

Характеристика кофейных напитков



План:

1. Особенности приготовления эспрессо
2. Виды кофейных напитков

1. Особенности приготовления эспрессо

Эспрессо - слово мужского рода, не склоняется, происходит от слова «быстрый», означает: способ приготовления кофе, окончательно сформировавшийся в Италии к концу 1940-х

Эспрессо — это оптимальный экстракт вкусо-ароматических веществ из молотого кофе, который может использоваться как вкусо-ароматическая доминанта для создания кофейных напитков: латте, капучино и т.д., а так же различных кофейных коктейлей.

Параметры приготовления эспрессо:

Давление воды- 9 бар

Температура воды- 88-92 °С

Помол: тонкий

Порция молотого кофе: 7-11 г

Технология приготовления:

1. Насыпаем в холдер молотый кофе и темперлируем
2. Делаем пролив группы — проливаем горячую воду и подготавливаем группу к работе
3. Вставляем холдер и сразу включаем пролив группы
4. Подставляем чашку под рожок холдера



Оценка качества эспрессо:

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ КОФЕЙНАЯ ТАБЛЕТКА

Вид и структура:

Если эспрессо был сварен правильно, кофейная таблетка:

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

КРЕМА (ПЕНКА)

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 мин.;
- «живая», восстанавливается после перемешивания напитка;
- имеет темно-коричневые полосы или пятнышки («тигровая» или «леопардовая шкура»).



АРОМАТ

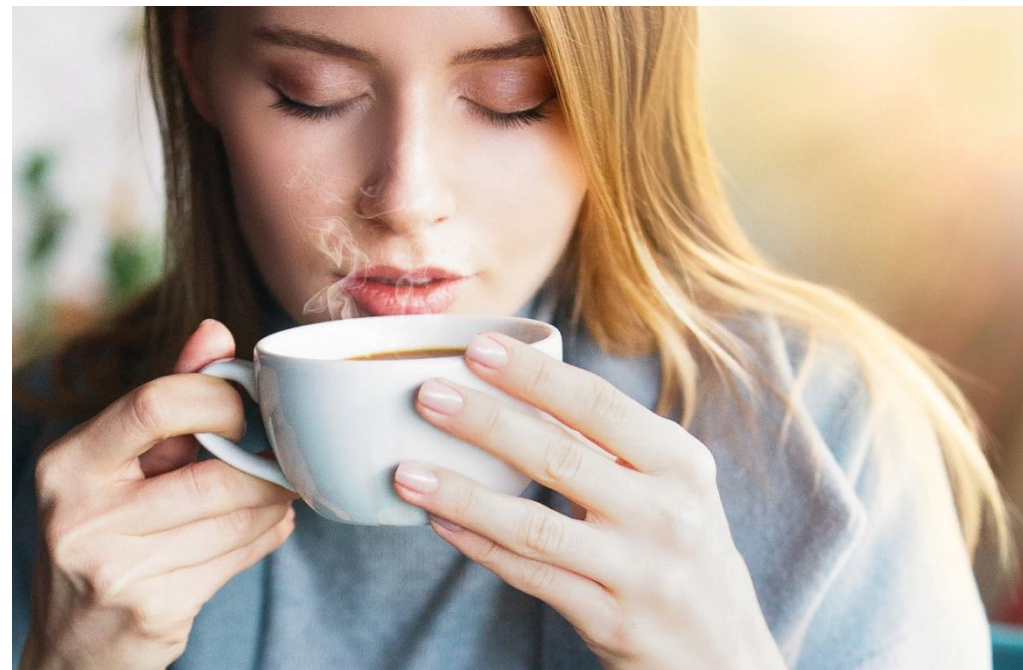
Положительные ароматы:
жареный,

Отрицательные запахи:
дымный, прогорклый

ВКУС

Положительные оттенки вкуса:
кисловатый, шоколадный, приятная горчинка, сбалансированный.

