake — «трясти») — приготовление напитков и коктейлей в шейкере. Применяется для взбивания и энергичного перемешивания ингредиентов (шейкерато) и/или быстрого охлаждения (ледяной эспрессо).
4. Бленд (от англ. to blend — «смешивать», «составлять смесь») — приготовление коктейлей в блендере. Применяется для приготовления коктейлей и напитков с фруктами и льдом (фраппе).



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Работа с шоколадом

Сочетание кофе и шоколада считается классическим. Шоколад органично включается в различные напитки и коктейли на основе кофе.

1. Шоколадный сироп.
2. Готовые смеси, которые разводятся горячей водой или молоком.
3. Натуральный шоколад — варится из брикетов в шоколадоварке.

Работа с сиропами

Сиропы используются бариста в качестве ароматической добавки и украшения.

Самые распространенные сиропы, используемые с кофе: ваниль, лесной орех, миндаль, шоколад, кокос, малина.

С каждым видом сиропа нужно использовать свою помпу-дозатор. Материал, из которого сделана помпа-дозатор, легко впитывает запах, от него нельзя избавиться даже после тщательного полоскания.

Одно движение помпы-дозатора — 10–15 мл сиропа.

В конце смены нужно промыть и почистить помпу-дозатор; засахаривание помпы-дозатора приводит к нарушению дозировки.

Сроки хранения сиропов: обычный — 1 год; без сахара — 6 месяцев.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА



Ольга Орел,

тренинг-менеджер компании Julius Meinl («Юлиус Майнл»):

Если говорить о современном кофейном оборудовании, то создается ощущение, что на сегодня все необходимое для отрасли уже придумано и сделано. Главное, что мы ждем от автоматики, — это стабильность, и большинство производителей работает именно в этом направлении. Сейчас кофемашины — это умные компьютеры, работу которых можно отслеживать и настраивать удаленно, из любой точки мира. Они создаются и совершенствуются для того, чтобы готовить максимально правильный и вкусный эспрессо. Но даже

при таком умном оборудовании не может идти речи о замене бариста (и самой этой профессии) на суперавтомат. Это как борщ, приготовленный мамой, и борщ из пакетика. Название одно и то же, а разница колоссальная. Конечно, производители кофемашин постоянно совершенствуются, иногда трудно отличить эспрессо от автомата и эспрессо от бариста. Но приготовленный «руками» кофе имеет уникальный живой аромат, как и многое, что сделано в стиле hand made. Так что растет и уровень оборудования, и уровень бариста.



МАСТЕРСТВО БАРИСТА



Леви Андерсен, бариста, гранд-амбассадор бренда *DaVinci Gourmet*:

Самая любимая часть моей работы — это взять какой-нибудь хорошо известный, широко распространенный ингредиент и придать ему совершенно новое звучание. К примеру, смешать ванильный сироп с крепко заваренным «Эрл Греем», дать ему несколько часов настояться и затем добавлять такой сироп в кофе, превращая обычный латте в мультисенсорное приключение для того, кто его пьет.

Еще я обожаю по-новому обыгрывать классические рецепты кофейных напитков. Например, взять такой популярный по всему миру олдскульный напиток, как кофе по-ирландски, и сделать его «перевернутую» версию на базе кофе cold brew вместо горячего кофе, добавив сверху теплые, разогретые с ванильным сиропом сливки, вместо холодных, — ингредиенты почти те же, а вкус и ощущения от готового напитка совсем другие.

Я рекомендую начинающим бариста экспериментировать с классическими рецептами, меняя в них по одной вещи за раз, и пробовать результат, делая перерыв каждый час и запивая кофе большим количеством воды. Во время приготовления кофейного напитка всегда начинайте с сиропа, наливая его на дно чашки в первую очередь, потом добавляйте кофе и только в самом конце молоко или сливки. Готовые сиропы известных марок — это идеальная основа для такого творчества. Вы получаете стабильный, насыщенный вкус и качество в течение всего срока годности, в то время как сиропы собственного приготовления этим похвастаться не могут. Всегда тестируйте свои понравившиеся рецепты снова на следующий день в первой половине дня, чтобы оценить их на свежую голову.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

КАШТАНОВЫЙ ДЕЛОН

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сироп «Каштан»	
DaVinci Gourmet.....	20 мл
Топпинг «Шоколад»	
DaVinci Gourmet.....	10 мл
Эспрессо.....	2 шота
Молоко цельное.....	250 мл

По желанию:

