



DE 5 M'S VAN DE BARISTA

1. Miscela - de melange

Alleen als de melange klopt, klopt ook het resultaat. Elke boon in een melange draagt bij tot de smaak, het aroma en de substantie van de espresso. Een slechte boon kan de kwaliteit van het extract beïnvloeden. De branding moet voldoen aan de eisen van smaak en aroma. Zo geeft men in Zuid-Italië de voorkeur aan een espresso die donkerder en minder zurig is dan de espresso van Noord-Italië. Hieraan kan een branderij voldoen door de melange op een hogere temperatuur te branden. Het resultaat is een donkere koffie, die ook als ristretto geserveerd kan worden: een sterk extract met weinig water.

2. Maccinadosatore - de maling

Het malen is de cruciale fase tussen het branden en het verkrijgen van goede espresso. Om smaak en aroma optimaal te houden gebeurt de maling op het moment van de bereiding. De fijnheid van de maling bepaalt hoe snel de koffie doorloopt in het kopje. Iedere koffie is anders, je machine maalt ook niet altijd op dezelfde manier. Zelfs de luchtvochtigheid heeft een invloed op het resultaat. Oefening baart kunst!

3. Macchina - de machine

Een espressomachine produceert espressokoffie door heet water onder hoge druk door gemalen koffie te voeren. Onder invloed van temperatuur en druk worden de suikers, proteïnen, vetten en colloïden uit de gemalen koffie getrokken. Espresso kun je machinaal maken, maar ook handmatig met een espressokannetje.

4. Mano - de meesterhand

Hoewel de technologie zich steeds verder ontwikkelt, blijft de meesterhand van de barista het échte werk doen. Zijn ervaring en technische kennis bepalen het verschil tussen een gewone en een voortreffelijke espresso.

5. Missione - de missie

Een gezonde portie 'zuiderlijkheid' is essentieel. De gedrevenheid om de perfecte espresso te zetten, de wil om het beste te willen halen uit de koffie en je machine maken het ultieme verschil.

DE POPULAIRSTE SOORTEN

Espresso: de 'gewone' koffie in Italië. Sterke smaak, zwart en geconcentreerd met een schuimlaagje.

Doppio: dubbele espresso.

Ristretto: geconcentreerde espresso, met minder water, dus veel sterker. Wordt zwart gedronken.

Lungo: minder geconcentreerde espresso, met meer water bereid. Ook caffè americano genoemd.

Macchiato: 'gevlekte' koffie, espresso met gestoomde melk bovenop.

Corretto: espresso met grappa, cognac of sambuca.

Cappuccino: espresso bestaande uit evenredige delen espresso, gestoomde melk en schuimig geklopte melk.

Cappuccino scuro: cappuccino met minder melk, donkerdere kleur.

Cappuccino chiaro: cappuccino bereid met meer melk (maar minder dan in een caffè latte), lichter van kleur.

Caffè latte: espresso met meer warme melk dan een cappuccino maar een miniem deel of geen schuim. Wordt meestal in een grote kop gedronken bij het ontbijt.

Caffè crema: een scheutje espresso met room en meer water.

Caffè freddo: goed gekoelde espresso in een glas, meestal met ijs.

Caffè con panna: espresso met slagroom.

Caffè corretto: espresso met een scheutje likeur, sambuca, grappa of brandewijn.

Latte macchiato: schuimig geklopte melk met een scheutje espresso.

Mochaccino: cappuccino met gestoomde chocolademelk.



ESPRESSO IN 10 STAPPEN

1. Koop uitsluitend kwalitatieve bonen.
2. Gebruik altijd versgemalen koffie (8 gram per kop).
3. Zet je koffie met zacht en vers water, gebruik desnoods mineraal bronwater.
4. Investeer in een kwalitatieve machine.
5. Druk de koffie stevig aan in de filter voor een gelijke verdeling van het water. Gebruik een losse stamper.
6. Zorg ervoor dat het water net onder het kookpunt blijft als je opgiet, de drinktemperatuur zelf is ideaal op 67 graden.
7. Een ideale extractietijd ligt tussen 20 en 30 seconden.
8. Serveer in verwarmde kopjes en laat je espresso niet afkoelen. Idealerweise vult je espresso een half kopje en heeft hij bovenaan een karamelkleurig cremalaagje.
9. Reinig je machine grondig na elk gebruik.
10. Neem de tijd om van je espresso en zijn nasmaak te genieten.