Отрицательные оттенки вкуса:
вяжущий, земляной, деревянный, прокисший;



Виды кофейных напитков

<p>Капучино</p>  <ul style="list-style-type: none"> МОЛОЧНАЯ ПЕНА ВЗБИТОЕ МОЛОКО ЭСПРЕССО 	<p>Американо</p>  <ul style="list-style-type: none"> ГОРЯЧАЯ ВОДА ЭСПРЕССО 	<p>Брич</p>  <ul style="list-style-type: none"> СЛИВКИ С МОЛОКОМ ЭСПРЕССО 	<p>С молоком</p>  <ul style="list-style-type: none"> ВЗБИТОЕ МОЛОКО ЭСПРЕССО САХАР по вкусу
<p>Кон-Панна</p>  <ul style="list-style-type: none"> ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ ЭСПРЕССО 	<p>Корретто</p>  <ul style="list-style-type: none"> КОНЬЯК (БРЕНДИ) ИЛИ ЛИКЕР ЭСПРЕССО 	<p>Крем-кофе</p>  <ul style="list-style-type: none"> 30 МЛ СЛИВОК (36%-40%) 45 МЛ ЭСПРЕССО 	<p>Фредо</p>  <ul style="list-style-type: none"> ХОЛОДНЫЙ ЭСПРЕССО ЛЕД (дополнительно)
<p>Латте</p>  <ul style="list-style-type: none"> МОЛОЧНАЯ ПЕНА ВЗБИТОЕ МОЛОКО ЭСПРЕССО 	<p>Латтечино</p>  <ul style="list-style-type: none"> МОЛОЧНАЯ ПЕНА ВЗБИТОЕ МОЛОКО ЭСПРЕССО 	<p>Лунго</p>  <ul style="list-style-type: none"> ЭСПРЕССО ПРИГОТОВЛЕН ДОЛЬШЕ ЧЕМ 25-30 СЕКУНД 	<p>Макиато</p>  <ul style="list-style-type: none"> МОЛОЧНАЯ ПЕНА ЭСПРЕССО
<p>Мокко</p>  <ul style="list-style-type: none"> ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ ВЗБИТОЕ МОЛОКО ЭСПРЕССО ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП 	<p>Ристретто</p>  <ul style="list-style-type: none"> ЭСПРЕССО РАЗБАВЛЕННЫЙ В 15 - 30 МЛ ВОДЫ 	<p>Романо</p>  <ul style="list-style-type: none"> ЛИМОННЫЙ ТВИСТ ЭСПРЕССО 	<p>Кубинский</p>  <ul style="list-style-type: none"> ЭСПРЕССО РАЗБАВЛЕННЫЙ В 15 - 30 МЛ ВОДЫ 1 СТ Л САХАРА
<p>ЧАШКА (475 МЛ)</p> <p>КАПУЧИНО (355 МЛ)</p>	<p>СТАКАН (475 МЛ)</p> <p>КОФЕЙНАЯ ЧАШКА (100 МЛ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ЭСПРЕССО МОЛОЧНАЯ ПЕНА ВЗБИТОЕ МОЛОКО СЛИВКИ С МОЛОКОМ САХАР 	<ul style="list-style-type: none"> ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ АЛКОГОЛЬ СЛИВКИ (36%-40%) ГОРЯЧАЯ ВОДА ХОЛОДНЫЙ ЭСПРЕССО
		<ul style="list-style-type: none"> ЛИМОННЫЙ ТВИСТ ТЕПЛОЕ МОЛОКО ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП ЛЕД 	

Ристретто

Ристретто - самый крепкий, горький и бодрящий кофейный напиток, так как для **ристретто** используют объем воды, меньший, чем для эспрессо. Обычно это 7-11 г молотого кофе на 15-20 мл воды.

Многие считают, что в ристретто слишком много кофеина, но это заблуждение. Первые несколько секунд заваривания из кофе выделяются эфирные масла, придающие ему насыщенный вкус, а кофеин поступает в напиток позднее. Из-за этого в ристретто обычно даже меньше кофеина, чем в эспрессо.

Порция этого напитка обычно рассчитана на 1-2 глотка, поэтому итальянцы часто пьют его, не отходя от барной стойки.



Американо

Американо. – кофейный напиток, полученный путем разбавления классического эспрессо горячей водой

Данный напиток появился во время Второй мировой войны, когда американские солдаты искали в Италии свой традиционный фильтр-кофе итальянские бариста решили разбавить эспрессо, в результате чего получился совершенно новый напиток.