Сливки взбитые	
Топпинг «Карамель»	
DaVinci Gourmet.....	20 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В чашку для подачи налить сироп «Каштан» и шоколадный топпинг DaVinci Gourmet. Добавить эспрессо. Влить немного горячего молока и перемешать. Добавить остальную часть молока. Украсить взбитыми сливками с топпингом «Карамель» DaVinci Gourmet.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

LEMON SLICE

ИНГРЕДИЕНТЫ

Лед	
Сироп «Лимон/лайм»	
Фруктовые инновации	
DaVinci Gourmet.....	15 мл
Фреш лимонный	20 мл
Эспрессо.....	25 мл
Вода газированная	80 мл
Долька лимона	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лед, сироп, лимонный фреш и кофе взбить в блендере. В стакан подачи положить 4 кубика льда, налить газированную воду и прикрыть долькой лимона. На лимон выложить кофейную смесь из блендера.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ESPRESSO TONIC

ИНГРЕДИЕНТЫ

Эспрессо 2 шота

Сироп «Маракуйя»

Фруктовые инновации

DaVinci Gourmet 10 мл

Лед

Тоник

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо, добавить сироп «Маракуйя»

DaVinci Gourmet и взбить со льдом в миксере. Наполнить стакан льдом и тоником. Сверху добавить кофейную смесь.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

АЛЬ ПАЧИНО

ИНГРЕДИЕНТЫ

Эспрессо	25 мл
Сироп «Миндаль»	
DaVinci Gourmet.....	8 мл
Сливки взбитые	10 г
Лепестки миндальные обжаренные	3–4 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо, в шот для подачи влить сироп, аккуратно влить слоем кофе. Украсить взбитыми сливками и миндальными лепестками. Перед употреблением перемешать.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

РОЗОВАЯ ПАНТЕРА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Эспрессо.....	25 мл
Молоко сгущенное.....	10 г
Молоко.....	120 мл
Сироп «Клубника»	
DaVinci Gourmet.....	15 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порцию приготовленного эспрессо смешать со сгущенным молоком и залить в стакан для подачи. Молоко смешать с сиропом и взбить паровым краном кофемашины. Выложить взбитое молоко в стакан вторым слоем.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ORIENT EXPRESS

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сироп «Апельсин»	
DaVinci Gourmet.....	7 мл
Эспрессо.....	25 мл
Молоко.....	160 мл
Корица.....	щепотка
Кофе мелкого помола.....	7 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все ингредиенты залить в турку, поставить на слабый огонь. Не доводя до кипения, сделать несколько «ходов пены», перелить в прогретую чашку для подачи.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

COCONUT CRAZE

ИНГРЕДИЕНТЫ

Эспрессо	25 мл
Сироп кокосовый.....	15 мл
Молоко.....	90 мл
Стружка кокосовая.....	5 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все ингредиенты залить в питчер, добавив половину общей части кокосовой стружки. Часть использовать для оформления стакана. Перелить взбитые и нагретые ингредиенты из питчера в оформленный стакан.





ВАНИЛЬНЫЙ КАПКЕЙК

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливки, взбитые	
венчиком.....	40 г
Сироп «Французская ваниль»	
DaVinci Gourmet.....	20 мл
Американо.....	150 мл
Цедра апельсина	3 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сливки 33% жирности залить в питчер и взбить венчиком до мягких пиков с 5 мл сиропа. Американо залить в чашку для подачи, добавить сироп DaVinci Gourmet, тщательно перемешать. Выложить сверху взбитые сливки, украсить цедрой апельсина. Подать с десертной ложкой.





КЛАССИЧЕСКАЯ ДЖЕЗВА

Вариант 1

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе свежеобжаренный..... 18 г
Джезва 200 мл
Вода 180 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кофе помолоть перед приготовлением. Засыпать в джезву, залить водой и поставить на огонь. Перемешать один раз, если кофе готовится на песке или электрической плите, и два раза, если используется газ. Когда крема поднимется и дойдет до края джезвы, налить кофе в керамическую посуду.

Вариант 2

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сахар кокосовый 5 г
Джезва 200 мл
Вода 180 мл
Кофе свежеобжаренный..... 18 г
Бутон чайной розы..... 1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сахар в джезве слегка карамелизовать, залить водой. Помолоть кофе, засыпать в джезву. Перемешать, перед закипанием еще раз перемешать и добавить бутон чайной розы. Когда крема поднимется и дойдет до края джезвы, снять напиток с огня и налить в керамическую посуду.





