

КОФЕ ЭСПРЕССО

РУКОВОДСТВО
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ



ТЕХНОЛОГИЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ И КОНТРОЛЯ
ФАКТОРОВ, СОСТАВЛЯЮЩИХ ИДЕАЛЬНЫЙ ЭСПРЕССО,
В РАМКАХ СПЕЦИАЛЬНЫХ КОММЕРЧЕСКИХ ПРОГРАММ

ДЭВИД С. ШОМЕР

КОФЕ ЭСПРЕССО

РУКОВОДСТВО
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

ТЕХНОЛОГИЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ
И КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ, СОСТАВЛЯЮЩИХ
ИДЕАЛЬНЫЙ ЭСПРЕССО, В РАМКАХ
СПЕЦИАЛЬНЫХ КОММЕРЧЕСКИХ ПРОГРАММ

ДЭВИД С. ШОМЕР

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в установленном законом порядке.

Шомер, Девид С.

Ш 78 Кофе Эспрессо. Руководство для профессионалов /
Пер. с англ. В. В. Полонского – М.: ООО «Гурмэ Стайл», 2007. 176 с.

Эта книга – наиболее глубокий профессиональный взгляд на приготовление эспрессо. Автору по праву может быть присвоен статус основоположника теории приготовления «живого» эспрессо, кофе, с которым «играют», настраивают помол, учитывая тонкие нюансы изменения температуры и влажности.

Эспрессо-культура слишком молода, ей около 100 лет, но ее ждет великое будущее. Центральная фигура в ней – бариста, - кофейный сомелье, который должен создавать напиток таким, чтобы по своим вкусовым качествам он полностью соответствовал аромату свежемолотого кофе.

В книге автор выявил и перечислил все факторы, которые напрямую воздействуют на приготовление качественной чашки эспрессо. Книга учит не только приготовлению эспрессо, но также правильному обращению с оборудованием, приготовлению напитков на основе эспрессо и тренингу персонала.

Книга является уникальным прикладным пособием в равной степени как для желающих овладеть искусством бариста, так и для профессионалов. Она интересна также для всех, кто по роду своей деятельности связан с обжаркой и продажей кофе.

Издатель благодарит за помощь в реализации проекта компанию «Юнимилк», представляющую на российском рынке сливки «Петмол».



Издатель благодарит за помощь в редактировании материала Татьяну Елизарову, Ольгу Мелик-Каракозову, Максима Бобренева.

Название на языке оригинала: Espresso Coffee Professional Techniques

ISBN 0-89716-615-9

ISBN 978-5-9900376-1-8

©1996 David C. Schomer
©Художественное оформление
Издательство Peanut Butter Publishing
©Перевод на русский язык
ООО «Гурмэ Стайл», 2004

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ КОНЦЕПЦИЯ

I ВВЕДЕНИЕ	1
II ТЕОРИЯ ЭСПРЕССО	11

ФАКТОРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

III ФАКТОРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	21
------------------------------------	----

ОБОРУДОВАНИЕ

IV ЭСПРЕССО-КОФЕМОЛКА	27
V ЭСПРЕССО-МАШИНА	39
VI ДАВЛЕНИЕ ПОМПЫ	49
VII ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ	53
VIII ЧИСТОТА МАШИНЫ	59

ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ

IX ЧИСТОТА ВОДЫ И ЕЕ МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ	69
X СВЕЖЕСТЬ КОФЕ	71
XI СПОСОБЫ ОБЖАРИВАНИЯ И КУПАЖА ЭСПРЕССО	75

ИСКУССТВО БАРИСТА

XII ТРАМБОВКА	85
XIII ДОЗИРОВКА ЭСПРЕССО	103
XIV ВРЕМЯ ЭКСТРАКЦИИ	111
XV ОБЪЕМ ПОРЦИИ ЭСПРЕССО	125
XVI НАСТРОЙКА ПОМОЛА	129
XVII ЧИСТКА МАШИНЫ	135
XVIII ТЕКСТУРА МОЛОКА И СТИЛЬ ПОДАЧИ НАПИТКА	141
XIX ПОДГОТОВКА ПЕРСОНАЛА	155
XX ЧТО ЖДЕТ ЭСПРЕССО В БУДУЩЕМ	161
XXI МЕТОД «ЭСПРЕССО ВИВАЧЕ»	163

ГЛОССАРИЙ

Посвящаю эту книгу своему отцу Джеймсу В. Шомеру,
привившему мне научный склад ума и способность удивляться,
своей матери Филлис Доррин Шомер,
которая одарила меня любовью и научила писать,
а также утонченному кулинару Нэнси Ли Шомер,
пробудившей во мне желание все попробовать на вкус.

Мне предстоит поблагодарить столь многих, что я даже не знаю, с кого начать. И все же первым делом выражу признательность своей жене и партнеру по бизнесу Дженева Сулливан, любезно взявшей на себя все заботы об «Эспрессо Виваче», так что мне лишь оставалось, так сказать, с кофе играть и развлекаться.

Позвольте мне также поблагодарить замечательных бариста, представляющих наш кофе «городу и миру». Каждый из них в душе артист: Треиси Йоркер, Эми Вандербек, Браен Фэербразер, Лайза Парсонс, Митч Хейл, Стефани Остин, Кэти Вандербек, Тод Эйстер, Марк Кьюрентон, Джоди Джэкс, Холли Эйстер, Мери Стэндстром, Дон Джоунс, Синди Диллон, Энн Лэндфилд, Крис Ансворс, Энди Варнес, Скотт Бранч, Гретчен Веннер, Лайза Вандербек, Дженни Вандербек, Кори Холт, Сара Хантинг, Шеннон Брейли, Лесли Флейшер и Вейд Навей.

Хочу поблагодарить за великолепное качество зерна своего главного обжарщика Дэниеля Перри и его ассистента Дженнифер Сэнт Хайлэр.

Благодарю и Вас, Эллиот Вулф, за множество весьма полезных советов, которые помогли этой книге увидеть свет.

На протяжении многих лет Кент Бакке и Джон Блэквелл всячески поддерживали и продолжают поддерживать мои сумасбродные начинания по совершенствованию кофе эспрессо.

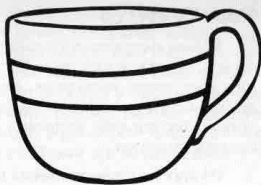
ИЗДАНИЕ ПОДГОТОВИЛИ Деннис Поли, Кэрол Линдол
ФОТОГРАФИИ Грегори Кларка и Грегори Групп

ГРАФИКА Брайона Вильямсона, Вуду Тайгер Грэфикс
ДИЗАЙН ОБЛОЖКИ Дэвида Марти



I

ВВЕДЕНИЕ



В НАЧАЛЕ БЫЛ КОФЕ... – ЧТО-ТО ВРОДЕ ЭТОГО

Мои самые ранние воспоминания о кофе восходят к детской поре – тогда я жил в округе Валдингтон в северной части Сиэтла. В памяти оживает такая картина: повиснув на руке у мамы, я спускаюсь по Саннисайд Авеню, сворачиваю направо на 45-ю улицу и подхожу к торговому комплексу «Фуд Джаинт».

Вывернувшись из-под маминой руки, я выбегаю к центру зала, где высится оформленная под красный пожарный автомобиль кофе-машина. Мне, четырех-летнему мальчику, она показалась огромной, как настоящий дом.

Через мгновение подошла моя мама и подставила коричневый бумажный пакет под желобок машины-диспенсера. И тогда с резким ревом, как у какого-нибудь «гуверовского» пылесоса, оттуда посыпались свежие кофейные зерна, наполняя воздух столь насыщенным и экзотическим ароматом, что он, казалось, приоткрыл завесу некоего чудного нового мира – мира, пронизанного в моем воображении притягательным духом взрослой жизни.

Через несколько лет родители дали мне попробовать свежесваренный кофе. Фу! По вкусу он напоминал жженые спички! Что же взрослые с ним делают? Ведь это что-то немыслимое: не может быть таким противным на вкус то, что так хорошо пахнет!

После столь серьезного разочарования я не испытывал никакой тяги к кофе вплоть до 1980-го – в ту пору я был студентом Вашингтонского университета. Именно тогда на 70-м пиресе открылась кофейня «Вит Вискер», где продавались свежесобжаренные кофейные зерна и проводились консультации по приготовлению хорошего кофе в паровой кофеварке. Так и зародилась страсть к специалити кофе.



Кофе Эспрессо

У слова «эспрессо» в итальянском языке по меньшей мере два значения. В-первых, оно обозначает нечто быстрое, скорое. Во-вторых — это значение немного архаичное, восходящее, очевидно, к более благородной эпохе, — нечто, приготовленное специально для вас, по особому заказу, дабы угодить вашим желаниям. Так что кофе эспрессо — это чашка кофе, приготовленного быстро и специально для вас.

Об этих смысловых нюансах поведал мне как-то в мчащемся к Риму поезде итальянский кулинарный критик Бруно Москелла. Говорил он с особым энтузиазмом, размахивая для убедительности сжимающей очки рукой.

Шел 1989 год, и я отправился в первую из двух своих поездок по Италии с целью изучить традиции и мастерство приготовления кофе эспрессо. Справедливости ради надо сказать, что итальянцы были не в восторге от моих чудачеств в их «гран барах»: я все время что-то фотографировал, переворачивал сахарницы и задавал слишком много вопросов об эспрессо.

«Странный вопрос! Да это всего-навсего кофе», — исключительно так реагировали на мои назойливые вопрошания искушенные бариста. Но, попробовав кофе эспрессо в сотнях баров от Неаполя до Триеста и записав свои впечатления, я почувствовал, что начинаю понимать вкусовые нюансы эспрессо, приготовленных в соответствии с разными итальянскими кофейными стилями.

Вернувшись в Сиэтл, я принялся применять на практике и отшлифовать усвоенные в Италии навыки в своих собственных эспрессо-барах. Но мне вскоре стало ясно: чем больше я изучаю кофе эспрессо, тем меньше я его знаю.

Я обнаружил, что приготовление кофе эспрессо — очень деликатное и «строптивое» кулинарное искусство, о котором за пределами Италии имеют совершенно ложное представление. Сами же итальянцы предпочитают о нем не говорить. Эспрессо-машина и кофемолка, если их правильно использовать, могут ознаменовать собой кульминацию четырехвековой истории поисков тех методов, с помощью которых в простой чашке раскрывается полнота ароматической эссенции обжаренного кофе.

Одна из причин отсутствия стандартных критериев в приготовлении кофе эспрессо — это молодость самого напитка. По широте и богатству своего потенциала кофе соперничает с вином. Но ведь традициям виноделия — уже тысячи лет.



В отличие от вина, эспрессо еще не вышел из младенческого возраста. Я датирую появление эспрессо на мировом рынке 1947 годом, когда итальянская компания «Гаджиа» начала при помощи пружинного пистона подавать для заваривания кофе воду под давлением. Итальянские кофе-машины использовали паровое давление еще с 1906 года, когда в Милане впервые были опробованы модели Беццара и Павони. Прямое паровое давление приводило к перегреву воды при заваривании, в результате чего в напитке уничтожалось большинство кофейных масел. Порой эти машины попросту взрывались.

Для ясности я назову кофе той поры «*кафе-экспре*» (от франц. *café expres* — «специальный кофе»), поскольку он готовился одной чашкой специально для заказчика. Но кофе с «крема», настоящий эспрессо, появился на свет лишь после того, как в 1947 удалось создать машину с независимым друг от друга регулированием показателей заварочного давления и температуры.

Эспрессо обладает всем необходимым, чтобы занять ведущие позиции в культуре приготовления кофе, поскольку именно этот метод позволяет извлечь максимум вкуса, затушевав при этом горькие компоненты напитка и кофеин. И все это — благодаря высокому давлению воды. Но за пределами Италии совершенно отсутствуют стандарты приготовления эспрессо. По всему миру люди покупают эти замечательные машины, не имея представления об их истинных возможностях. Если приложить усилия, можно добиться *полного соответствия вкуса эспрессо благоуханию молотых кофейных зерен*. В идеале мы получим насыщенный нектар, в котором тонкость букета и выразительность аромата слиты воедино. Но дело это очень непростое.

Не счесть сложных поэтам песен о том, как можно обойти весь мир в тщетных поисках истинной любви — этого кристального и столь редкого чувства. Позвольте же мне кое-что добавить и от себя: вы можете объездить весь мир в поисках хорошего эспрессо и состариться, прежде чем добьетесь своего. Эта книга — моя попытка выправить сложившееся положение.

Революция в Кулинарии

Прежде чем мы углубимся в детали приготовления этого изысканного нектара, попытаемся вникнуть в контекст культуры потребления, окружающий сегодня жителей Соединенных Штатов.



Ныне мы переживаем поступательный процесс возрождения культуры потребления. Люди в Соединенных Штатах — и прежде всего на северо-западе страны — пресытились молотым кофе из герметично запаянных упаковок, неотличимым от лимонада пивом и ослепительно белым безвкусным хлебом, который, стоит его тронуть, превращается в груду крошек.

Несмотря на магическую притягательность образа Мэдисон-авеню, люди постепенно отказываются от индустрии полуфабрикатов и консервированных продуктов. Свежеспеченный хлеб, мини-пивоварни и небольшие кофейные обжарщики местного значения — один из путей, каким движется кулинарная культура Соединенных Штатов. Люди хотят по настоящему свежих и натуральных продуктов и готовы за это платить.

У истоков этого мини-ренессанса лежит своеобразная идеология Старого Света: эстетика малого и изящного, свежесть блюд и напитков. Те же идеи питают и малый бизнес. Наша увлеченность, наша добросовестность бросили вызов агрессивному маркетингу крупных корпораций и их обольстительной рекламе. С возникновением каждого нового локального обжарщика множатся ряды тех, кто вступает в войну с кулинарным убожеством.

Да здравствуют свежие продукты, да здравствует новая кухня! Однако в приготовлении эспрессо есть большая опасность. Нет ничего хуже плохого эспрессо. Грубые ошибки при приготовлении эспрессо неизбежно приведут к сильной горечи во вкусе напитка. Без должного внимания к кофе и неусыпного внимания к мельчайшим деталям в обращении с этим напитком вы обречете эспрессо на участь очередной модной прихоти, которая исчезнет без следа, как случайная искра под кипящим котлом истории человеческой культуры.

