

Arditi
L'ESPRESSO D'ITALIA



Golden
brasil
coffee

il gusto ha una sua espressione

il caffè ha

Basic Coffee Course

Coffea, la pianta (arabica e robusta)

La Coffea esiste in diverse specie, ma le più diffuse sono l'Arabica e la Canephora (nella varietà detta Robusta). La prima è anche la più pregiata e rappresenta i 3/4 della produzione mondiale di caffè. Nata nelle regioni montuose dell'Etiopia, sensibile al caldo e all'umido, l'Arabica cresce ad altitudini superiori ai 900 metri: più alta la quota, migliori saranno le qualità organolettiche del chicco di caffè tostato.

La Robusta, come dice il suo nome, resiste bene al clima caldo e ai parassiti. Diffusa nei bassopiani tropicali, cresce anche a 200/300 metri, in zone più agevoli da raggiungere e dove è più facile gestire una piantagione.

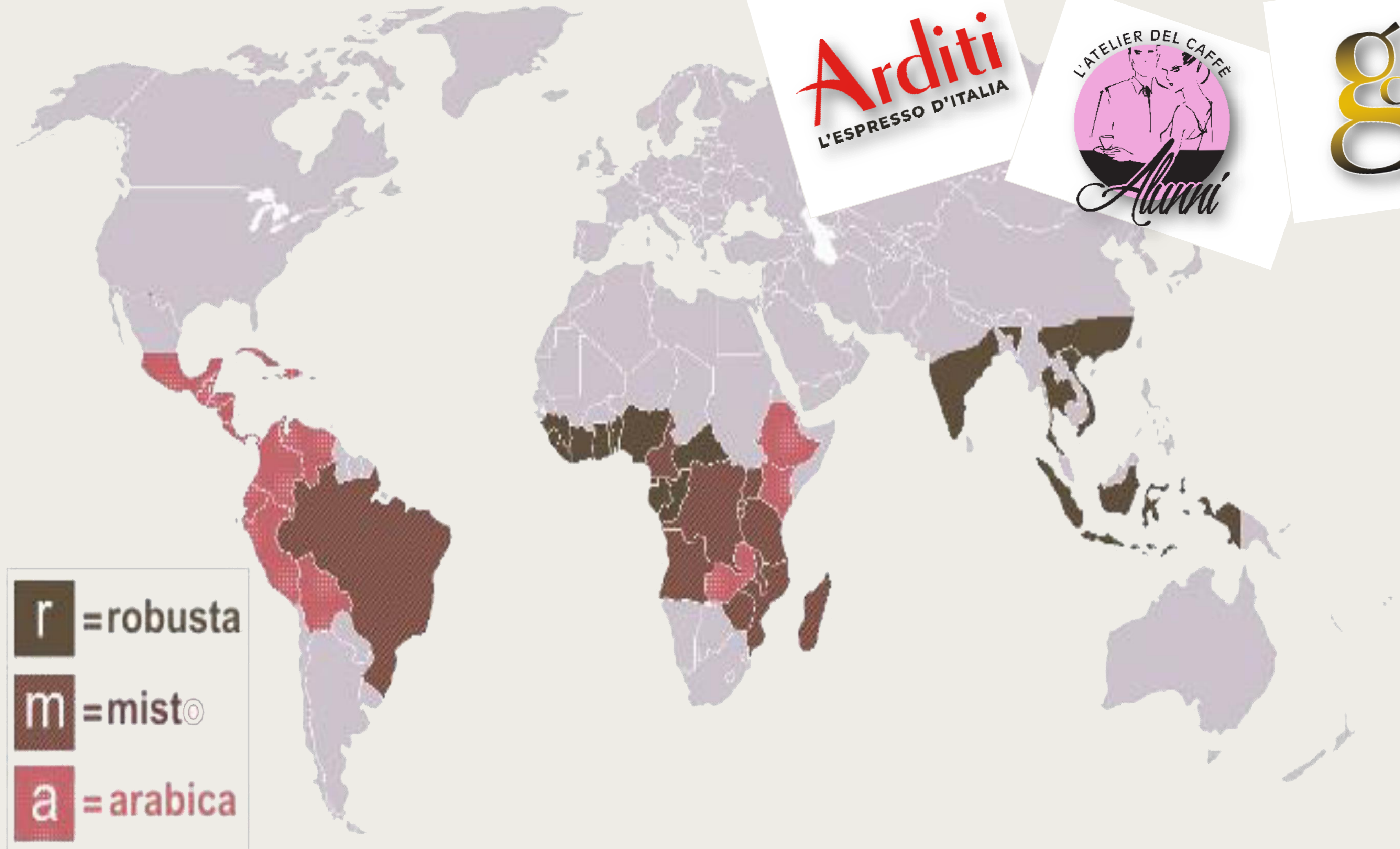
• **I caffè Arabica** sono molto **profumati, dolci, rotondi**, leggermente acidi e spesso cioccolatosi, con una crema nocciola chiaro tendente al rossiccio e una gradevole punta di amaro.