МАРОККАНСКАЯ ДЖЕЗВА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Джезва Soy	200 мл
Сок красного апельсина ..	60 мл
Сахар коричневый	5 г
Кофе	18 г
Вода	120 мл
Перец душистый горошком	3 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Налить в джезву сок и насыпать коричневый сахар, слегка разогреть. Помолоть кофе, добавить в смесь, долить воды, перемешать. Перед закипанием еще раз перемешать и добавить душистый перец. Когда крема поднимется и дойдет до края джезвы, снять напиток с огня и налить в керамическую посуду.



РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

РАФ КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко 150 мл
Сливки 30 мл
Эспрессо 35 мл
Сироп ванильный 15 мл
Сливки взбитые для украшения
Топпинг шоколадный
для украшения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Налить ингредиенты в питчер. Нагреть до температуры 65°C. Влить в бокал. Украсить взбитыми сливками и шоколадным топпингом.







РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ЕЛОВЫЙ РАФ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порция эспрессо.....	40 мл
Молоко 3,2%.....	100 мл
Сливки 10%	100 мл
Варенье	
из сосновых шишек.....	25 мл
Шишка сосновая	1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо, залить все ингредиенты в питчер и взбить кипучинатором. Перелить в стакан, в качестве украшения использовать сосновую шишку на шпажке. Для полноценного раскрытия вкуса напитка нужно сначала съесть шишку и только потом выпить напиток.





КОФЕЙНЫЙ ИНЬ-ЯНЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ягоды малины 3 шт.
Ягоды черники/ежевики.... 3 шт.
Мед..... 20 мл
Порция американо 120 мл
Молоко 3,2%..... 100 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздавить ягоды в стакане и добавить мед. Приготовить американо и разлить по шотам. Взбить молоко и слоем выложить молочную пену на кофе. Украсить ягодами на шпажках.



РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ЭСПРЕССО КОН-ПАННА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Эспрессо 35 мл
Сливки взбитые
для украшения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить в кремере взбитые сливки. Приготовить эспрессо. Выпустить взбитые сливки на эспрессо.





КОФЕ ПО-ЦАРСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Эспрессо 35 мл
Водка 10 мл
Корица 1 щепотка

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо. Добавить кипяток. Аккуратно, по ложечке влить водку.
Поджечь водку и всыпать корицу.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

КАПУЧИНО С ЛАТТЕ-АРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Эспрессо 35 мл
Молоко 100–120 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо. Вспенить молоко. Влить вспененное молоко в эспрессо. Используя ложечку, сформировать основу. С помощью острой палочки, зубочистки или специального латте-пэна создать рисунок.





ЛАТТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Эспрессо 35 мл
Молоко 100–120 мл
Сироп 10–15 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо. Вспенить молоко. Влить сироп в бокал. Аккуратно влить молоко так, чтобы оно «легло» на сироп. Так же аккуратно влить эспрессо.



РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

СЫРНЫЙ КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порция американо	120 мл
Мед.....	20 мл
Ассорти сыров.....	30 г
Палочки хлебные	3 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очень простой в приготовлении рецепт, поэтому акцент стоит сделать на подаче. Приготовить американо и налить его в шот. Во второй шот налить мед и положить ассорти сыров на шпажках; в третий шот – хлебные палочки. А далее позвольте гостю самому собрать свой напиток: можно растапливать сыр в кофе, макать хлебные палочки в мед... или просто пить американо вприкуску с сыром.





КОФЕЙНЫЙ СМУЗИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порция эспрессо.....	40 мл
Печенье овсяное.....	1 шт.
Молоко 3,2%.....	100 мл
Мороженое.....	50 г
Лед.....	5 кубиков
Банан	1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо и размочить в нем печенье. Добавить все ингредиенты в блендер, взбить. Перелить получившийся напиток в бокал хайбол. Украсить 3 слайсами банана на шпажке.



РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ГЛЯСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Эспрессо 35 мл
Мороженое 1 шарик
Топпинг шоколадный
для украшения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо. Добавить кипяток. Сформовать шарик мороженого. Влить кофе в бокал. Выложить сверху мороженое. Украсить шоколадным топпингом.





ЛАВАМВА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер Advocaat.....20 мл
Ликер апельсиновый.....10 мл
Сок апельсиновый.....20 мл
Эспрессо.....35 мл
Сливки взбитые для украшения
Цедра апельсина для украшения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Влить в мартинку первый слой — ликер Advocaat. Затем вторым слоем — апельсиновый ликер и третьим — апельсиновый сок. Приготовить эспрессо и налить его четвертым слоем. Украсить взбитыми сливками. Из цедры апельсина вырезать спиральку и положить на взбитые сливки.



РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

КОФЕ МАСАЛА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порция американо	120 мл
Молоко.....	100 мл
Палочка корицы.....	¼ шт.
Анис.....	1 шт.
Кардамон.....	2 шт.
Гвоздика	2 шт.
Перец горошком	4 шт.
Имбирь.....	20 г
Мед.....	20 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить американо. Добавить все ингредиенты в питчер и нагреть паром. Перелить напиток во френч-пресс, добавить мед и дать настояться в течение 5 минут. Наслаждайтесь!





КОФЕЙНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порция американо	120 мл
Вино	100 мл
Палочка корицы.....	¼ шт.
Анис.....	1 шт.
Кардамон.....	2 шт.
Гвоздика	2 шт.
Перец горошком	4 шт.
Имбирь.....	20 г
Мед.....	20 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить американо. Добавить все ингредиенты в питчер и нагреть паром. Перелить напиток во френч-пресс, добавить мед и дать настояться в течение 5 минут. Глинтвейн готов!



РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

КОФЕЙНЫЙ УДАР

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порция эспрессо.....	40 мл
Ром.....	40 мл
Кока-кола.....	120 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо. Влить все ингредиенты в стакан. Накрыть салфеткой, сделать *БУМ* на стойке. Пить надо сразу.





ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗИМА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порция эспрессо.....	40 мл
Лед.....	4 кубика
Сироп бузины.....	10 мл
Сок лимона.....	10 мл
Апероль.....	75 мл
Просекко	100 мл
Апельсин	30 г
Мята	10 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить эспрессо. Наполнить винный бокал льдом на 2/3. Влить сироп, лимонный сок и апероль. Размешать. Влить эспрессо, затем просекко. Украсить кружком апельсина и листьями мяты.



РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

КОФЕ «БЕЙЛИЗ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер сливочный 15 мл
Эспрессо 35 мл
Лед 2 кубика

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Влить в шот сливочный ликер. Добавить эспрессо. Положить лед.





ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Виски ирландский..... 15–20 мл
Сахар тростниковый..... 1/2 ч. л.
Эспрессо..... 35 мл
Сливки взбитые для украшения
Крошка шоколадная
для украшения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Влить виски в бокал. Добавить сахар и немного подогреть. Приготовить эспрессо. Добавить кипяток. Перед тем как наливать кофе в бокал, виски можно поджечь. Украсить взбитыми сливками и шоколадной крошкой.



ИКРА БЕЛОЛУГОВАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Альгинат натрия	4 г
Кофе	200 мл
Молоко.....	200 мл
Лактат	5 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кружке смешать альгинат натрия (2 г) с кофе. В другой кружке смешать альгинат натрия (2 г) с молоком. В посуде большего объема развести в воде лактат. Капнуть молоко с альгинатом в раствор лактата — получится молочная «икра». Так же сделать кофейную «икру». Промыть ситечком полученные икринки и поместить их в красивый бокал.







ИКРА КОФЕОСЕТРОВЫХ ПОРОД РЫБ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе с молоком 200 мл
Альгинат натрия 2 г
Лактат 5 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кофе с молоком развести альгинат натрия. В посуде большего объема развести в воде лактат. Капнуть кофе с молоком с альгинатом в раствор лактата — получится «икра». Промыть ситечком полученные икринки и поместить их в красивый бокал. Налить кофе с молоком. Размешать палочкой ванили и ею же украсить.







РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ЖЕЛЕ КОФЕЙНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе с молоком 200 мл
Кофе эспрессо..... 200 мл
Желатин 4 пластинки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кофе с молоком и эспрессо смешать по отдельности с желатином. Поставить в холодильный шкаф на несколько часов. После того как жидкость превратится в желе, нарезать его и перемешать два вида желе в красивом бокале.





БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Б-52

ИНГРЕДИЕНТЫ

Желе
из черного кофе.....1/3 рюмки
Молоко сгущенное...1/3 рюмки
Вода газированная ..1/3 рюмки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В стопку сначала аккуратно выложить желе (технология приготовления — как в предыдущем рецепте), на него налить сгущенное молоко, затем — газированную воду.





КОФЕ КОЛАДА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ром белый 50 мл
Сок ананасовый 100 мл
Молоко кокосовое 50 мл
Кофе американо 50 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты взбить в шейкере и перелить в бокал со льдом.