А КТО ОН ТАКОЙ, ЧТОБЫ НАС УЧИТЬ?

Чтобы помочь вам извлечь пользу из этой книги, я бы хотел прежде всего предупредить вас о собственных склонностях и пристрастиях. И поэтому следует рассказать немного о себе. Ведь, если вы и вправду собираетесь попробовать мой кофе, лучше сразу убедиться в том, что я и в самом деле имею какое-то право учить других готовить эспрессо.

Хотя я вырос в Сिएтле и его окрестностях, мне до сих пор приятно называть себя парнишкой из Кента, по имени сельской местности в югу от Эмеральд-Сити, где я провел свои последние школьные годы и сформировался как личность. Пар-



нишка из Кента — это по определению человек обходительный и пунктуальный, которому вы можете со спокойной душой поручить кормить цыплят на морозе.

К 1982 году я получил образование и приобрел некоторый опыт в области *метрологии* — науки об измерениях. Восемь лет я работал в основном над проблемой измерения сопротивления, силы и напряжения постоянного тока. Эта работа проводилась в военно-воздушных силах США, в компании Джона Флюка и Эверетте, штат Вашингтон, и в лаборатории стандартизации по классу А компании «Боинг» в Сिएтле.

Точность оборудования, которое я настраивал и ремонтировал, превосходила показатель «один на миллион». Я был так захвачен самой идеей точности, что написал поэму под названием «Лучевой Гальванометр», от знакомства с которой ныне вас великодушно избавляю.

В отчаянной попытке задержать неотвратимый переход во взрослую жизнь я посвятил двенадцать лет интенсивным занятиям классической флейтой. Плодом этой страсти стали диплом по музыковедению и несколько записей совместно с одним классическим гитаристом. Тем самым я продлил свое детство. Но моей музыкальной карьере мешали две вещи: я поздно начал и у меня просто не было таланта. Даже парнишка из Кента с его ответственным отношением к работе ничего не мог поделать с этими двумя объективными причинами.

Когда в апреле 1988 года я создал собственную кофейную компанию, то свой подход к эспрессо сформировал на основе двух разных принципов и обобщил его одной короткой фразой: «*научная точность, обусловленная искусством*». Приготовление кофе эспрессо — процесс вполне «научный», основанный на методе проб и ошибок, но наука не может ответить на простой вопрос: каким же кофе должен быть на вкус.

Изучая способы приготовления хорошего эспрессо, я совершил две поездки в Северную Италию, но параллельно искал и кого-нибудь из соотечественников, кто разбирается в этих вещах. А за последние десять лет, уже в собственных барах в Сिएтле, я приготовил около 200 тысяч чашек эспрессо. И большинство из них — в условиях далеко не благоприятных. И это не предел.

Нет пределов моему стремлению усовершенствовать эспрессо. Сейчас я занимаюсь исследованиями по измерению и стабилизации температуры воды при ее проникновении в частицы молотого кофе. Не прекращаю и свои давние попытки разработать идеальную кофемолку.



Для меня приготовление эспрессо и его сервировка — искусство под стать музыке. Когда пьешь идеально приготовленный ристретто, кажется, что аромат и консистенция сливаются воедино. Наиболее тонкие ароматы и вкусовые ощущения на какое-то мгновение концентрируются в пенке, доставляют вам мгновенное наслаждение, а затем напоминают о себе в продолжительном сладком послевкусии.

Мой Стиль ЭСПРЕССО

Первое и самое главное: когда готовишь эспрессо с густой ярко-коричневой сладковатой пенкой — так называемой «крема» — не следует упускать из виду любую мелочь. В крема сконцентрирован интенсивный кофейный вкус, напроц лощенный горечи. В идеале *эспрессо по вкусу не должен отличаться от аромата молотых кофейных зерен*. Что же касается консистенции, кофе должен вызывать ощущение, будто ваш язык укутывают в вельветовую пижаму.

В обжарке кофейных зерен и приготовлении смесей я придерживаюсь традиций Северной Италии. Здесь принято обжаривать зерна до ярко коричневого цвета с красновато-каштановым оттенком, но кофейные масла при этом не должны выступать на поверхности свежобжаренных зерен. В соответствии с этим стилем обжарки, из зерен вначале выделяют карамелизированные сахара, затем быстро прекращают обжарку, чтобы высокая температура не успела придать им острый ореховый привкус, перебивающий естественную сладость кофе. Но, чтобы этот метод дал результаты, нужно тщательно отбирать кофейные зерна — они не должны быть слишком кислыми.

Смеси создают для получения сбалансированного сложного букета, в котором вкусовые недостатки одного сорта кофейных зерен уравновешены и дополнены достоинствами других сортов. Сладковатый сложный вкус с тонким послевкусием — признак высококачественной смеси. Вкус кофе должен быть сбалансированным, чтобы ни один из отдельных вкусовых компонентов не доминировал над остальными.

Это отличие нужно отметить особо. Обжаривание до более темного оттенка, до насыщенного коричневого цвета с тонкой масляной пленкой на поверхности, которое практикуется в южной Италии и в районе Неаполя, чревато сильным привкусом «пережаренного-подгоревшего» в чашке готового напитка.



Эспрессо из зерен, обжаренных до насыщенно темного, почти черного цвета с маслянистым отливом — такой тип обжарки в США называют французским, — имеет своеобразный «паленый» привкус. Этот «паленый», «жареный» привкус поглощает более тонкие и сладкие оттенки кофейного букета. Эспрессо из таких зерен — откровенно горький. И если вы добавите в него взбитые сливки, то получите что-то похожее на французский *café au lait* (кофе с молоком).

Северо-итальянская обжарка в идеале приводит к тому, что в чашке напитка «жареный» привкус полностью уравновешивается ароматными оттенками разных кофейных сортов.

Приготовление элитного эспрессо, в отличие от элитного виноделия, требует двойного мастерства. Вино создается и бутилируется мастером-виноделом — художником, который гордится плодом своих усилий. И когда вино откупоривают и разливают по бокалам, оно, при условии правильного хранения, имеет тот самый вкус, какой заложил в него винодел.

Но кофе — уже обжаренный, смешанный и упакованный — попадает в полное распоряжение человека, который берется его готовить. На собственном опыте я убедился, что постоянства в приготовлении хорошего эспрессо достичь труднее, чем качественной обжарки. А с другой стороны, любой бариста целиком зависит от тех, кто обжаривает и смешивает кофе. Самую высококлассную смесь плохой бариста легко испортит, но даже лучший специалист не сможет приготовить приличный эспрессо из некачественного кофе.

Как Добиться Совершенства

Посвящая вас в секреты кофейного мастерства, я хотел бы выделить отдельные факторы, обуславливающие высокое качество эспрессо. Но имейте в виду, что это лишь абстрактная схема, структурирующая большой поток информации, — не более. В реальности таких факторов может быть гораздо больше.

Давление помпы, например, зависит от многих вторичных факторов, которые мы условно связываем с достижением оптимального результата. Скажем, клапаны хорошо пригнаны, прокладки у вас мягкие и гибкие, они обеспечивают абсолютную герметичность, помпа находится в идеальном рабочем состоянии и т.п. Однако в реальности все время от времени отклоняется от идеала. Поэтому постарайтесь не абсолютизировать абстрактные категории, которыми я пользуюсь про-



сто для постановки проблемы. Прочтите книгу до конца и постарайтесь уразуметь, что называется, основы вопроса, а затем уж самостоятельно попытайтесь обобщить усвоенные идеи и сформулировать собственную эспрессо-программу.

Приготовление эспрессо — вещь настолько сложная, что в этом деле очень непросто вычленишь факторы, которые бы не зависели друг от друга. Буквально все факторы взаимосвязаны, все факторы взаимодействуют. Перефразируя доктора Эрнесто Илли, скажу, что в этом уравнении возможностей ошибиться — миллионы, а вот правильное решение — лишь одно.

Дам простой практический совет: прочтите эту книгу от начала до конца. Но постарайтесь воспринять все, о чем здесь говорится, не абстрактно, а вполне «приземленно», именно так, как оно, собственно, и есть на самом деле — в запутанной комбинации разных факторов и возможностей, воздействующих друг на друга, усложняющих уравнение и иногда окончательно запутывающих тех, кто пытается его решить.

Чтобы получить хороший эспрессо, важно не делать ставку лишь на один из таких факторов. Чтобы добиться успеха, нужно держать в голове все факторы в их взаимосвязи. Как говорил великий японский стратег Мусаши, «не фиксируй взгляд».

Ниже приводится приблизительный список факторов, влияющих на качество кофе эспрессо. Этим списком я и буду пользоваться, организуя материал книги:

А. Факторы окружающей среды

1. Влажность
2. Температура
3. Прямой солнечный свет

Б. Оборудование

1. Жернова кофемолки
2. Давление помпы
3. Температура воды
4. Чистота машины



В. Основные составляющие

1. Чистота воды/минеральные компоненты
2. Свежесть кофе
3. Степень обжарки
4. Эспрессо-смесь

Г. Искусство бариста

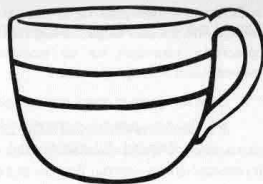
1. Трамбовка кофе
2. Дозировка
3. Время экстракции
4. Объем порции
5. Настройка помола
6. Чистка машины

Так что располагайтесь поудобнее, запасайтесь чашечкой чая и отправляйтесь вместе со мной туда, где вы узнаете, как готовить изысканный и насыщенный до медовой консистенции кофе, вкус которого напоминает запах только что смолотых зерен — но только гораздо лучше.



II

ТЕОРИЯ ЭСПРЕССО



Фундаментальное Понимание Вопросы

Что такое учебный курс, напроць лишенный теоретической основы? Бессмысленный набор бессвязных фактов – не более.

Обучая других мастерству эспрессо, я пришел к выводу, что их способность самостоятельно приготовить качественный кофе в собственном заведении существенно возрастала, если каждому практическому занятию предшествовало изложение основных теоретических положений. Теория позволяла людям расширять свой диапазон и лучше понимать многообразие проблем, связанных с эспрессо.

Почему же Готовить Эспрессо – Такое Мудреное Дело?

Большинство трудностей, ожидающих вас на пути к первоклассному эспрессо, так или иначе связано с двумя объективными факторами: это «леность» воды и летучесть вкусовых компонентов кофе.

Гидравлическая Проблема: «Ленивая» Вода

Приготовить хороший эспрессо трудно потому, что вам приходится иметь дело с водой, подаваемой под давлением и воздействующей на тонкий слой молотого кофе. Современные машины подают воду под давлением от 8,2 до 9 атмосфер на слой уплотненного кофе толщиной менее 1,25 см.

Большинство приемов, о которых идет речь в этой книге, имеют отношение к *созданию равномерного сопротивления сжатой воде*. Вода – вещество «ленивое», и потому она всегда пытается найти способ пройти сквозь молотый кофе,



избегая при этом работы по экстрагированию содержащихся в нем растворимых масел. Малейшая неравномерность в плотности кофейной таблетки или едва заметная вмятина на ее поверхности позволяют воде найти себе путь наименьшего сопротивления.

Вода по природе своей всегда ищет путь наименьшего сопротивления.

В иных, чуть более удачных, случаях некоторые участки кофейной таблетки оказываются чрезмерно экстрагированными, выделяя помимо вкусовых веществ и горькие компоненты. В то же время из более плотных участков не извлекаются ароматические масла. В таком случае в струе эспрессо появляются белые полосы и напиток имеет повышенное поверхностное натяжение. Крема истончается и поступает из портафильтра не по вертикальной прямой. Вместо прямой струи, необходимой для приготовления хорошего эспрессо, мы получаем спираль. Из-за высокого поверхностного натяжения она на мгновение пристает к носику и в буквальном смысле слова слегка всасывается к центру портафильтра. Кроме того, в плотной красновато-коричневой крема подпорченного эспрессо появляются белые нити, и уменьшается объем порции.

В худшем случае из портафильтра, как из засоренного туалета, происходит резкий выброс коричневатой жидкости. И вкус у такого кофе тоже соответствующий... А все из-за того, что вода не встретила на своем пути равномерного сопротивления либо помол был слишком грубым.

СХЕМА УСПЕХА

Посмотрите на диаграмму, иллюстрирующую суть нашего разговора.

На рисунке 1 вы видите сечение корзинки (сетки) портафильтра для двойной порции, в которую только что насыпали горку молотого кофе из кофемолки.

На рисунке 2 кофе аккуратно выровнен и распределен по сетке, чтобы обеспечить *равномерную дозировку перед уплотнением*. Этот важный этап я называю «распределением неспрессованного кофе» (даже самые опытные бариста часто ошибаются, слишком быстро закладывая неспрессованный кофе и встряхивая его перед уплотнением; подробнее об этом см. в *главе XII «Трамбовка»* и *главе XIII «Дозировка эспрессо»*).



ИДЕАЛЬНАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭКСТРАКЦИИ

1



**НЕСПРЕССОВАННЫЙ
МОЛОТЫЙ КОФЕ**

2



**РАВНОМЕРНО
РАСПРЕДЕЛЕННЫЙ
И ДОЗИРОВАННЫЙ КОФЕ**

3



УТРАМБОВАННЫЙ КОФЕ

ИДЕАЛЬНАЯ РАВНОМЕРНАЯ
ЭКСТРАКЦИЯ



На рисунке 3 кофе утрамбован до совершенно равномерной толщины слоя, отмеченного теневой графикой. Такой эффект достигается при помощи прессующего устройства (гэмпера) и правильной дозировки. При этом образуется небольшой зазор между поверхностью кофейной таблетки и дном дисперсионной решетки (экрана), откуда поступает вода.

Затем приводится в действие помпа.