I caffè Robusta sono invece **spigolosi, astringenti**, poco profumati e **più amari**, con una crema marrone tendente al grigio. Il chicco di Arabica è allungato con un solco sinuoso; quello di Robusta è tondo, con un solco rettilineo.

Se Arabica e Robusta presentano lievi differenze di aspetto, sono invece profondamente diverse dal punto di vista genetico: la prima ha 44 cromosomi, la seconda solo 22. Dal punto di vista chimico, varia invece solo il contenuto di caffeina: dallo 0,9% all'1,7% nell'Arabica, dall'1,6% al 2,8% nella Robusta.



Coffea, la pianta (arabica e robusta)



Arditi
L'ESPRESSO D'ITALIA



Golden
brasil
coffee

Ricordate.....



Arditi
L'ESPRESSO D'ITALIA



L'ATELIER DEL CAFE
Alvini



Golden
brasil
coffee

Non è importante la quantità di Arabica e Robusta presente in una miscela ma la qualità di ogni singola monorigine

Cosa sono le 6 M ?

- **Macchina**
- **Macinadosatore**
- **Miscela**
- **Mano dell'operatore**
- **Manutenzione**
- **Marketing**



il gusto ha una sua espressione

il caffè ha

Elementi fondamentali per la preparazione di un buon espresso con costanza nel tempo... 5

L'importanza della manutenzione



Arditi
L'ESPRESSO D'ITALIA



Golden
Brasil
coffee

- ***Aiuta a preservare le attrezzature (macchine da caffè e macinadosatore)***
- ***Meno assistenza tecnica, meno costi***
- ***Aiuta a migliorare la qualità in tazza***
- ***Aiuta ad eliminare alterazioni negative del gusto***
- ***Maggiore efficienza delle macchine***

il gusto ha una sua espressione

il caffè ha

Manutenzione giornaliera e periodica

Manutenzione Giornaliera

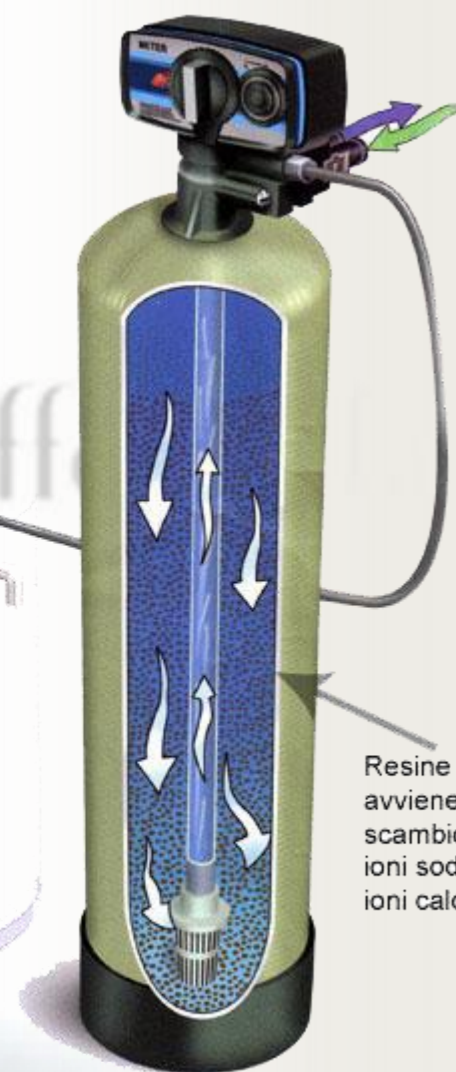
- Pulizia del filtro ad ogni erogazione
- Pulizia della lancia vapore dopo ogni montatura effettuata
- Lavaggio con il filtro cieco e detergente
- Pulizia portafiltro
- Pulizia delle doccette
- Pulizia delle guarnizioni dei gruppi di erogazione