КОФЕ ЛИБРА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ром белый.....50 мл
Кофе эспрессо.....50 мл
Кола.....100 мл
Лайм.....1 долька

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты налить в бокал и добавить дольку лайма.



РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

КОФЕ ХИТО

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ром белый.....	50 мл
Мята	10 листиков
Сок лайма	1/2 шт.
Сироп сахарный.....	25 мл
Кофе эспрессо.....	30 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты, кроме кофе, подавить мадлером в бокале. Долить кофе.







РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ ОБЛЕГЧЕННЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе эспрессо.....50 мл

Водка50 мл

Лед

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты перемешать в стакане со льдом.





БЕЛЫЙ РУССКИЙ ОБЛЕГЧЕННЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе эспрессо.....50 мл
Сливки50 мл
Водка50 мл
Лед

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты перемешать в бокале со льдом.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

КОФЕ С КОСТОЧКАМИ АБРИКОСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе американо 50 мл

Ликер Amaretto 50 мл

Сливки 20% 50 мл

Лед

Ядра косточек абрикоса 50 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместить в блендер и взбить до однородной массы. Подавать в бокале, украшенном шашлычком из ядер абрикосовых косточек.







РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ЛИЧНОЕ ПОЖЕЛАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе эспрессо.....40 мл

Личи

консервированные200 г

Сироп консервированных

личи.....50 мл

Лед

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты взбить в блендере и перелить в бокал.





ГАЗПРЕССО

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе эспрессо.....50 мл
Ликер ирландский
сливочный50 мл
Сливки 20%.....50 мл
Лед

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кофе, ликер и сливки залить в сифон, газировать и налить в бокал со льдом.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ЛИМОНАДНЫЙ КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Лимонад 150 мл

Кофе американо 70 мл

Лайм 1 кусочек

Лед

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В бокал налить лимонад, добавить лед, сверху налить кофе и украсить лаймом.





АМЕРИКАНО ОРАНЖ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе американо 100 мл

Сок апельсиновый

свежевыжатый 150 мл

Кофе эспрессо.....50 мл

Лед

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты взбить в шейкере и вылить в бокал со льдом.





РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

КОФЕ ПУНШ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Фрукты любые 200 г
Кофе эспрессо 100 мл
Водка клюквенная 75 мл
Лимонад 400 мл
Лед

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрукты нарезать кусочками. Добавить все остальные компоненты и поставить в холодильный шкаф на несколько часов. Перед подачей добавить лед.





КОКОНАД КАПУЧИНО (КОКОЧИНО)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кокос.....	1 шт.
Молоко кокосовое	50 мл
Молоко.....	50 мл
Капучино.....	70 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из свежего кокоса сделать бокал. Кокосовое и обычное молоко смешать и взбить паром. Налить в кокос капучино, сверху выложить пенку взбитого молока.



МАЙКЛ ДЖЕКСОН

ИНГРЕДИЕНТЫ

Банан	1/2 шт.
Сливки 10%	100 мл
Кофе эспрессо.....	50 мл
Сироп банановый.....	15 мл
Какао-порошок	50 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Банан, сливки, кофе и сироп взбить в блендере. Перелить жидкость в два разных стакана. В один из них насыпать какао и тщательно перемешать. Затем из обоих стаканов одновременно налить темную и светлую жидкость в коктейльную рюмку. Основная задача — сделать оба компонента коктейля одинаковыми по плотности. Если какая-то из жидкостей ложится сверху, нужно добавить в нее немного бананового сиропа и хорошо размешать.







РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

СМЕТАННО-КОФЕЙНЫЙ ДЕСЕРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сметана 20%.....100 г
Сироп банановый.....15 мл
Кофе эспрессо.....40 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты взбить в шейкере и подавать в коктейльной рюмке, украшенной палочкой ванили.





КОФЕ СПЕЦИАЛЬНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе американо 150 мл

Сироп манго..... 15 мл

Специи по вкусу

Фрукты по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты перемешать в бокале айриш-кофе и взбить паром для получения аромата специй.



РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

ПЕРВИЧНОЕ БЛЮДО

ИНГРЕДИЕНТЫ

Смесь печенья,
фруктов, орехов 75 г
Сливочный ликер.....30 мл
Кофе эспрессо.....30 мл
Сок персиковый50 мл
Лед

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты взбить погружным блендером в том бокале, в котором коктейль будет подаваться.