На первом, предынфузионном этапе горячая вода лишь смачивает поверхность кофейной таблетки. Длится это около секунды. За это время вода успевает просочиться на слой молотого кофе. Затем на полную мощность начинает работать помпа и достигается необходимое давление. Итальянские инженеры первыми осознали необходимость предынфузионного цикла, который позволяет уплотнить поверхностный слой перед сильным ударом водной струи. На предынфузионном этапе высвобождаются вкусовые компоненты, которые в процессе приготовления напитка окончательно раскроются в чашке клиента.

По прошествии этой первой секунды на поверхность таблетки обрушивается удар гидравлического кулака. При температуре в 93,3°C и давлении 9 атмосфер (бар) вода может запросто выбить часть кофейной массы, образовать на ее месте воронку и пройти по ней с наименьшим сопротивлением. В результате из портафильтра вместо эспрессо начинает бить фонтанчик коричневатой жидкости, лишь отдаленно напоминающей кофе. В лучшем случае это будет кофе, лишенный своих потенциальных вкусовых качеств. Чрезмерно экстрагированные участки таблетки быстро теряют тонкие вкусовые компоненты и начинают выделять горечь, которая и попадает прямо в чашку.

Помните, что эта схема — лишь идеальная абстракция. В реальной жизни на силу сопротивления воде влияет множество факторов, в том числе трамбовка, дозировка, свежесть кофе, влажность, настройка кофемолки и состояние ее жерновов.

Только контролируя все эти факторы и учитывая их взаимосвязь, можно добиться, чтобы вода под давлением попала на хорошо утрамбованную кофейную таблетку, обеспечивающую равномерное сопротивление. И тогда в течение 25 секунд вода под давлением просачивается сквозь слой молотого кофе, а из портафильтра в чашку льется эспрессо с превосходным вкусом.



Летучие Ароматические Компоненты

Аромат свежемолотых кофейных зерен веками вдохновлял поэтов. А сложность его передачи в готовом напитке вдохновляла изобретателей на создание превосходных — и порой странных — устройств для приготовления кофе.

Почему так сложно приготовить кофе, вкус которого может сравниться с его ароматом? Причиной тому высокая летучесть ароматических компонентов, составляющих кофейный букет. Эти насыщенные, землистые вещества, возбуждающие наше обоняние, когда мы чувствуем благоухание свежемолотых зерен, очень нестабильны и уязвимы.

Под воздействием воздуха молотый кофе быстро приобретает прогорклый вкус, обусловленный реакциями окисления. Слишком высокая температура заваривания просто сжигает эти вещества, а низкая температура делает кофе кислым. И этими примерами дело не ограничивается... Итак, самая трудная задача — приготовить кофе, не разрушая кофейные масла.

При приготовлении качественного кофе свежесть зерен — это в любом случае решающий фактор. Для эспрессо этот фактор приобретает особое значение. Эспрессо-машины готовят чрезвычайно концентрированный напиток.

Если масла разрушатся и дадут горечь, ваша машина усилит этот привкус во много раз. Жареный кофе сам по себе содержит вещества, которые разрушают тонкие вкусовые оттенки. Основная цель эспрессо — *максимально эффективно отделить вкусовые масла от разрушающих их веществ молотого кофе.*

ЭСПРЕССО КАК ИСКУССТВО

Эспрессо становится искусством тогда, когда удастся понять вкусовую гамму кофе и перенести ее в чашку с готовым напитком. Кофейные букеты не поддаются классификации, их нельзя представить единым списком. Здесь бессильна даже такая серьезная наука, как химия. Кофейный букет можно понять лишь интуитивно, а чтобы перенести его в чашку готового напитка, нужно приложить немало усилий.



Вот список факторов, позволяющих сохранить кофейный букет:

1. Температура воды, в которой заваривают кофе
2. Время экстракции (время заваривания)
3. Объем порции (момент отключения)
4. Свежесть кофе
5. Чистота машины
6. Степень обжарки

Важно также понять, что все эти факторы взаимосвязаны, все они влияют друг на друга. Изменение одного приводит к изменению всех других. И когда вы станете работать с каждым из указанных факторов, помните две ключевых вещи – вода «ленива», а кофейный букет летуч.

Призыв К Инженерам

За многие годы работы в «Эспрессо Виваче», научившись контролировать влияющие на кофе факторы, мы выяснили, что стабильность температуры воды – это единственный фактор, который в высшей степени зависит от производителей эспрессо-машин.

Иногда нам удается приготовить изумительный эспрессо, который мы называем не иначе как «Божественный Кофе». Это эспрессо с богатым пряным вкусом, настолько схожим со своим запахом, что, попробовав его, можно выронить чашку и засмеяться от счастья. Несомненно, самый важный параметр, отвечающий за «божественный нектар» в чашке, при условии контроля над всеми прочими факторами, – это температура заваривания.

Я убежден, что кофе очень чувствителен к температурным колебаниям буквально в $0,5^{\circ}\text{C}$. Однако даже лучшие из опробованных мной эспрессо-машин допускают, по меньшей мере, колебания на группе в $\pm 2^{\circ}\text{C}$, т. е. имеют диапазон варьирования, равный 4° . Это существенная погрешность.

Что же касается стабильности температуры, то эспрессо-машины, имеющие отдельный бойлер для эспрессо, превосходят все прочие теплообменные технологии.



В главе VII «Температура воды» мы рассмотрим некоторые приемы, позволяющие добиться определенного постоянства в температуре подаваемой машинной воды. Но для решения этого вопроса нам понадобится помощь инженеров. Мы просим всех известных в мире производителей эспрессо-машин не останавливаться на достигнутом. Пожалуйста, не прекращайте работу над обеспечением постоянной температуры в группе и в сетке портафильтра!



ФАКТОРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

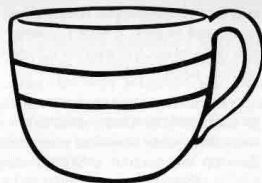


William ©

III

ФАКТОРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА,
СОЛНЕЧНЫЙ СВЕТ И ВЛАЖНОСТЬ



А ЧТО ЭТО ВООБЩЕ ТАКОЕ — ФАКТОР?

В приготовлении эспрессо значимым фактором считается все, что влияет на качество напитка в чашке клиента и что необходимо принимать во внимание на протяжении всего процесса приготовления эспрессо. Некоторые из этих факторов — величины переменные, и они связаны с постоянными изменениями окружающей среды. Дабы сохранить высокое качество напитка, бариста должен учитывать эти факторы и вносить необходимые изменения в процедуру приготовления эспрессо. Среди прочих факторов — технические приемы, более или менее успешно используемые самим человеком.

Опыт Улицы — НЕ СЛИШКОМ УСПЕШНЫЙ ОПЫТ

Я начал свой бизнес в 1988 году с кофейной тележки и вскоре обнаружил, что если эспрессо готовили не в помещении, а на открытом воздухе, то его качество гораздо сильнее зависит от состояния окружающей среды. Наши исследования показали, что наиболее благоприятна для приготовления кофе прохладная погода со средними показателями влажности (около 50-60%). Молотый кофе в этих условиях может сохранять свои ароматические свойства более четырех минут после помола.

Необходимо, однако, помнить, что и кофе, и погода, вообще-то, очень капризны. Окисление начинается сразу после помола и дозировки кофе.

В жаркую погоду кофе теряет свой аромат гораздо быстрее. В первую очередь — молотый кофе. Наиболее неблагоприятны для приготовления эспрессо



высокие температуры, воздействие на кофейные зерна прямого солнечного света и сухой воздух. В этих условиях при помолке молекулы воды испаряются с такой скоростью, что просто «срываются» с кофе многие летучие ароматические вещества, разрушая букет.

Бороться с погодными условиями невозможно, в лучшем случае можно найти лишь компромисс — работать с большей точностью и скрупулезностью. Размалывайте кофе ровно на одну порцию, чтобы в бункере не было молотого кофе. Дозатор кофемолки следует прикрывать крышкой, которую для надежности можно обмотать изоляционной лентой. Дозировать и трамбовать кофе нужно максимально быстро, чтобы свести к минимуму воздействие сухого воздуха на молотый кофе. Мы в «Эспрессо Виваче» пришли к выводу, что единственный способ сохранить лучшие свойства зерен — молоть кофе отдельно для каждого заказа, а значит, и для каждой чашки.

Но даже со всеми этими предосторожностями, чтобы приготовить хороший эспрессо на открытом воздухе в конце августа, нам приходится прилагать серьезные усилия. А вот в октябре это дается гораздо проще. Эспрессо для гурманов — вид спорта преимущественно для закрытых помещений, поскольку только там вы можете осуществлять контроль внешних факторов. И поэтому я считаю, что популярность кофейных тележек — не что иное, как никчемная дань ветреной моде.

Высокая температура и влажность оказывают разрушительное воздействие и на целые кофейные зерна.

В таких условиях рекомендую чаще обращаться к обжарщику: скажем, раз в пять дней или около того. Храните свой запас зерен в герметичной упаковке в погребе или другом относительно прохладном и темном месте (условия хранения мы детально рассмотрим, когда будем обсуждать проблему свежести кофе).

В конце августа на кофейных тележках в Сиеэтле мы обычно загружали в кофемолку около двух чашек кофейных зерен за раз, чтобы их хватило на 15 минут работы. Если на бункер кофемолки попадал солнечный свет, мы закрывали верхнее отделение с зернами листом белой бумаги. Помните: кофе плохо переносит жару и солнечный свет. Относитесь к нему как к своему ребенку.



Мальш, На Улице Холодно...

Другая серьезная проблема — приготовить хороший эспрессо в холодное время года. Когда на улице холодно, портафильтры под открытым небом охлаждаются гораздо сильнее, чем в помещении. Во всех эспрессо-машинах рабочая группа и портафильтр подвержены воздействию окружающей среды, а металлические части обладают большой теплопроводностью. Хотя все машины сконструированы так, чтобы защищать этот рабочий модуль от холода, зимой все равно он охлаждается более чем на 5°C.

При приготовлении эспрессо в идеале нужно поддерживать постоянную температуру на всем протяжении рабочего процесса — от группы чашки с готовым напитком.

Технические приемы при работе с рабочей группой в холодных условиях основаны просто на здравом смысле:

1. Всегда держите портафильтр внутри горячей рабочей группы. Иными словами, не дирижируйте им при разговоре с клиентами, старайтесь действовать быстро. Размелите кофе, встряхните старую таблетку и быстро, но аккуратно, не дожидаясь охлаждения, сформируйте новую таблетку.
2. Заранее прогрейте рабочую группу и портафильтр. Пока вы перемалываете новую порцию кофе, включите пролив и прогоните горячую воду через портафильтр со старой таблеткой. Для подогрева требуется не более 60 мл воды. Большой объем может нарушить термическое равновесие эспрессо-машины и привести к охлаждению исходной воды.

ДЕЛО НЕ В ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ — ДЕЛО ВО ВЛАЖНОСТИ

Влажность оказывает постоянное воздействие на результаты вашей работы, поскольку кофе обладает высокой *гигроскопичностью*, т.е. свободно обменивается молекулами воды с окружающей средой. При помолке кофе либо абсорбирует из окружающей атмосферы молекулы воды, либо сам отдает их — в зависимости от относительной влажности воздуха. При высокой влажности таблетка сжимается, уплотняется, подобно свалывшейся собачей шерсти, что приводит к снижению скорости экстракции.



Когда мы готовим эспрессо, нас в первую очередь волнует вопрос о том, сколько воды проходит за 1 секунду через уплотненный слой молотого кофе. Идеальный стандарт скорости прохождения воды – 25-секундная экстракция за один пролив одинарной или двойной порции. В результате из молотого кофе выделяется максимум вкусовых веществ при минимуме горечи и сниженном содержании кофеина (и одинарная, и двойная порции требуют равного времени экстракции при условии, что в каждой сетке портафильтра таблетки кофе имеют равную толщину и форму слоя).

По нашему методу, для поддержания идеальной скорости экстракции бариста необходимо менять лишь степень помола при постоянных уровнях дозировки и трамбовки, что позволяет сократить количество переменных величин.

Кофе действительно очень чувствителен к колебаниям влажности. Мы обучаем наших бариста постоянно следить за оптимальной скоростью экстракции и при каждом порыве влажного морского ветра чуть-чуть менять помол для очередной порции.

ИДЕАЛЬНО НАСТРОЕННАЯ СКРИПКА

Готовя эспрессо, сохраняйте постоянными дозировку и силу трамбовки. И тогда вы сможете поддерживать идеальную скорость экстракции простым изменением степени помола.

Когда *влажность возрастает*, кофе впитывает воду и уплотняется, что повышает его сопротивление подаваемой под давлением воде. Вы можете скорректировать этот процесс, *немного увеличив помол*.

Если в процессе приготовления кофе *влажность уменьшается*, для сохранения 25-секундного времени экстракции следует немного *уменьшить помол*.

Конечно, мы не привязываем свою работу к показаниям приборов, измеряющих относительную влажность воздуха. Бариста достаточно знать причину изменения скорости экстракции в течение дня.

Устанавливая степень помола, представьте себя настраивающим скрипку музыкантом, который имеет дело с хрупкой деревянной декой, чей объем слегка меняется при колебании температуры и влажности.

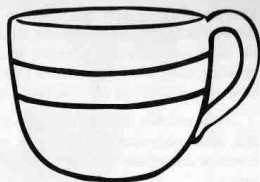
ОБОРУДОВАНИЕ



Williamson ©

IV

ЭСПРЕССО- КОФЕМОЛКА



Если дела с эспрессо идут не очень хорошо, часто трудно определить реальную причину этих проблем. Дело в том, что здесь мы имеем дело с системой со многими переменными. И для достижения успеха нужно контролировать все эти переменные. Одна-единственная ошибка – от использования несвежего кофе до неверно заданной температуры воды – может напрочь испортить конечный продукт.

И учитывая все сказанное, следует отметить, что кофемолка – наиболее важная составляющая успеха при работе с эспрессо.

ПОЧЕМУ ТАК ВАЖНА КОФЕМОЛКА?

Ответ на этот вопрос – в самой сути экстракции эспрессо: кратковременности процесса и подаче воды под давлением.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Под «временем приготовления» мы понимаем время, какое отводится горячей воде для того, чтобы просочиться сквозь слой молотого кофе.

