

Gebruikerstips **Bonenmalen**

De lekkerste caffè zet je uiteraard met zelfgemalen bonen! Een bonenmaler is ideaal omdat je op deze manier elk kopje koffie vers zet. En je maalt precies de hoeveelheid die je direct nodig hebt. De bonenmaler regelt de gewenste maalfijnheid van de koffie in combinatie met jouw espressomachine. Dit is essentieel voor de koffie extractie en bij het gebruiken van verschillende bonen(merken) of het bereiden van diverse koffiesoorten. Het grote voordeel van een eigen bonenmaler: je blijft 'meester' over de situatie en je kan direct de maling bijstellen om de beste caffè te bereiden. We wensen je veel plezier met het bonenmalen! Hoe krijg je het beste resultaat?

Stap 1 Instellen van de startpositie

Draai de maalschijven van de bonenmaler geheel op elkaar, op de meest fijne instelling. Doe dit altijd voorzichtig met stilstaande motor. Draai dan de maalschijven een kwartslag open (90 graden) en dus grover. Dit is de startpositie van de maalfijnheid om te gaan koffiezetten.

Stap 2 Koffiebonen toevoegen

Vul het bonenreservoir met verse koffiebonen. Doe er niet meer in dan je in een paar dagen verbruikt, anders verouderen de bonen onnodig. Bewaar de rest van de geopende verpakking in de koelkast of vries de koffiebonen in. Bevroren koffiebonen kan je direct in het reservoir gebruiken en malen.

Stap 3 Malen van de koffiebonen

Zet de bonenmaler aan en maal precies zoveel koffiebonen als je nodig hebt voor 1 of 2 kopjes. Dit is ook aan te raden voor bonenmalers met een doseerder, omdat gemalen koffie snel verouderd. Dus vul de doseerder niet onnodig met gemalen koffie. Zorg ervoor dat het filterbakje schoon en verwarmd is, voor je de koffiemaling toevoegt. De juiste dosering per kopje koffie is 7 gram koffiemaling. Dit bereik je door het filterbakje volledig te vullen met losse koffiemaling en het vervolgens met de vinger af te strijken langs de rand.



Hierdoor ontstaat de precieze hoeveelheid koffie en door het afstrijken wordt de koffiemaling egaal verdeeld in het filterbakje. Bij bonenmalers met doseerder kan je de koffieresten gemakkelijk opvangen in de doseerder en deze later gebruiken. Hier kan je uiteraard ook de gewenste 7 gram koffiemaling instellen, de regelaar zit binnenin het midden van de doseerder.



www.casabarista.nl

is onderdeel van
2W Lifestyle B.V. te Ermelo
info@casabarista.nl

© 2008 Casa Barista

Stap 4 Aandrukken koffiemaling

De losse koffiemaling in het filter wordt nu aangestampt met een gewicht van circa 15 kg. Een metalen tamper van circa 58 mm werkt het best. Draai aan het einde van het aandrukken de tamper een kwartslag rond, waardoor de koffiemaling mooi egaal wordt. Stoot dan met de onderzijde van de tamper tegen de zijkant van het filterbakje. Hierdoor vallen koffieresten weer terug in het filterbakje. Herhaal het aanstampen 2 maal. Veeg dan met je vinger mogelijke koffieresten van de boven- en zijkant van het filterbakje, die bevuilen anders de zetgroep van de espressomachine als je koffie gaat zetten.

Stap 5 Koffiezetten

Laat even water door de zetgroep van de espressomachine lopen, door de machine even aan te zetten zonder portafilter erin. Hierdoor komt de zetgroep mooi op temperatuur en stromen oude koffieresten weg. Plaats de gevulde portafilter in de espressomachine. Zet nu direct koffie en let op de doorlooptijd en extractie. Een goede espresso van 30cc loopt door in 25 seconden. Een te korte doorlooptijd levert een onder-extractie van de koffie, waardoor niet alle smaken optimaal worden onttrokken. En omgekeerd, een te lange doorlooptijd betekent een over-extractie van de koffie. Hierdoor ontstaan nare bijsmaken zoals bitter en zuur.

Stap 6 Bijstellen maalfijnheid

Als de doorlooptijd van de espresso niet optimaal is (te snel of te langzaam), ga je de maalfijnheid van de koffiebonen "finetunen". Is de doorlooptijd te snel, dan is de maling te grof en moet je de bonenmaler fijner afstellen (en vice versa). Dit doe je stap-voor-stap, net zolang je de perfecte espresso zet. Let op, dat de koffiehoeveelheid en het aandrukken van de koffiemaling ook grote invloed hebben op de doorlooptijd en extractie van de koffie. Dit moet je wellicht ook aanpassen. Verder heeft de luchtvochtigheid en bonensoort invloed

op de gewenste maalfijnheid. Als dit wisselt (ander weertype, nieuwe bonen) dan moet je ook vaak de maalfijnheid een stapje bijstellen. Die flexibiliteit is het grote voordeel van de bonenmaler.

Andere koffiesoorten

Zelf bonenmalen is ook ideaal als je verschillende koffiesoorten wilt bereiden. Omdat sommige koffiesoorten een andere bonenmaling vereisen. Espresso is de ideale basis voor cappuccino, caffè macchiato of latte. Maar gewone koffie zet je bijvoorbeeld met een grovere maling, zodat een grotere hoeveelheid (slappere) koffie in 25 seconden doorloopt. En, als tegenstelling, een ristretto vereist een fijnere maling dan espresso. Waardoor een sterk geconcentreerde extractie en kleine hoeveelheid ontstaat. Voor de échte caffè liefhebber!

Invloed espressomachine

De klasse van een espressomachine speelt ook een belangrijke rol in de gewenste maalfijnheid van koffiebonen. Een (semi)professionele espressomachine werkt alleen optimaal met zeer fijne bonenmaling. Dit stelt belangrijke eisen aan de bonenmaler. Die moet uitgerust zijn met krachtige motor, grote stalen maalschijven en goede instellingsmogelijkheid. Dan ontstaat de perfecte 'match' met de espressomachine en drink je caffè van horecawaliteit.



www.casabarista.nl

is onderdeel van
2W Lifestyle B.V. te Ermelo
info@casabarista.nl

© 2008 Casa Barista