Manutenzione Periodica

- Rigenerazione addolcitore (ogni 15 giorni)
- Pulizia della tramoggia (ogni 15 giorni)
- Pulizia del dosatore (ogni 15 giorni)

Recipiente della salamoia per la rigenerazione delle resine



Resine dove avviene lo scambio tra ioni sodio e ioni calcio

Parametri per l'espresso perfetto

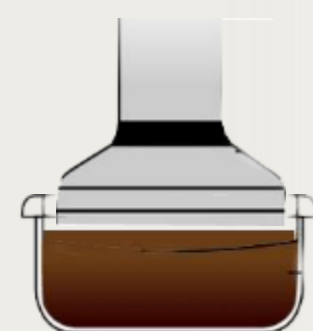
Arditi
L'ESPRESSO D'ITALIA



Golden
brasil
coffee



• **Porzione di caffè necessaria** **7g +/- 0,5**



• **Temperatura dell'acqua all'uscita del gruppo** **88°C / 92°C**

• **Pressione sul pannello caffè** **18/22 Kg**



• **Temperatura bevanda in tazza** **65°C / 70°C**

• **Pressione immersione acqua** **9 bar**



• **Tempo di percolazione** **25 secondi +/-**

Sottoestratto o sovraestratto

Caffè sottoestratto cause:

- **Polvere macinata troppo grossa**
- **Macinadosatore tarato male o sporco**
- **Poca pressione operatore sul pannello**
- **Temperatura dell'acqua inferiore 88°**
- **Pressione inferiore 9 bar**

Profili negativi visivi e gustativi :

- **Colore crema troppo chiara, pallida**
- **Poca crema e poco corpo**
- **Amaro e astringente**

Arditi
L'ESPRESSO D'ITALIA



Golden
brasil
coffee



Il Cappuccino

Il cappuccino è la bevanda preparata con caffè espresso miscelato con spuma di latte montato dal vapore.



La preparazione di un cappuccino ha anche una sua spiegazione scientifica. Prima di tutto bisogna partire dalla tensione.

La tensione è quel fenomeno che permette al liquido di occupare massimo volume nella minima superficie, grazie ad una membrana sottilissima ed elastica che tende sempre a riformarsi non appena si rompe la continuità.

Per questo motivo se lasciamo cadere dell'acqua su una superficie cerata vediamo esse tendono ad assumere una forma sferica. Per far sì che si formi una schiuma di latte, bisogna abbassare la tensione del liquido, come?

Ciò avviene grazie all'azione del calore perché le proteine, grazie all'azione del calore subiscono una denaturazione, ovvero una trasformazione della loro struttura, in cui perdono la loro solubilità quindi sono più separate dall'acqua e possono meglio incorporare d'aria le molecole di grasso.

Tutto questo avviene grazie alla lancia vapore che contemporaneamente riesce ad emettere l'aria ad una temperatura molto alta, quindi riusciamo ad avere così due azioni, il calore e lo sbattimento.

Montatura del latte

Tecnica per ottenere una buona crema

- Scaricare l'eventuale acqua formatasi nei condotti per inutilizzo della macchina del caffè e riempire per metà la caraffa con latte freddo ad una temperatura di max 3 gradi. Appoggiamo il terminale del vaporizzatore sulla superficie del latte
- Aprire al massimo il vapore cercando di dare al latte un movimento rotatorio posizionando la lancia lateralmente alla lattiera. (Questa è la fase in cui c'è il massimo assorbimento di aria, il latte deve aumentare quasi a freddo)
- Rimanere immobili con la lattiera e appoggiare la mano lateralmente per sentire la temperatura(per circa 6/7 secondi immettiamo aria nel latte, successivamente il latte aumenta di volume fino a coprire i buchi della lancia vapore. Importante a questo punto è restare immobili. Il compito del vapore è solamente quello di scaldare il latte e di togliere le microbolle di aria che si sono formate all'inizio).
- Chiudere il vapore. (Il latte avrà raggiunto circa 72°C).A questo punto il latte non sembrerà montato, ma lo sarà dopo circa mezzo minuto di immobilità, tempo che occorre al latte per respirare e per ossigenarsi dopodiché lo agiteremo con un movimento rotatorio per amalgamare la parte cremosa con quella liquida
- Versare il latte nella tazza in modo costante alzando la parte posteriore della lattiera

Specialità a base di caffè



Le modalità di consumo al bar stanno cambiando.