В идеале при приготовлении эспрессо подаваемая под давлением горячая вода контактирует с кофейной таблеткой 25-28 секунд. Это означает, что у растворимых ароматических масел просто нет времени постепенно выходить из кофейного слоя, как то бывает в капельной кофеварке или во «френч пресс», где скорость заваривания варьируется от трех до пяти минут.

Для методов с более продолжительным временем заварки вполне подходят недорогие ножевые кофемолки. Однако для эспрессо, где применяется корот-



кое, но интенсивное воздействие воды, чрезвычайно важна точность помола. Диапазон допустимых ошибок здесь гораздо уже, и частицы после помола должны быть одинакового размера. Мы имеем дело с процессом измельчения, в результате которого наибольшая концентрация кофейных масел оказывается способной попасть под воздействие горячей воды.

Кофемолка обеспечивает на микроуровне максимум доступной поверхности. Именно шероховатая, очень неровная поверхность открывает доступ к основным кофейным маслам и позволяет им слиться в превосходном букете эспрессо.

ВОДА ПОД ДАВЛЕНИЕМ

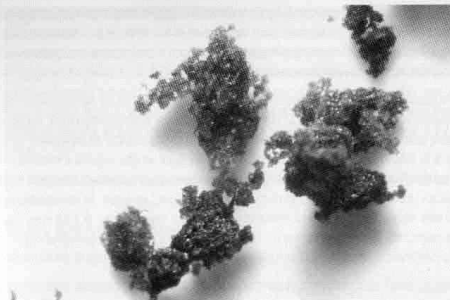
Современная эспрессо-машина с ротационной помпой подает воду на кофейную таблетку под давлением 9 атмосфер (бар). Такому давлению подвергается слой уплотненного кофе толщиной не более 1,25 см. Это очень большое давление для столь тонкого слоя молотого кофе. Поэтому еще одна важная задача кофемолки — приготовить кофе, в котором было бы обеспечено *равномерное сопротивление* напору воды.

Как я уже говорил, вода «ленива», она ищет путь наименьшего сопротивления. Она стремится найти лазейку для «легкого пути», и нет ей дела до всяческих схем приготовления качественного эспрессо. Но правильный помол заставит воду выполнять свою работу как надо.

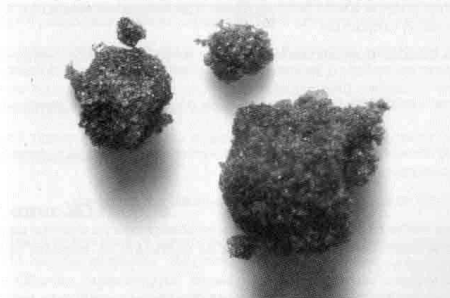
Чтобы лучше понять сложность этого процесса, взгляните на фотографии многократно увеличенных частиц молотого кофе (принишу свою благодарность Дэну Халлету, сотруднику Шведского Госпиталиа г. Сизэла, штат Вашингтон).

На фотографии 1 изображены частицы кофе, размолотого в профессиональной жерновой кофемолке с остро заточенными жерновами. Перед нами сложная решетка, образованная кофейными частицами. Сравните с фотографией 2, изображающей микроструктуру молотого кофе из той же кофемолки, но с затупившимися жерновами. Сложная решетчатая структура обеспечивает максимальную поверхность контакта между маслами молотого кофе и горячей водой.

Кофейные зерна размолоты в частицы такой формы, которая обеспечивает максимальную площадь поверхностного соприкосновения выделяемых кофейных масел с водой. Таким образом, при 25-секундной экстракции под высоким



ФОТОГРАФИЯ 1. ОСТРЫЕ ЖЕРНОВА КОФЕМОЛКИ ОБЕСПЕЧИВАЮТ МАКСИМАЛЬНУЮ СВОБОДНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ У ЧАСТИЦ МОЛОТОГО КОФЕ.



ФОТОГРАФИЯ 2. ИЗ-ПОД ЗАТУПИВИХСЯ ЖЕРНОВОВ ВЫХОДЯТ КОФЕЙНЫЕ ЧАСТИЦЫ РАЗНОГО РАЗМЕРА.



давлением создаются благоприятные условия для переноса ароматических масел в чашку до того, как начнут выделяться вредные вещества и кофеин, придающие горечь готовому напитку. В высокой эффективности системы эспрессо заключена не только своя красота, но и опасность.

Затупившиеся жернова размалывают кофе на частицы неравного размера, как это показано на фотографии 2. За краткое время просачивания горячая вода успевает лишь обгнать крупные частицы, зато хорошенько вымывает вещества, содержащиеся в частицах более мелких (в ножевых кофемолках частицы также получаются разной величины). С таким помолом невозможно получить идеально «сочащийся» кофе, который, собственно говоря, и дает полноценный вкус. На микроуровне вкусовые составляющие крупных частиц не успевают экстрагироваться, а вещества мелких частиц, напротив, будут подвергнуты чрезмерной экстракции с сопутствующим выделением горечи.

Вся Правда О ЖЕРНОВАХ

Каковы основные характеристики кофемолки, которая обеспечивает исключительно равномерный помол обжаренных зерен?

1. Кофемолка должна иметь регулируемые жернова, вращающиеся с относительно низкой скоростью.
2. Жернова должны быть абсолютно соосны во всем полезном диапазоне настройки.
3. Механизм настройки кофемолки должен обеспечивать высокоточную настройку.
4. Для предупреждения перегрева мотор кофемолки должен быть мощным, то есть обеспечивать высокий ресурс.
5. Обязательно наличие запасных, легко сменяемых жерновов.
6. Излишнее тепло от работы мотора должно отводиться из корпуса кофемолки через вентиляционные отверстия и не поступать на жернова (см. диаграмму на стр. 37).
7. Жернова не должны соединяться прямым приводом с моторным валом. Необходимо использовать переходный механизм с ременной передачей для защиты жерновов от кондуктивной теплопередачи.



Многие кофемолки снабжены механизмом тонкой настройки, в котором установочное кольцо крепится с помощью болта или прямо в паз. По мере изнашивания резов промежутки, определяемые одним делением на таком кольце, излишне увеличиваются. В буквальном смысле, минимальное деление настройки на такой машине может изменять время экстракции на 5–10 секунд. Для получения полноты вкуса и идеальной консистенции умелый бариста оперирует при настройке более короткими интервалами времени (см. главу XVI: «Настройка помола»).

Существуют два типа жерновов для кофемолок (см. фотографии на следующей странице).

1. Плоские, или параллельные жернова.
2. Конические жернова.

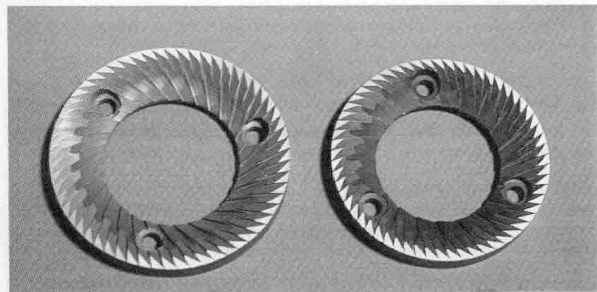
Конические жернова считаются более совершенными благодаря увеличенной режущей поверхности, обеспечивающей режим с уменьшенной нагрузкой на мотор, а следовательно — с минимальным вредом от нагрева режущего механизма. Независимо от теории, я на личном опыте убедился в преимуществах конических жерновов. Когда я пользуюсь кофемолкой с коническими жерновами, кофе получается гуще, насыщеннее и слаще, а сама порция прибавляет в объеме. Машина в буквальном смысле «подает больше вкуса» в мою чашку.

Промышленные кофемолки снабжены большими мощными моторами и размалывают кофе медленно, уменьшая тем самым ущерб от нагрева механизма. Они также наделены системой подгонки повышенной точности, что позволяет запараллелить жернова и обеспечить тонкую настройку.

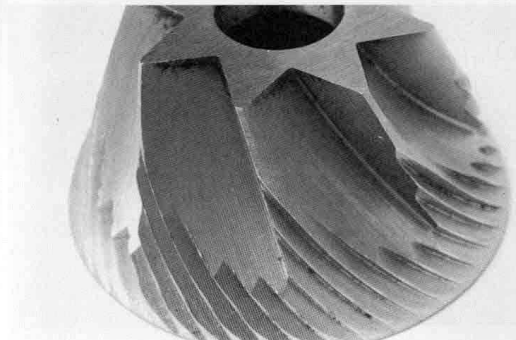
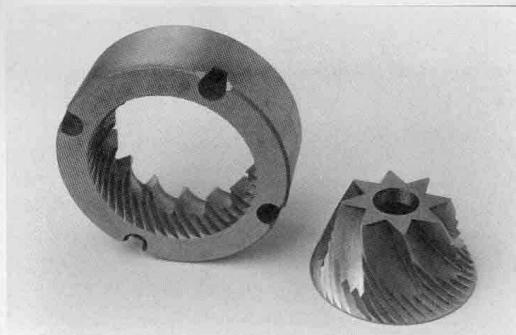
Такой технический уровень объясняет высокую стоимость промышленных эспрессо-кофемолок.

СОСТОЯНИЕ ЖЕРНОВОВ

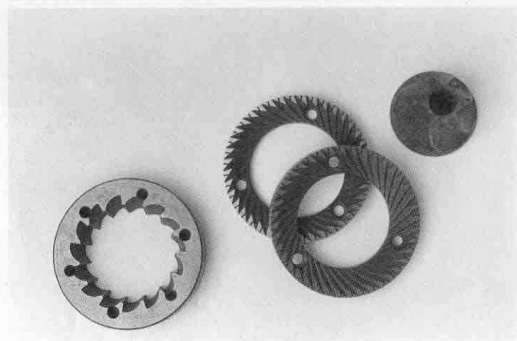
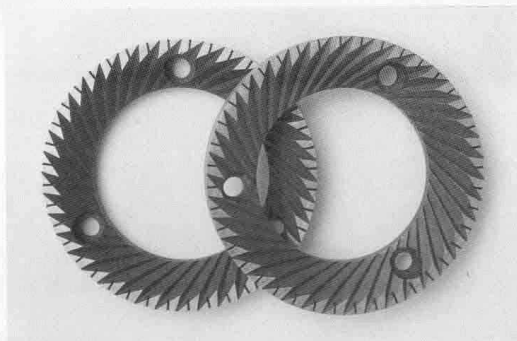
Клиенты знают мою склонность ворчать по поводу тупых резов, но на то у меня есть веские причины. Жернова кофемолок имеют ограниченный срок службы. Обычно параллельные жернова стираются после помола около 272 кг. кофейных зерен. Конические жернова могут обеспечивать прекрасное качество помола для более чем 907 кг зерен.



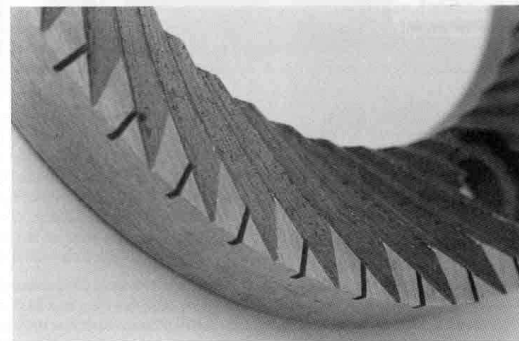
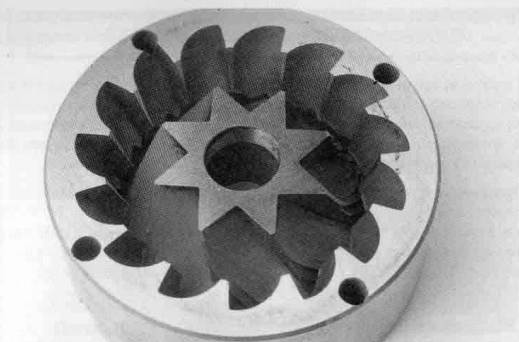
Параллельные, или «плоские» жернова



Конические жернова кофемолки



КОМБИНАЦИЯ КОНИЧЕСКИХ И ПАРАЛЛЕЛЬНЫХ ЖЕРНОВОВ —
ЛУЧШАЯ ИЗ АПРОБИРОВАННЫХ НАМИ СИСТЕМ



КОМБИНИРОВАННЫЕ ЖЕРНОВА (УВЕЛИЧЕННОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ)

На кофемолках с плоскими жерновами следует менять жернова после помола каждых 270-275 кг кофе. Потратив немного денег, вы будете вознаграждены сполна, прежде всего — своими посетителями.

Симптомы затупившихся жерновов — это снижение консистенции и объема порции эспрессо. Но не стоит забывать, что прежде чем списать возникшие трудности на затупленные жернова, следует исключить влияние всех прочих факторов. К примеру, эспрессо из несвежих кофейных зерен практически неотличим от эспрессо из зерен свежих, но смолотых затупившимися жерновами.

При замене жерновов проверьте чистоту поверхности, на которой они располагаются, а затем медленно и аккуратно закрепите их винтами. Чтобы предупредить налипание посторонних веществ на установочную резьбу, избегайте попадания на нее смазки. Просто очистите резьбу от частичек кофе с помощью острого шила или реза. Для этого подойдет и небольшая проволочная щетка.

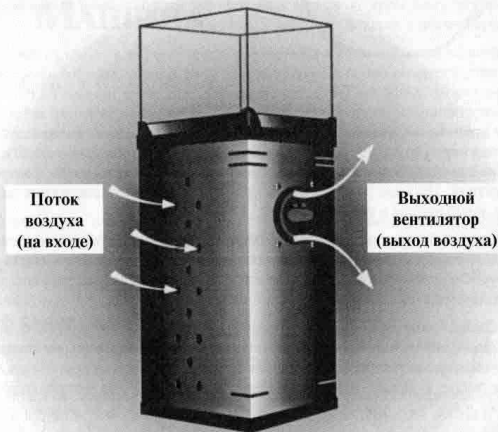
И У МЕТОДА «ВИВАЧЕ» ЕСТЬ СВОИ НЕДОСТАТКИ

Дозировочный механизм, используемый в итальянских кофемолках, представляет собой цилиндр, в который за раз можно загрузить до 200 граммов молотого кофе. Он позволяет отмерять одинарную либо двойную дозу при помощи вращающихся лопастей, приводимых в действие ручкой храпового механизма. Один щелчок задает отмер одной дозы, два — отмер двойной дозы.