Капучино

Капучино в переводе с итальянского означает «капуцинский», так как его придумали монахи-капуцины. Основная составляющая **капучино** - это эспрессо, вторая – молоко. Важно, чтобы молоко было вспененное, при этом должны соблюдаться некоторые условия: пена должна быть мелкой, плотной и однородной.

Температура **капучино** должна быть в пределах 65-70°C. При такой температуре чашка не обжигает руки, а кофе – язык..

Натуральная сладость молока и горечь эспрессо должны быть гармонично сбалансированы. Вкус пены должен отдавать сливочной сладостью.



Брив

С итальянского **брив** переводится как «краткий», но это название не совсем корректное. В действительности, он должен называться «сливочным».

Кофе брив - американская разновидность латте или капучино, напиток эспрессо на молочной основе.

Вместо чистого молока используется смесь молока и сливок в соотношении 50 на 50. Использование такой смеси увеличивает пену в напитке.



Кон-Панна

Кон-Панна – кофейный напиток, который с итальянского языка переводится как «со сливками». Основу этого напитка традиционно составляет эспрессо, сверху которого добавлены взбитые сливки.

Сам эспрессо готовится как обычно: в кофемашине. Сливки можно приготовить двумя способами: первый – это взбить их в шейкере. Современный же метод приготовления сливок – выдавить их из сифона. Основное преимущество кон-панна – то, что он готовится быстро и легко, выглядит великолепно и имеет не менее великолепный вкус.



Корретто

Корретто – итальянский напиток, основу которого составляют крепкий кофе и ликер.

В качестве крепкого кофе зачастую используется эспрессо, а вместо ликера иногда могут добавлять бренди, самбуку или граппу.

В других странах, таких как Швеция и Норвегия существует аналогичный напиток под названием карахильо. В Испании его нередко подают на завтрак.

Приготовить **корретто** очень просто: сварить эспрессо, добавить ликер и немного сахара.



Корретто
(Corretto)

Латте

Название итальянского кофе **латте** в переводе означает «кофе с молоком». Как и следует из названия, основными составляющими этого напитка являются эспрессо и молоко. В Италии латте часто готовят в домашних условиях, используя при этом кофе и подогретое молоко.

В готовую порцию эспрессо, а затем сверху покрывают вспененным молоком.



Лунго

Поскольку с итальянского языка слово «лунго» переводится как «длинный», так как заваривание этого кофе длится дольше, чем заваривание стандартного эспрессо.

Лунго — одна из разновидностей эспрессо. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива.

Вкус лунго отличается большей горькостью за счет того, что вода выделяет компоненты, которые не успевают экстрагироваться при приготовлении эспрессо, но при этом такой кофе получается менее крепким.



Макиато

Макиато – разновидность напитка на основе эспрессо, в котором, в отличие от латте и капучино кофе вливают в молоко.

Слово «**макиато**» с итальянского переводится как «пятнышко».

Для правильного приготовления макиато нужно взбить молоко, вылить полученное молоко в айриш бокал и затем медленно и аккуратно залить в молоко свежесваренный кофе эспрессо.

Кофе **макиато** отличается тем, что кофе остается в середине, так как молоко не пропускает его в низ бокала, а легкая молочная пенка остается сверху.



Мокко - шоколадное кофе

Основу мокко составляет эспрессо, в который добавляется вспененное молоко и шоколадный сироп. Сверху покрывается шапкой из взбитых сливок, посыпается шоколадной стружкой или поливается шоколадным топпингом. Следует отметить, что кофе не должен быть виден из-под шапки сливок.

Во вкусе мокко больше преобладает шоколадно-сливочный аромат, чем кофейный. А температура готового напитка не очень высокая, так как сироп и сливки добавляются в мокко холодными.



Романо

В переводе с итальянского «**романо**» переводится как «римский». Отличительной особенностью романо является присутствие ярко выраженного цитрусового аромата. Особенности приготовления: в свежесваренную чашку эспрессо добавить дольку лимона. Иногда вместо лимонной дольки используют нарезанную полосками лимонную цедру или 5 мл лимонного сока.