Le motivazioni che portano il consumatore a scegliere l'esercizio dove sorseggiare un espresso o un cappuccino, oltre alla marca di caffè e la qualità dei prodotti è anche la capacità del barista, di proporre con spirito creativo e innovativo nuovi prodotti e nuove bevande al caffè, che oltre a differenziarsi dagli altri portano anche ad un beneficio economico perché producono margini di guadagno maggiore.

I classici della caffetteria



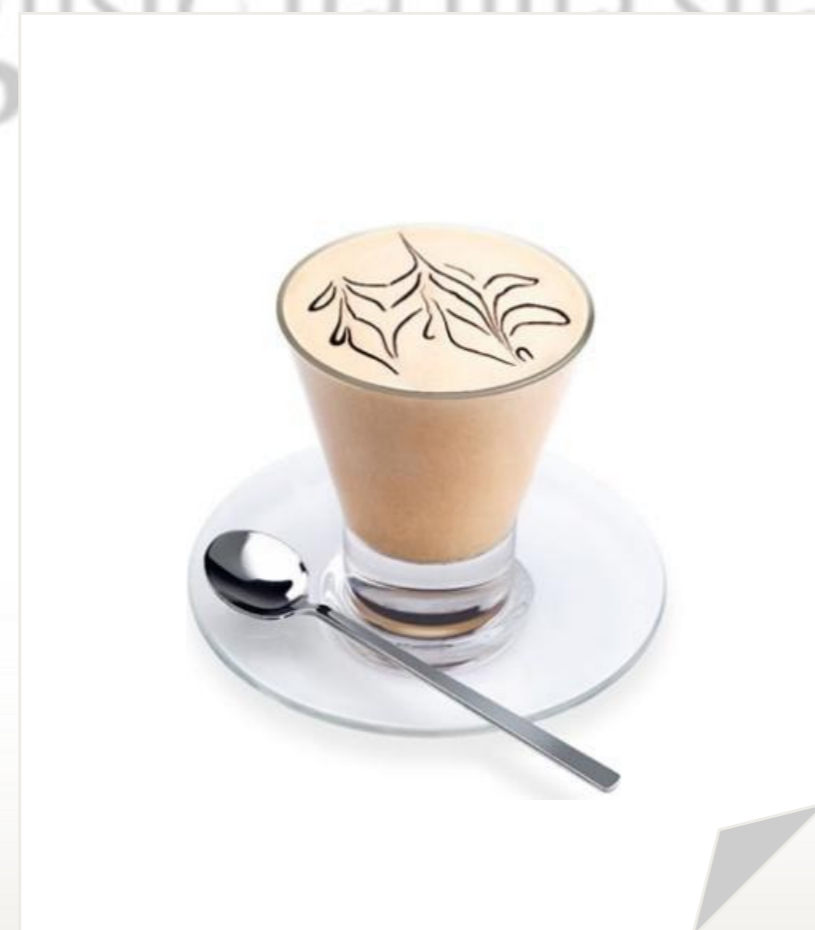
Marocchino



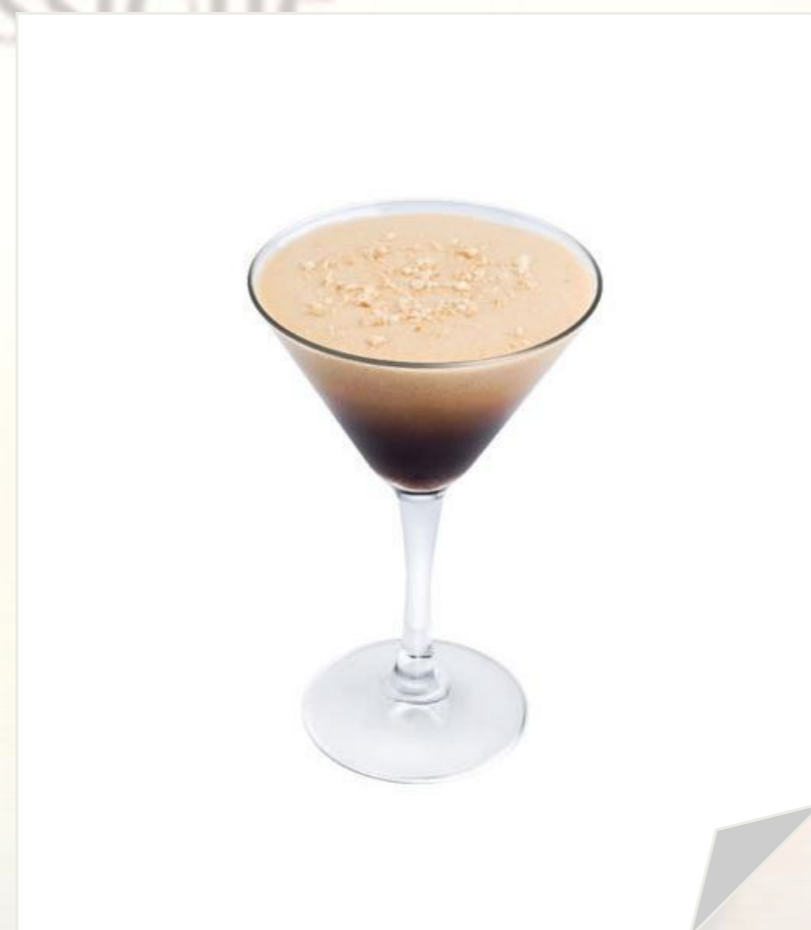
Mokaccino



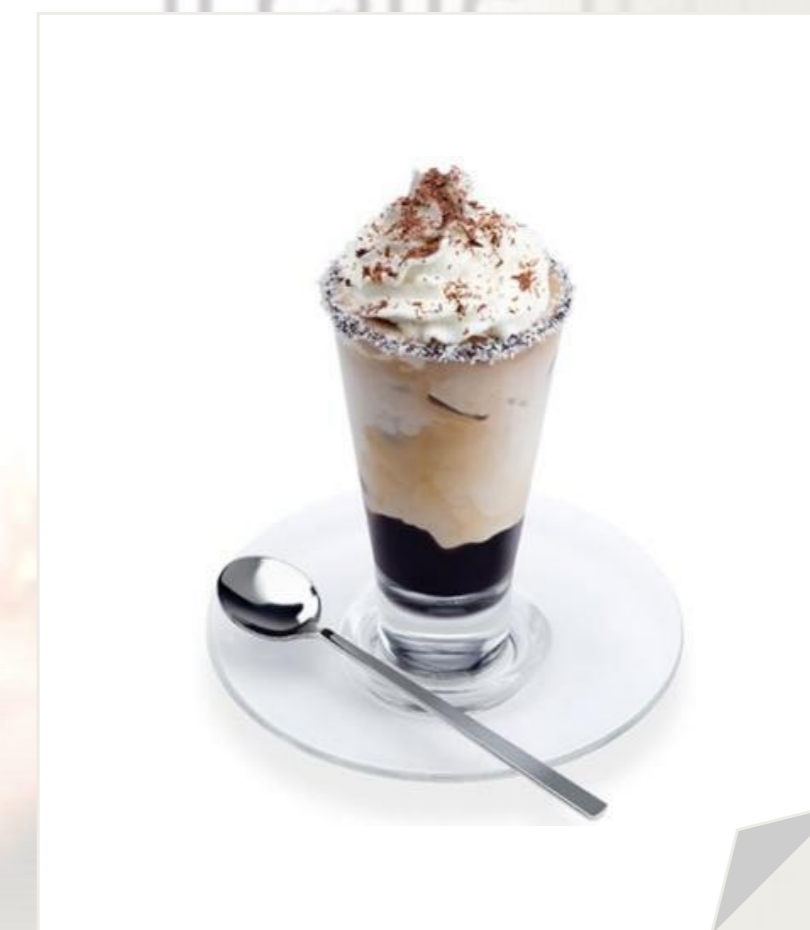
Latte Macchiato



Ice Coffee



Skakerato



Moka Coffee