У этой конструкции есть один существенный недостаток: чтобы лопасти могли каждый раз отсекают одну и ту же дозу с одинаковой плотностью, цилиндр должен быть заполнен по крайней мере наполовину. Но постоянно наполняя дозатор, мы можем легко погрешить против требования использовать лишь абсолютно свежий молотый кофе. Не стоит забывать, что кофе — очень капризный продукт и легко расстается с летучими вкусовыми веществами. Заранее смолотый кофе уже в течение нескольких минут успевает потерять многие вкусовые масла, которые при соприкосновении с воздухом окисляются и разрушаются.

Чтобы решить эту проблему в «Эспрессо Виваче», мы каждый раз размалываем зерна только на одну чашку, затем нажимаем на рычаг дозатора пять или шесть раз, чтобы высыпать из него весь молотый кофе. При таком режиме дозаторы изнашиваются довольно быстро, а лопасти заставляют кофе взаимодействовать с воздухом, что не очень хорошо. Идеально было бы иметь закрытый дозатор.

ОТВОД ТЕПЛА В КОФЕМОЛКАХ



ВЕНТИЛИРОВАНИЕ МОТОРА ЗАЩИЩАЕТ МЕЛЬНИЧНУЮ КАМЕРУ

Помол на одну чашку увеличивает нагрузку и на моторы, что также неблагоприятно сказывается на кофе, так как постоянные остановки и запуски механизма приводят к его дополнительному нагреванию. Мы используем кофемолки в режиме, не предусмотренном для крупных промышленных объемов производства напитка. Когда моторы подвергаются частым запускам из положения «стоп», в емкостных разрядных цепях, запускающих мотор, образуется дополнительная тепловая энергия. Кроме того, наш режим приводит к быстрому износу переключателей и деталей дозатора.

Теплота накапливается в течение всего дня. Уже ближе к обеду, после помола и использования около 4,5-6,8 кг зерен, у нас возникают проблемы с излишним нагревом. Кофе поступает после помола в дозатор теплым на ощупь. Мы считаем, что излишнее тепло разрушает значительное количество вкусовых веществ при помоле и заваривании кофе. Постепенно меняется и характер пролива — если утром у нас шла густая, тягучая, ровная струя, выдающая до 60 мл, прежде чем появится белая жидкость, то теперь кофе сочится тонкой и неравномерной ниткой. По мере того как из-за лишнего нагрева улетучиваются вкусовые масла, уменьшается и объем порции.

Я рад сообщить, что нам удалось решить эту проблему. Мы поместили в заднюю часть корпуса кофемолки бесшумный компьютерный плоско-верный вентилятор. Он работает все время, пока кофемолка включена в сеть, и машина избегает перегрева независимо от объема смолотого кофе.

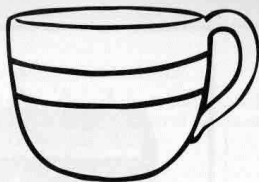
(Следует заметить, что вентилятор имеет обыкновение втягивать в мотор тонко размолотые кофейные частицы, поэтому нужно еженедельно удалять пылесосом пыль с внутренних частей кофемолки.)

Что же касается быстро изнашивающихся переключателей, то всегда нужно иметь в запасе достаточное количество запасных частей. Это касается и движущихся элементов воронки дозатора.

Если вы решите охлаждать механизм кофемолки именно таким способом, позаботьтесь о том, чтобы установку вентилятора произвел профессиональный механик. Ему придется прорезать также дополнительные отверстия для доступа воздуха. Кроме того, все работы по подключению к сети должны выполняться профессиональным специалистом по электротехнике. Крупный эспрессо-бар — это не место для экспериментов техников-самоучек.

V

ЭСПРЕССО-МАШИНА



Кому Я Могу Позвонить?

Многие из тех, кто посетил мои семинары, терзали меня вопросом: «А какая эспрессо-машина самая лучшая?». На это я неизменно отвечал что-то вроде: «Та, которая работает». Хотя этот ответ и кажется шуткой, шутка он лишь наполовину. В нем уже содержатся основные положения серьезного и более развернутого ответа.

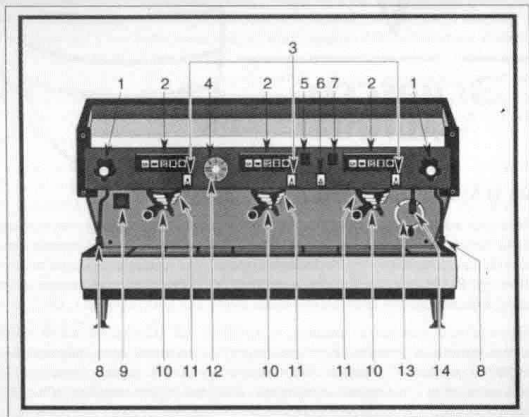
Прежде чем покупать машину, с которой вы намерены вести бизнес, внимательно ознакомьтесь с условиями ее технического обслуживания и основным набором запасных частей, доступных в вашем регионе. Если машина сломается в воскресенье в 7 утра, кому вы будете звонить? Охотникам за привидениями? Сомневаюсь в их компетентности. Прежде чем приобретать машину, следует проверить все.

Если у вас умелые руки, вы не боитесь работать с механикой и решили, что будете делать мелкий ремонт самостоятельно, узнайте у своих дилеров, станут ли они поддерживать ваши усилия поставками запасных частей и техническими консультациями по телефону. Если дилер не в состоянии объяснить вам, как настраивать и обслуживать машину, как получать необходимые для нее запчасти — найдите другого дилера.

Немного О Самих Машинах

Эспрессо-машина должна обладать следующими характеристиками:

1. Вода должна подаваться с *постоянной температурой* независимо от количества приготавливаемого кофе.



- | | |
|---|---|
| 1. Паровой клапан
(Кран подачи пара) | 8. Паровик
(носик подачи пара) |
| 2. Панель дозирования пролива | 9. Сетевой переключатель |
| 3. Полуавтоматическая кнопка пролива | 10. Портафильтр |
| 4. Датчик давления в бойлере кипятка/пара (верхняя стрелка) | 11. Группа раздачи эспрессо |
| 5. Кнопка-индикатора электроподогрева чашек | 12. Датчик давления помпы в бойлере эспрессо (нижняя стрелка) |
| 6. Кнопка подкачки воды в бойлер кипятка/пара | 13. Окно уровня воды в бойлере пара/кипятка |
| 7. Кнопка подачи горячей воды | 14. Трубка подачи горячей воды |

СХЕМА ЭСПРЕССО-МАШИНЫ ОСНОВАНА НА РАЗРАБОТКАХ ЗАВОДОВ LA MARZOCCO



2. На протяжении всего цикла приготовления машина должна обеспечивать постоянное давление помпы.
3. Эспрессо-машина должна поддерживать предынфузионный цикл.
4. Пар должен подаваться под постоянным давлением и обладать пониженной влажностью, а машина должна быть снабжена удобной простой системой управления.

Постоянная Температура

1. Вода должна подаваться с *постоянной температурой* независимо от объема приготовляемого кофе.

Попробую растолковать это утверждение.

В главе VI («Температура воды») нам еще предстоит подробно поговорить о том, что контроль за температурой в рабочей группе – главная задача инженеров, конструирующих эспрессо-машины. Существуют два разных подхода к решению этой задачи. Первый подход подразумевает производство машин, работающих по принципу теплообмена с одним большим бойлером. Второй подход – это эспрессо-машины с двумя независимыми бойлерами, один из которых – для пара и кипятка, а другой – исключительно для эспрессо.

Основная проблема связана с металлическими холдерами, или портафильтрами, которые нагреваются от рабочей группы, только когда находятся внутри группы машины. Вместе с тем, металлическая поверхность портафильтров также подвергается воздействию окружающего воздуха, и они постоянно излучают тепло. Тепло высвобождается вследствие конвекции в кружающем воздухе. Наряду с колебаниями температуры в рабочей группе это приводит к значительным колебаниям температуры воды при заваривании кофе.

Серьезность возникающих при этом проблем зависит от загруженности вашей кофейни. Машины, работающие по принципу теплообмена, склонны к сильному разогреву рабочей группы только при отсутствии загрузки. В эспрессо-машинах с двумя бойлерами, напротив, в этих условиях температура спадает на пару градусов.

Хорошие машины имеют скрытые рабочие группы, которые лучше защищены от колебаний температуры. Машины с отполированной рабочей



группой, которая своим изгибом напоминает зависшего в прыжке леопарда, выглядят очень красиво, однако их незащищенные металлические поверхности сильно остывают. Это приводит к существенным температурным колебаниям в рабочей группе.

Технологии теплообмена были разработаны в конце 50-х годов итальянскими инженерами, которые стремились получить быстро разогретую свежую воду в небольших количествах по требованию. Важно, что в таких машинах бойлер применяется для нагрева воды, используемой в приготовлении эспрессо. Итальянская вода часто имеет повышенное содержание минеральных солей, что приводит к их ускоренному отложению на стенках бойлера. В те времена еще не существовало эффективных технологий фильтрации воды. Сегодня же эти технологии и никелированные покрытия внутренних стенок бойлеров избавляют воду в бункере от «затхлого» привкуса.

Однако существуют и машины с отдельным бойлером, специально предназначенным для эспрессо. В таких машинах можно регулировать температуру воды независимо от давления пара.

К моменту работы над этой книгой я не встречал агрегатов, лучше обеспечивающих постоянную температуру в рабочей группе, чем машины с отдельным бойлером для эспрессо. Похоже, что это и в самом деле наилучшее технологическое решение проблемы контроля температур.

Постоянное Давление Помпы

2. На протяжении всего цикла приготовления кофе машина должна обеспечивать постоянное давление помпы.

В современных машинах реализуется один из двух вариантов помпы: ротационная и вибрационная, с гидравлическим приводом, увеличивающая давление поступающей воды до требуемых 9 атмосфер. Недостаток вибрационной помпы – серьезные потери воды, так как при каждом проливе на достижение нужного уровня давления уходит до 1 л воды. По этой причине ротационная помпа больше подходит большому кофеен.

Я не рекомендую пользоваться старыми машинами с гидравлическим рычагом, в которых оператору, чтобы установить нужное давление, приходится вручную нажимать на рычаг. Все эти старые модели не обеспечивают



постоянного давления. Кроме того, в заведениях с большим числом клиентов и персонала может развиваться кистевой туннельный синдром – болезненное и опасное для здоровья состояние, связанное с перегрузками запястий. Именно машины с пистонным рычагом и вызывают у обслуживающих операторов при больших нагрузках болезненные ощущения в кистях, локтях и плечевом поясе.

Предынфузионный Цикл

3. Эспрессо-машина должна поддерживать предынфузионный цикл.

Вкус эспрессо становится более интенсивным, если до обработки под давлением таблетка пропитывается горячей водой. Эта стадия, которую называют предынфузионной, должна длиться 1-2 секунды. На машинах с предынфузионным циклом от момента запуска до появления первых капель эспрессо на выходе проходит всего 5-8 секунд.

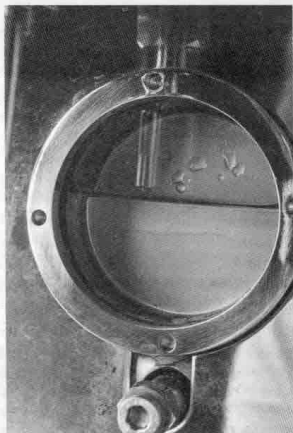
Предынфузионный цикл важен по двум причинам. Во-первых, при смачивании таблетки водой несколько ослабевают связи растворимых вкусовых масел, они легче переходят в напиток и придают ему насыщенный вкус. Во-вторых, такое смачивание механически скрепляет поверхность таблетки, по этой причине на ее поверхности при струе под высоким давлением не образуется ипадин, через которые может с легкостью, не выполнив необходимой работы, просочиться вода.

Постоянное Давление Пара, Пониженная Влажность и Удобная Система Контрольного Управления

4. Пар должен подаваться под постоянным давлением и обладать пониженной влажностью, а машина должна быть снабжена удобной системой контрольного управления.

Подробно о технике работы с паровой системой мы поговорим в *главе XVIII («Текстура молока и стиль подачи напитка»)*. Что касается конструкции машины, то вам следует знать: на качество структуры молока существенное влияние оказывает сухость пара.

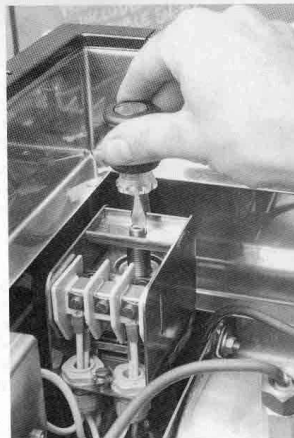
Сухость пара зависит от объема, занимаемого им в главном бойлере.



Окно уровня воды бойлера пара/кипятка: при заполненности бойлера водой чуть выше среднего уровня пар обладает оптимальными характеристиками

Лучший для консистенции молока пар получается тогда, когда сквозь окно (см. фотографию на этой странице) мы видим, что бойлер заполнен водой чуть выше среднего уровня. Если же уровень жидкости в окне поднимается до 2/3 емкости бойлера, пар становится слишком влажным.

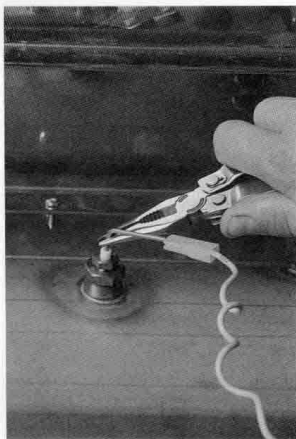
Все современные эспрессо-машины снабжены автоматическими устройствами для поддержания уровня воды в бойлере. Перед покупкой следует проверить, чтобы поддерживает постоянное соотношение пара и воды, поскольку в противном случае колебания здесь могут быть очень значительны.