ФЛАМБИНЕРО

ИНГРЕДИЕНТЫ

Коньяк	50 мл
Яблоко.....	50 г
Банан	50 г
Апельсин	50 г
Виноград.....	50 г
Кофе американо	180 мл

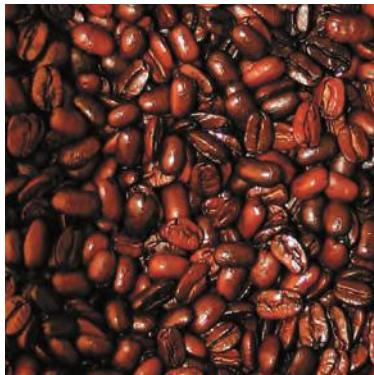
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На газовой горелке нагреть сковороду, налить коньяк и поджечь. В огонь добавить остальные компоненты и перемешивать, пока фрукты не потемнеют. Перелить в бокал хайболл.





Содержание



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Арабика и робуста	10
Селекция и гибридизация	
кофейного дерева.....	11
Регионы, производящие кофе	12
Кофейный пояс Земли	14
Хроника распространения	
кофейного дерева.....	15
Кофе как способ	
времяпрепровождения.....	16
Возделывание кофейного зерна	19
Сбор кофейных ягод	21
Обработка кофе	23
Калибровка и сортировка	
зеленого кофе	24
Хранение зеленого кофе.....	26
Обжарка.....	27
Жареный кофе	32
Декофеинизация	36
Ароматизация	37
Спешиэлити кофе	
(speciality coffee)	38
Известные сорта кофе.....	41
Африка и Аравия: сорта арабики	
и вкусовые характеристики	42
Центральная Америка	
и Карибские острова:	
сорта арабики и вкусовые	
характеристики	44
Южная Америка: сорта арабики	
и вкусовые характеристики	46
Юго-Восточная Азия	
и Южная часть Тихого океана:	
сорта арабики и вкусовые	
характеристики	48
Хранение жареного кофе	51

ПОМОЛ

Помол и экстракция	52
Профессиональная кофемолка	
(гриндер-дозатор)	53
Устройство кофемолки	54
Правила работы, обслуживание.....	55

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КОФЕВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С НИМ

Основные способы приготовления	
профессионального кофе	56
Оборудование для приготовления	
эспрессо.....	59
Оборудование для приготовления	
фильтрового кофе	71
Оборудование для приготовления	
кофе по-восточному	73
Френч-пресс (французский пресс,	
плунжерный кофейник)	78
КЕМЕКС — альтернативный метод	
заваривания кофе	80
Умягчение воды	83
Водоподготовка	87
Чистящие средства.....	92



МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Правила для профессионала	96
Приготовление эспрессо	97
Оценка качества эспрессо	104
Регулировка помола для эспрессо	107
Техника работы с молоком.....	110
Латте-арт.....	114
Работа со сливками	119
Методы приготовления коктейлей на основе кофе	121
Работа с шоколадом	122
Работа с сиропами.....	122

РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ КОФЕ

Каштановый Делон	126
Lemon Slice	128
Espresso Tonic.....	130
Аль Пачино	132
Розовая Пантера.....	134
Orient Express.....	136
Coconut Craze	138
Ванильный капкейк	140
Классическая джезва.....	142
Марокканская джезва	143
Раф кофе.....	144
Еловый раф	146
Кофейный инь-янь.....	147
Эспрессо кон-панна	148
Кофе по-царски	149
Капучино с латте-арт	150
Латте	151
Сырный кофе	152
Кофейный смуси	153
Глясе.....	154
Labamba	155
Кофе масала	156
Кофейный глинтвейн.....	157
Кофейный удар.....	158
Итальянская зима	159
Кофе «Бейлиз»	160
Ирландский кофе	161
Икра белолуговая	162
Икра кофеосетровых пород рыб.....	164
Желе кофейное	166
Безалкогольный Б-52.....	167
Кофе колада	168
Кофе либра	169
Кофе хито	170
Черный русский облегченный	172
Белый русский облегченный.....	173
Кофе с косточками абрикоса.....	174
Личное пожелание	176
Газпрессо.....	177
Лимонадный кофе.....	178
Американо оранж	179
Кофе пунш.....	180
Коконад капучино (кокочино).....	181
Майкл Джексон.....	182
Сметанно-кофейный десерт	184
Кофе специальный	185
Первичное блюдо	186
Фламбинеро	188