Чтобы увеличить давление пара в бойлере, поверните винт регулятора прессоштата по часовой стрелке

Большинство моделей машин используют для измерения уровня пара датчик, установленный в верхней части бойлера. По собственному опыту могу сказать, что такие системы весьма эффективно справляются с поддержанием постоянного уровня воды и легко регулируются оператором.

Чтобы поднять уровень воды и уменьшить объем, занятый паром, слегка вытяните датчик наружу. Чтобы понизить уровень воды, немного задвиньте датчик вовнутрь. Кончик датчика задает уровень воды.



Чтобы поднять уровень воды в бойлере, слегка вытяните датчик

Машины с Полуавтоматической и Автоматической Дозировкой Воды

Я и мои сотрудники — люди весьма консервативные. Мы до сих пор предпочитаем машины-полуавтоматы. Дай Бог здоровья моему импортеру Кенту Бакке, который до сих пор выполняет наши заказы на поставку этого на первый взгляд устаревшего оборудования.

Что такое машина-полуавтомат? Это машина, в которой бариста сам включает и выключает пролив, тем самым полностью контролируя такой важный показатель, как объем порции.



На лицевой стороне машины-автомата располагается программируемая клавишная панель. Владелец или технический специалист задают желаемый объем порции, выбрав соответствующую программу на клавишной панели. Программа просто отключает помпу, когда достигается требуемый объем. Такая технология обеспечивает контроль качества в крупных кофейнях с большим потоком посетителей, в неспециализированных заведениях, к примеру — ресторанах, а также на предприятиях общепита с высокой текучкой кадров и низким уровнем их профессиональной подготовки.

Полностью автоматические эспрессо-машины размалывают и уплотняют кофе, взбивают молоко, сами смешивают и разливают напитки, приготовленные на основе эспрессо.

Не лучше ли просто купить стаканчик «Коль» или принять кофейную таблетку?

Мы, американцы, слишком часто жертвуем удовольствием ради эффективного результата. Хотя вы купили эту книгу, чтобы овладеть техникой эспрессо, я позволю себе заметить, что ценю кофейню прежде всего как место встречи людей. Кофе и культура проведения досуга — старые друзья. Быть может, это всего лишь очередной предрассудок старого консерватора, но я ценю человеческое общение при посещении кофейного заведения.

В техническом смысле машина-автомат справится с работой лучше, чем неподготовленный оператор. Но такие машины не идут ни в какое сравнение с квалифицированным бариста. Это чудо инженерной мысли отличают неизменные неудачи в поддержании постоянного уровня экстракции и текстуры молока.

Проверка Машины в Деле

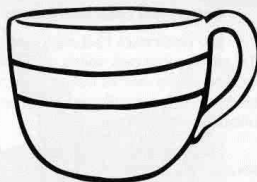
Существуют ли приборы, измеряющие давление в процессе экстракции и давление в бойлере? Такие приборы должны быть обязательно, и вы должны легко читать их показания. Где расположены паровые трубки и кнопки управления? Насколько удобно ими пользоваться? А насколько прочны переключатели и кнопки? Может быть, они только хорошо смотрятся? Если у вас в штате есть опытные сотрудники, обратитесь к ним, чтобы оценить удобство машины.



Давайте наконец подытожим все, о чем говорилось в этой главе. *Не стоит прислушиваться к чужим рекомендациям и искать известный брэнд. Нужно оценить все имеющиеся в продаже машины, используя приведенные мною параметры.* Большинство хороших компаний постоянно улучшает конструкцию своих машин. Зная, что стоит за этими конструктивными решениями, вы сможете сделать самостоятельный выбор и не станете жертвой недобросовестной рекламы.

VI

ДАВЛЕНИЕ Помпы



Кофе — напиток «коварный»: жареные зерна содержат не только превосходные ароматические вещества, но и другие соединения с гораздо менее приятным вкусом. Еще в начале прошлого века итальянцы верно заметили, что ароматические масла, содержащиеся в кофе, гораздо лучше отделяются от соединений с неприятным вкусом, когда вода для заваривания подается под давлением.

Давление используется для того, чтобы взбить вкусовые масла в красновато-коричневую пенку под названием «крема». Крема удерживает в себе наиболее тонкие и легкие вкусовые вещества, придающие кофе особую пикантность. Но возникает вопрос, какой уровень давления окажется при этом оптимальным. Большинство экспертов сходятся на том, что лучший эспрессо получается под давлением в **8,2 — 9 атмосфер**. Я лично для себя остановился на давлении помпы в 8,2 атмосферы.

Стабилизация Давления Помпы

В кофейне «Виваче-Бродвей» мы заметили, что на выходе из помпы давление воды в течение дня может существенно меняться. Утром оно выше, чем днем, и колеблется этот показатель без всякой закономерности. Даже наша посудомоечная машина в режиме наполнения оказывала влияние на давление воды.

Вместе с изменением давления поступающей воды менялось давление на выходе ротационной помпы. Мы решили эту проблему с помощью резервуара с водой. Наш статический резервуар представляет собой обычный стальной бак с автоматическим клапаном наполнения, установленным таким образом, чтобы насос эспрессо-машины всегда получал воду под давлением в одну атмосферу.



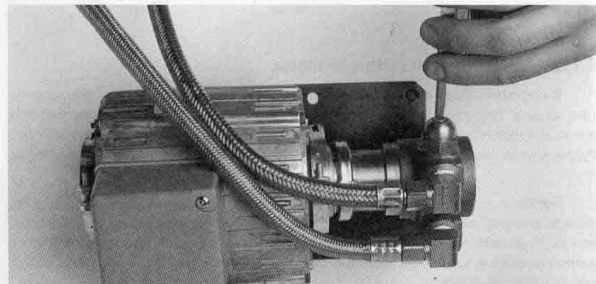
Вот что нам пришлось сделать.

Мы оснастили 12-литровый содовый бак прессуемой арматурой диаметром 3/8 дюйма, которую заказали в местном магазине сантехники (такие баки дороги, поскольку они не пользуются большим спросом; имеет смысл обратиться в ближайший магазин, где использованные баки из-под содовой можно купить очень дешево).

Мы просверлили дырку в крышке бака и оснастили его датчиком уровня жидкости из нержавеющей стали, который заказали по каталогу Грэйндера. Поплавок при этом служит переключателем, запускающим водный распределитель с электрическим управлением (его мы тоже заказали по Грэйндеру), который регулирует поступление воды в бак.

ПРОБЛЕМЫ, С КОТОРЫМИ ВЫ МОЖЕТЕ СТОЛКНУТЬСЯ

При сборке и оснащении бака не пользуйтесь переходниками, не соответствующими стандартному диаметру 3/8 дюйма. Мы ими воспользовались, и в результате наши соединения принялись подсосывать воздух через помпу прямо в эспрессо-машину, поднимая тем самым давление и нарушая процесс экстракции при срабатывании переключателя подачи горячей воды. Заказывайте подходящие запчасти.



Установите давление помпы при экстракции на уровне в 8,2 атмосферы

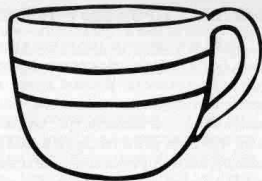


Поплавок реле уровня (устанавливается в крышку бака), переходники с шариковыми фиксаторами и водный клапан с электрическим управлением



VII

ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ



ЧТО ТАКОЕ КАЧЕСТВЕННЫЙ КОФЕ?

С приобретением опыта в приготовлении эспрессо вы все больше осознаете важность такого фактора, как температура воды при заваривании. Температура воды, которая играет важнейшую роль в сохранении летучих компонентов кофейного вкуса, очень плохо поддается контролю. И все же без такого контроля невозможно приготовить качественный эспрессо. Температура воды отвечает за *качество и количество* вкусовых соединений в чашке эспрессо.

Если воды немного и ее температура превышает 93°C — а именно такая температура и установлена на эспрессо-машине, — любые измерения проводить трудно. Проблема осложняется тем, что сама попытка измерить температуру воды может привести к ее снижению. Это старая проблема измерения физического параметра, на который влияет сам способ такого измерения.

Поэтому я советую пробовать эспрессо на вкус, вместо того чтобы пытаться измерять температуру воды и тем самым решать, насколько она подходит для приготовления напитка. Другая причина, по которой вам следует довериться собственным вкусовым рецепторам, связана с тем, что кофе в зависимости от степени обжарки может становиться лучше при различных уровнях температуры.

Оговорив все это, я тем не менее посоветую вам взглянуть на схему температур и вкусовых характеристик, чтобы получить общее представление о предмете нашего разговора (все измерения проводились с помощью цифрового термометра Fluke 51 K/J, оснащенного шариковым термодатчиком: зерна при этом были обжарены до красновато-коричневого цвета, но так, чтобы на их поверхности не появилось видимых масляных пятен).



ПРИЗНАКИ ПРОБЛЕМ С ТЕМПЕРАТУРОЙ

Если температура экстракции слишком низкая, вы можете получить с виду очень густую crema, цвет которой будет, однако, слишком светлым и ровным по всей ее поверхности. В такой crema не будет темных крапинок, которые указывают собственно на идеальный тип экстракции. Эспрессо, заваренный при слишком низкой температуре, по цвету напоминает корицу. Но неприятнее всего то, что кофе моей обжарки **в воде слишком низкой температуры приобретает кислый привкус**. При дальнейшем понижении температуры заваривания, скажем, на 3°C, кислый привкус может перейти в горьковато-кислый. В результате у вас на языке остается что-то вроде крысиного яда... А его, как известно, лучше не употреблять.

С другой стороны, **слишком высокая температура спалит кофейные масла**, и в результате эспрессо оставит на средней части языка едкий привкус, а во рту в целом будет отдавать горелым. При этом на поверхности crema могут появиться тяжелые темные полоски. Небольшое повышение температуры чревато просто снижением вкусовых качеств напитка, в результате вы получите хотя и безвредный, но очень посредственный эспрессо.

При **идеальной температуре** воды на поверхности насыщенной красновато-коричневой crema появляются темно-коричневые полоски (некоторые итальянцы называют их тигровой раскраской). Чтобы сравнить идеальный эспрессо с напитком, приготовленным при сниженной температуре, посмотрите цветные фотографии на стр. 114.

СХЕМА ТЕМПЕРАТУР ВОДЫ



Вкусовые характеристики идеально приготовленного эспрессо должны соответствовать аромату молотого кофе. Вкус и аромат совпадут в том случае, если будут соблюдены одновременно все факторы приготовления эспрессо. При правильно выбранной температуре напиток будет иметь наиболее насыщенную и ровную текстуру.

Я уже говорил в *главе V («Эспрессо-машина»)* о своей уверенности в том, что улучшить вкус и текстуру эспрессо смогут лишь инженеры, которым удастся обеспечить более стабильную температуру воды при экстракции. Я считаю это «Святым Граалем» индустрии эспрессо-машин. Многие производители запатентовали свои конструктивные решения по стабилизации этого показателя. Но я считаю, что им предстоит еще долгий путь в этом направлении.

Основная проблема — это колебания температуры в рабочей группе. Существуют термостаты, поддерживающие температуру бойлера с точностью до полградуса, но добиться такой стабильности в портаfiltре гораздо сложнее. Лучшее из опробованных мною машин имели диапазон колебаний температуры портафильтра в 3°: $\pm 1,5^\circ$ по отношению к заданной температуре.

Проблема связана с самим портаfiltром.

Портаfiltр из тяжелого металла сконструирован таким образом, чтобы сохранять поступившее из рабочей группы тепло. Однако металлы при высоких температурах интенсивно испускают тепло сами. В момент использования портафильтра при дозировке и трамбовке кофе металлическая часть портафильтра постоянно испускает тепло и может в конце концов оказаться на 10° холоднее, чем требуется.

Контроль температуры — это основная причина, по которой портафильтры (холдеры рабочей группы) нужно постоянно держать внутри рабочей группы машины. Они ни в коем случае не должны лежать на стойке в течение рабочего дня. Если вы заметите, что в какой-то кофейне портафильтры лежат на стойке, то забудьте ее адрес и поищите другое место, где можно выпить эспрессо.

КАК ЗАДАТЬ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ

Для измерения температуры воды в эспрессо-машине не подходят термометры стержневого типа. Вместо них придется раскошелиться на цифровой термометр с высокоскоростным и легким шариковым датчиком. Например, на термо-



метр марки Fluke 51. Это значительно повысит скорость и точность измерений. Если вам удастся достать такой термометр, то вы сможете научиться и моему способу измерения температуры.

Поместив термодатчик (маленький шарик) в уплотненный кофе, вы можете следить за температурой заваривания в течение всего цикла приготовления порции. Это идеальный способ. Постарайтесь поместить шарик ближе к поверхности. Отверстие в сетке, через которое пропущен датчик, должно быть минимальным, тогда уплотненный кофе герметично его закроет. Неплохо придумано!

Многие машины теплообменного типа при простое аккумулируют тепло в рабочей группе. Температура покоя рабочей группы оказывается в них выше нужного показателя.

У машин с отдельным бойлером для эспрессо температура покоя рабочей группы может быть на 1,5 – 2° ниже, чем требуется.



Крохотный термодатчик установлен у самой поверхности сетки портафильтра



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ СЕРФИНГ

Искусство управления рабочей группой и портафильтрами для стабилизации температуры воды мы называем «температурным серфингом». Это очень тонкое искусство, которое доступно лишь настоящему кофейному мастеру. Главное здесь – интуиция, однако существуют и некоторые особые приемы, которым можно научиться.

На опробованных мною машинах повторяющаяся температура достигается после быстрого холостого прогона двух порций воды (по 60 мл каждая) через рабочую группу машины. Смысл в том, чтобы заставить машину подавать воду в рабочую группу с меньшими колебаниями температуры, т.е. от температуры покоя в рабочей группе на шаг приблизиться к требуемой рабочей температуре. Важно подавать на каждую «прокачку» рабочей группы не более 60 мл воды.

Чем дольше машина находилась в бездействии, тем выше вероятность того, что температура рабочей группы отклонилась от той, которая вам требуется при приготовлении кофе. Чем лучше машина, тем реже это происходит.

Постоянная нагрузка, т.е. непрерывное использование рабочей группы, помогает вам поддерживать в ней стабильную температуру. Эспрессо-машины для крупных заведений рассчитаны на постоянную нагрузку и обеспечивают наибольшую стабильность температуры воды.

В Италии редко встретишь эспрессо-бар, в котором пользуются машиной менее чем с тремя рабочими группами. Более крупные машины обеспечивают большую температурную стабильность в рабочей группе. Для приготовления качественного кофе в барах я рекомендую машины, как минимум, с тремя рабочими группами. Внушительная масса металла и горячей воды в более крупных машинах лучше обеспечивает постоянство температуры воды.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА В ПОРТАФИЛЬТРЕ

Если вы приготовили последнюю порцию эспрессо всего несколько минут назад, запустите помпу и для предварительного прогревания прогоните 60 мл воды через портафильтр и старую таблетку кофе. Старайтесь делать это, пока перемальваете кофе для очередного посетителя. Заметьте: мы оставляем в портафильтре использованный кофе до получения следующего заказа, потому что ста-



рая таблетка содержит тепло, которое помогает поддерживать на постоянном уровне температуру портафильтра.

Когда вы достаете из машины портафильтр, чтобы насыпать в него новую порцию, делайте это очень быстро. Выберите из него старый кофе, оцмерьте новую порцию и быстро, но аккуратно ее утрамбуйте. Чтобы снизить потерю тепла в портафилтре, нужна незаурядная сноровка.

Непосредственно перед тем как вставить портафильтр в машину, прогоните через рабочую группу 60 мл воды. Затем вставьте портафильтр и, не теряя времени, запустите помпу (подробное описание этой процедуры см. в *главе XXI (Метод «Эспрессо Виваче»)*).

Опасности Промывки

После выбивания из портафильтра старой таблетки на сетке могут остаться какие-то частички уже использованного кофе. В кофейне «Виваче» мы быстро смахиваем налипшие частички чистым сухим полотенцем (см. *главу XII «Трамбовка»*). В других местах вместо этого запускают рабочую группу и смывают прилипшие частички кофе водой, которая используется при заваривании. Но это ошибка, которая может привести к нежелательному охлаждению воды в рабочей группе.

Эспрессо-машины сконструированы таким образом, чтобы обеспечивать высокую стабильность температуры при подаче небольших порций воды объемом в 30-60 мл. Именно поэтому я всеми способами стараюсь объяснить, почему описанный выше импульсный метод подачи воды для прогрева рабочей группы применим только к малым порциям воды объемом до 60 мл. Прогон большего количества воды через рабочую группу — это не самый лучший способ использования машин.

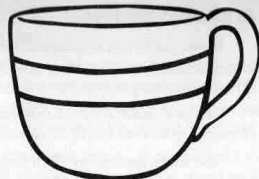
Чтобы удалить частички кофе с сетки портафильтра, пользуйтесь струей горячей воды из бойлера пара/кипятка. При этом можно добиться поступления дополнительного тепла в портафильтр. А именно это вам и нужно.

Если вы считаете, что у вашей машины есть проблемы с поддержанием постоянной температуры, посоветуйтесь с обслуживающим вас инженером, как настроить вашу машину. Подавляющее большинство эспрессо-машин используют систему теплообмена, при которой вода в теплообменнике зависит от температуры в бойлере.

VIII

ЧИСТОТА МАШИНЫ

Принцип Абсолютной Чистоты



Экстрагированные кофейные масла могут скапливаться на стенках всех рабочих емкостей, а затем вступать в реакцию со свежим напитком. Такие осевшие масла из-за нестабильности входящих в их состав ароматических веществ быстро приобретают горький привкус. Когда свежий эспрессо вступает во взаимодействие с осевшими на стенках старыми кофейными маслами, вкус напитка становится прогорклым.

Увы, грязное оборудование — вполне обычная вещь во многих заведениях США, предлагающих своим посетителям эспрессо. Но, с другой стороны, с этой проблемой очень легко справиться — нужно тщательно все мыть, а затем прогонять воду через порцию кофе.

Человек, приготавливающий эспрессо, должен относиться к портафильтру (см. фотографию) и рабочей группе так же, как шеф-повар обычно относится к посуде. Само собой разумеется, они должны быть чистыми. Но их нужно еще и смазывать свежими кофейными маслами, чтобы жидкий эспрессо не вступал во взаимодействие с голым металлом. Поэтому очень важно после очистки портафильтра (как показано на фотографии, приведенной на следующей странице) или промывки с использованием специализированного моющего средства приготовить «оросительную» порцию, которая подготовит металлические поверхности к работе.

В этой главе мы подробно опишем ежевечернюю процедуру чистки машины и другие санитарные операции с эспрессо-техникой. Ниже, в *главе XVII («Чистка машины»)*, мы расскажем о том, как сохранить чистоту вашей эспрессо-машины и в ходе работы.



А. Портафильтры

Выньте сетки из портафильтра и замочите портафильтры на ночь в горячей воде, в которой растворена одна столовая ложка моющего средства для эспрессо. Утром тщательно очистите все поверхности губкой Scotch Brite.

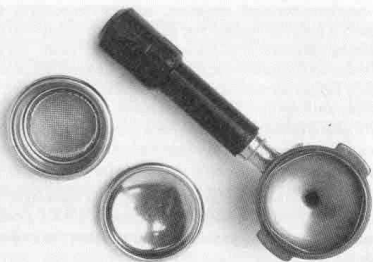
Потом возьмите маленькую щетку для мытья бутылок и с ее помощью удалите невидимый налет из небольших углублений на носиках портафильтра.

При замачивании не погружайте в воду пластиковую часть портафильтра, так как со временем ее может повредить моющий растворитель.

Нужно, чтобы замачивание портафильтров на ночь превратилось в привычку. Так удастся предотвратить отложение на их поверхности кофейных масел. Уже отложившиеся масла очень сложно удалять с внутренних поверхностей слива.

При грязных портафильтрах меняется не только внешний вид эспрессо, но и его вкус. Крема оказывается не такой пышной, несколько «клочковатой», а в ее красновато-коричневых маслах могут появляться белые полоски.

Портафильтры тоже необходимо очищать с помощью жесткой губки, и при постоянно работающей машине делать это нужно каждый час (см. главу XVII «Чистка машины»).



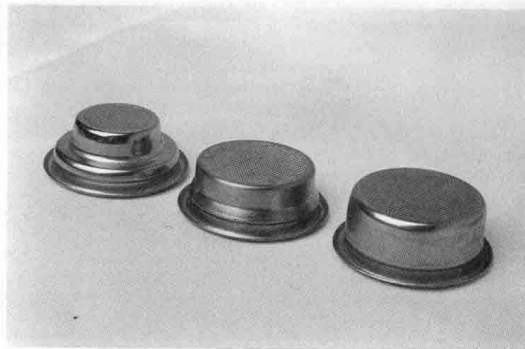
Чистый портафильтр со «слепым» фильтром и двухпорционной корзинкой



Б. Промывание специальным ЧИСТЯЩИМ СРЕДСТВОМ (ДЕТЕРГЕНТОМ)

При промывании эспрессо-машины замените сетку портафильтра на *слепой фильтр*. Слепой фильтр внешне напоминает сетку портафильтра без отверстий. Он используется для нагнетания давления, которое в конце концов разряжается промыванием и выпуском воды через слив, расположенный за рабочей группой.

Все современные эспрессо-машины должны иметь клапан и дренажную систему спуска горячей воды под давлением. В противном случае по окончании экстракции горячая вода и отработанный молотый кофе при съеме портафильтра для загрузки следующей порции фонтаном залили бы все вокруг. Клапан необходим для разрядки высокого давления. Такой клапан и дренажная система расположены прямо в рабочей группе за дисперсионным экраном. Когда при экстракции горячая вода подходит к молотому кофе, она движется по той же трубке, через которую производится промывка. На стенках этой трубки появляются отложения кофейных масел с неприятным запахом.



Слева направо: корзинки на одну, две и три порции

Для эспрессо созданы специальные чистящие средства, или детергенты, которые размягчают и удаляют отложения кофейных масел в этой трубке и в клапанной системе. Активный реагент в таких химических средствах – фосфат натрия. В состав детергентов для эспрессо-машин входят также пенообразователи и вещества, защищающие прокладки и более мягкие материалы рабочей группы от воздействия фосфата натрия. Средства эти стоят дорого, но они необходимы для качественной очистки и защиты внутренних клапанов и прокладок.

По меньшей мере раз в день, по окончании работы своего заведения, вы должны промывать машину специальным детергентом. Следуйте тем указаниям на упаковке с этим химическим соединением, которые относятся именно к вашему типу эспрессо-машин.

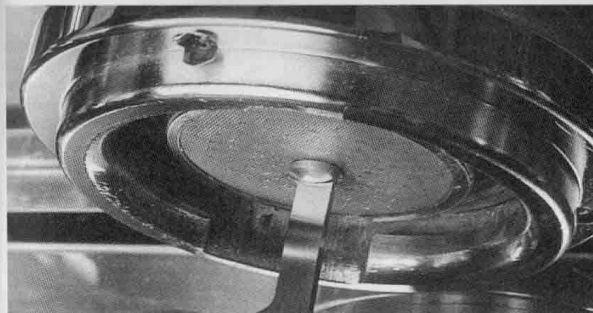
В кофейне «Виваче» мы помещаем чайную ложку детергента в слепой фильтр. Затем приводим рукоятку в рабочее положение и на 30 секунд запускаем помпу. Сбрасываем давление и повторяем операцию дважды с интервалом в три-четыре секунды. Это и есть полный цикл промывки.

До начала работы необходимо вымыть из рабочей группы все мылящие вещества. Выньте сплошной фильтр и промойте его в горячей воде. Затем горячую воду для заваривания короткими порциями прогоните несколько раз через рабочую группу, пока она полностью не очистится. Снова вставьте в рабочую группу слепой фильтр и запустите помпу примерно на пять секунд, затем сбросьте давление. Повторите эту процедуру пять раз. Пятикратной промывки чистой водой вполне достаточно, чтобы добиться безупречной чистоты.

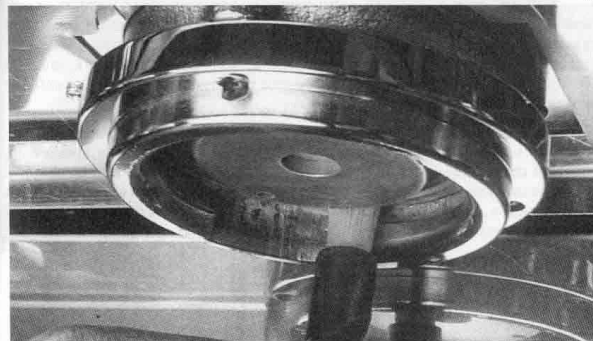
Вам может понадобиться промывка с детергентом и в течение рабочего дня. Чаще пробуйте кофе, чтобы составить собственный график промывки машины. В «Виваче» мы промываем машины через каждые четыре часа работы (более подробное описание см. в *главе XVII «Чистка машины»*).

В. ДИСПЕРСИОННЫЕ СЕТКИ

Каждый вечер нужно снимать и очищать дисперсионные сетки-рассекатели. При этом следует прочищать крепящие их винты и расположенную под ними рабочую группу (см. фотографии на следующей странице).



Каждый вечер снимайте дисперсионные винты



Каждый вечер, завершая работу, прочищайте прокладки, а рабочую группу протирайте жесткой губкой SCOTCH BRITE

Г. Прокладки Рабочей Группы

Сняв сетки-рассекатели, жесткой кистью прочистите прокладки рабочей группы (многие производители и их представители предлагают специальные щетки для этой операции). Именно с помощью этих прокладок крепится порта-фильтр, когда он помещается на место: прокладки обеспечивают герметичность при работе с горячей водой под давлением (см. фотографию на предыдущей странице).

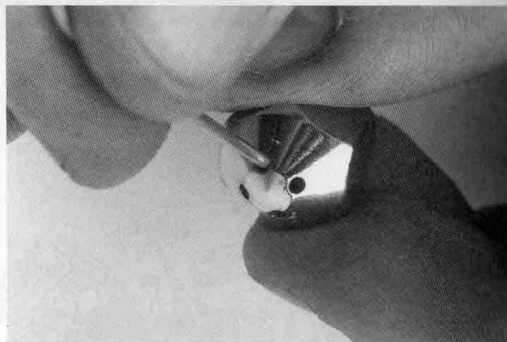
Д. Рабочая Группа

За дисперсионной сеткой расположена стальная или бронзовая поверхность. Каждый вечер, достав дисперсионные сетки, протирайте ее жесткой губкой Scotch Brite.

Е. Носики Паровика

Каждый вечер снимайте носики паровика и прочищайте отверстия скрепкой или кисточкой. Для прочистки узких каналов хорошо подходит маленькая кисточка. Многие рекомендуют на ночь замачивать паровые головки в воде, чтобы имеющиеся на них отложения отмокли. Однако нужно учитывать, что если ночью отключат энергию, бойлеры остынут и грязную воду затынет по трубке паровика в бойлер. А это неприятно.

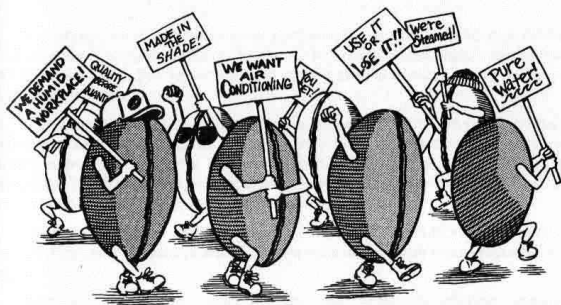
Все эти процедуры, при условии что вечерняя смена в вашей кофейне будет проводить их регулярно, помогут вам готовить отличный кофе, а кроме того, продлят срок службы и увеличат надежность эспрессо-машин. В дополнение к фильтрации воды и регулярным профилактическим осмотрам обслуживающим специалистом, постоянное поддержание чистоты машины позволит вам пользоваться ею чрезвычайно долго.



Чистка носика паровика скрепкой для бумаг



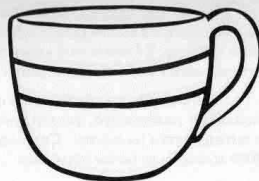
ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ



Williamson ©

IX

Чистота Воды и Ее Минеральный Состав



К счастью, не обязательно быть инженером-химиком, чтобы приготовить очень хороший эспрессо. Такую тонкость, как фильтрация воды, можно доверить специалистам. Все, что вам нужно знать в данной области, — это некоторые основные принципы.

Вода с высоким содержанием минеральных веществ, от которой остается на языке маслянистое ощущение, не подходит для использования в эспрессо-машине и портит вкус напитка. Высокоминерализованная вода может вызвать минеральные отложения (белые наросты кальция и извести) в бойлерах и в системе подачи воды в рабочую группу эспрессо-машин.

Идеальная вода для эспрессо содержит около 129 — 194 мг кальция, но в ней нет ни хлора, ни твердых примесей. Важно очистить воду от нежелательных примесей.

Фильтры, которые удаляют минеральные вещества, обычно называют «смягчителями воды». В зависимости от качества местной воды вам может понадобиться такое смягчение — а может и не понадобиться. Чтобы определить, нуждается ли ваша вода в деминерализации, проведите дегустацию и сравните вкус своей воды с качественной бутилированной водой. Если во рту появляется ощущение маслянистости и липкости, то вода имеет слишком высокое содержание минеральных веществ. Также у вас всегда остается возможность обратиться за помощью к любой местной компании по очистке воды, хорошо знакомой с качеством водоснабжения в вашем городе.

Помните, что вода должна быть также очищена не только от минеральных солей, но и от таких посторонних примесей, как хлор и твердые вещества.



Со всеми вопросами по очистке воды можно обращаться в компанию, которая занимается в вашем регионе фильтрацией воды для предприятий общественного питания. В Сиэтле мой консультант — фирма Heathco International, которая устанавливает системы фильтрации воды Everpure.

Я использую систему тройной фильтрации через угольные фильтры при пониженной температуре, фильтр грубой очистки на входе, три основных фильтра и антинакипин на выходе. Система, которую мы применяем, стоит около 800-1000 долларов включая установку.

Изношенные фильтры следует регулярно менять. Срок их службы зависит от качества используемой воды. В моей системе признак изношенных фильтров — падение давления воды. В разных технологиях различаются и признаки изношенности фильтров. Со всеми этими вопросами следует обращаться к местному дистрибьютору.

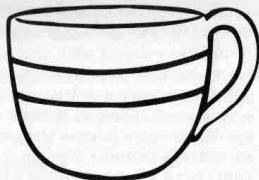
Срок службы фильтровальной системы зависит также от регулярной смены фильтра грубой очистки. Регулярная смена этих дешевых фильтров — хороший способ сэкономить. Ведь менять основные фильтры — процедура гораздо более дорогая.

Позволю себе еще одно важное замечание: ни в коем случае не нужно использовать для эспрессо-машин дистиллированную воду. Датчики уровня воды в большинстве эспрессо-машин работают только при наличии в воде микроскопических электропроводящих частиц. В дистиллированной воде таких частиц нет.

X

СВЕЖЕСТЬ КОФЕ

ЗАЩИТА ОБЖАРЕННЫХ ЗЕРЕН ОТ ВОЗДУХА И ВОДЫ



С кофе в зернах следует обращаться так же, как со свежим хлебом. При идеальных условиях хранения обжаренные кофейные зерна остаются свежими не более десяти дней. За это время либо из них нужно приготовить напиток, либо просто их выбросить. Правила этого следует придерживаться неукоснительно.

По какому бы методу мы ни готовили кофе, основной фактор качества напитка — свежесть зерен. В случае с эспрессо важность этого фактора возрастает тем более, что лишь от него зависит плотность и насыщенность крема. При проливе эспрессо вы можете сразу определить, что он приготовлен из несвежих зерен. Несвежий кофе на вид жидкий, водянистый. У него отсутствует густая красновато-коричневая crema. А именно такая crema — признак оптимального содержания вкусовых веществ.

Как я уже неоднократно повторял, распознать несвежий кофе можно лишь тогда, когда все прочие факторы взяты под надежный контроль. Ведь неравномерная дозировка и трамбовка или тупые жернова кофемолки могут произвести точно такой же эффект.

У эспрессо из зерен, обжаренных более десяти дней назад, менее обильная crema, он более жидкий, и из машины такой напиток никогда не будет выходить «зависающей» струей, как подобает свежему кофе. Несвежий эспрессо подвигается к центру, и струя принимает форму спирали при выходе из носика портафильтра за счет повышенного поверхностного натяжения.

Условия краткосрочного хранения кофе такие же, как и для вина. Хранить его нужно в прохладном, темном месте, в герметичной посуде. Обычно мы сразу помещаем упаковки со свежееобжаренным кофе в пластиковые контейнеры с закручивающимися крышками для хранения продукта. Еще раз повторю, что долго хранить обжаренные зерна нельзя, поэтому постарайтесь использовать их в течение десяти дней.



Если ваш обжарщик беспокоится о свежести кофе, то он обязательно прошивает на отправляемых вам упаковках дату обжарки – так называемую открытую дату.

Кроме того, хороший обжарщик обычно упаковывает кофе не позже чем через десять часов после обжарки, чтобы использовать окись углерода, выделяемую свежееобжаренными зернами. Окись углерода – побочный продукт идущей при обжаривании реакции Майяра (в результате этой реакции образуются углекислый газ и карамелизованные сахара, а сама реакция носит экзотермальный характер, т.е. протекает с выделением энергии на конечных стадиях). Дело в том, что свежееобжаренный кофе теряет 85% углекислого газа в течение первых десяти часов после обжарки.

Роль выделяемого при обжаривании углекислого газа состоит в том, чтобы вытеснить из упаковок находящийся там воздух и тем самым предохранить кофе от окисления. Если упаковку открыть и высыпать из пакета несколько порций зерен, то контакт с воздухом может привести к старению всего кофе в открытой упаковке буквально за одну ночь. Двуокись углерода тяжелее воздуха и почти в буквальном смысле «выливается» из упаковки в воронку кофемолки вместе с зернами кофе. Этот газ ведет себя как жидкость. (Как и многие иные факторы производства эспрессо, реальный срок хранения обжаренных зерен в контакте с воздухом зависит от разных переменных условий – например, от температуры и влажности воздушной массы. Высокие температуры и низкая влажность существенно ускоряют процесс окисления.)

КАК СОХРАНИТЬ СВЕЖИМ ДЕКОФЕИНИРОВАННЫЙ КОФЕ

Мы смешиваем сорта декофеинированных зерен, обработанных по «швейцарскому методу», чтобы приготовить эспрессо с замечательным вкусом – при условии, конечно, что зерна свежие. Эта смесь дает очень густой напиток с мягким вкусом, почти неотличимый от эспрессо, приготовленного из наших обычных смесей.

Все дело в том, что при извлечении кофеина в зернах разрушаются внутриклеточные стенки. По этой причине ускоряется вынос вкусовых компонентов к поверхности зерна. Мы видим, что через четыре дня после обжарки на поверхности таких зерен при стандартных условиях хранения появляются масляные пятна.



Как только на поверхности зерен начинают выступать масла, напиток постепенно теряет крема. Напиток из таких зерен, хранившихся более 5 дней, теряет крема полностью. Учитывая это, я бы посоветовал вам обратиться к обжарщику с просьбой упаковывать кофе без кофеина в полуфунтовые пакеты (около 227 г). Их следует помещать в герметичный контейнер и хранить в холодильной камере в течение 10 дней.

ХРАНЕНИЕ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ (ЗАМОРОЗКА)

Другой природный враг кофе – это вода. При попадании воды на поверхность зерен она начинает коагулировать кофейные масла. Поврежденный водой кофе может забить вам кофемолку.

Это следует учитывать при хранении кофе в холодильнике или в морозилке, потому что охлажденные зерна, если вы их сразу вносите в теплое помещение, моментально покрываются конденсатом – водой. Если вы замораживаете зерна, то нужно внести контейнеры в помещение за несколько часов до использования хранящегося в них кофе. Чтобы предотвратить конденсацию, контейнеры следует вскрывать не ранее, чем они прогреются до комнатной температуры.

По иронии судьбы обжаренные зерна сами содержат определенное количество влаги, играющей важную роль в сохранении кофейного вкуса. В холодильниках и морозильных камерах очень сухая среда. В этих условиях внутренняя влага зерен может подвергнуться настоящей «атаке», и зерна быстро высушатся. А при быстром испарении вместе с водой из зерен выдут и все летучие вкусовые вещества. Эту проблему можно решить, если в холодильнике на хранение кофе закладывать в закрытых упаковках, помещенных в герметичные контейнеры.

Хотите поймать меня на слове? Пожалуйста. Я никогда не храню обычные смеси в холодильнике. Мы замораживаем только смеси без кофеина из-за высокой летучести их вкусовых компонентов. Помещаем такой кофе в полуфунтовые (около 227 г) пакеты, а каждый пакет по отдельности – в герметичный контейнер, а затем замораживаем. Декофеинированные зерна после обжарки можно хранить таким способом до семи дней – если, конечно, их заморозили сразу же.



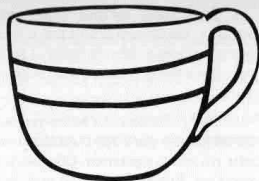
Молотый Кофе

После помола большинство летучих веществ немедленно подвергаются воздействию воздуха. Контакт с воздухом может спровоцировать немедленное окисление, а в результате вы потеряете все самые ценные вкусовые компоненты. По этой причине мы всегда мелем кофе на один заказ и никогда — впрок. Разница между свежемолотым и помолотым заранее кофе огромна. Помол на один заказ позволяет готовить эспрессо, несравнимый по вкусу с кофе из «старого порошка».

На практике следует руководствоваться следующими цифрами: при средних показателях влажности (60%) и температуры (15,5°C) кофе после помола сохраняет свежесть до 4 минут. В жаркую и сухую погоду кофе может потерять свежесть за считанные секунды.

XI

СПОСОБЫ ОБЖАРИВАНИЯ И КУПАЖА ЭСПРЕССО



Степень Обжарки

По этому вопросу у меня особое мнение. В том-то и «прелесть» нашей кофейной отрасли, что здесь у каждого — свое собственное мнение и всякий верит, что его вкус совершенен.

Я уверен, что вкус эспрессо улучшается, если кофе обжарен до насыщенного красновато-коричневого цвета, но процесс обжарки завершен до того, как произойдет возгонка масел к поверхности зерен. В этих условиях наиболее полно проявляются натуральные карамелизированные сахара, образующиеся в зернах в процессе обжарки. При самом благоприятном стечении обстоятельств вкус эспрессо из таких зерен будет идеально сбалансирован. В нем вы почувствуете лишь легкий привкус жареных орехов.

Что же касается вашего вкуса, то здесь, пожалуй, основное правило — уметь доставлять удовольствие самому себе. Ваша кофейня должна отражать ваши личные пристрастия. Люди станут давать вам массу практических советов, аргументируя их модой и т.п. Но я призываю вас следовать только собственному вкусу и не пытаться угодить безликой массе, которую ваши советчики назовут «рынком».

Выбор степени обжарки кофе — это, так сказать, вопрос «стиля». Но я позволю себе одно объективное замечание, которое касается кофейных масел. Свежий кофе темной обжарки — это блестящие зерна почти черного цвета. Если зерна блестят после обжарки, что же вызывает этот блеск? Конечно, кофейные масла. Продолжительное воздействие высоких температур придает кофе черный цвет и заставляет масла выходить на поверхность зерен.



Если масла вышли на поверхность зерен, они подвергаются воздействию воздуха, быстро окисляются и придают напитку прогорклый вкус. Такой кофе отдает горечью, теряет букет, а соответственно, и объем крема. Поэтому я лично предпочитаю оставлять как можно больше бесценных кофейных масел внутри зерен.

Типы обжарки до более темной кондиции придают напитку ясный жженный привкус, который при смешивании с молоком напоминает орех. Некоторым людям это очень нравится. Обычный эспрессо при такой обжарке становится очень горьким. Горький жженный вкус подавляет тонкие вкусовые оттенки. Кофе, сваренный по французскому методу *safe au lait*, использует именно этот принцип и подается на завтрак в большой чашке с молоком. Лично я не могу пить столько молока каждый день, мне нужен обычный эспрессо, но с очень тонким вкусом.

В Италии, где культура эспрессо развивается последние сто лет, в степени обжарки кофе есть множество стилистических нюансов. Попробуем проанализировать три самых популярных типа обжарки.

СЕВЕРОИТАЛЬЯНСКАЯ ОБЖАРКА

При обжарке в северо-итальянском стиле зерна приобретают глубокий шоколадный или красновато-коричневый цвет, но на их поверхности не образуется масляных пятен. В компании *My Caffe* из Триеста, которую считают лучшим в Италии предприятием по обжарке и приготовлению смесей, называют эту степень обжарки нормальной. При такой обжарке наиболее ярко подчеркиваются особенности вкуса зерен, привезенных из различных частей света. Внутри зерен одновременно сохраняются все тончайшие оттенки вкуса, и ни один из них не разрушается в процессе обжарки. Горечь, неизбежная при любой обжарке, не доминирует в чашке такого кофе. Напротив, она естественно сочетается с более тонкими оттенками вкуса.

При обжарке стоит быть особенно осторожным с некоторыми сортами зерен (в особенности — из Центральной и Южной Америки), которые щедро отдают свою кислоту в чашку кофе. Излишки кислоты в смеси действуют как своеобразный «ластик», полностью стирая многочисленные вкусовые оттенки при экстракции эспрессо. Помните, что продлевая время обжарки, вы уменьшаете кислый привкус, но увеличиваете горечь. Здесь необходимо здоровое равновесие.



Кофе североитальянской обжарки может при попытке приготовить эспрессо сыграть с бариста злую шутку. Слишком низкие температуры экстракции существенно усиливают кислый привкус готового напитка. Чтобы избежать этой опасности, в рабочей группе эспрессо-машины следует поддерживать температуру на уровне 95°C. Если на портаfiltре имеются малейшие отложения прогорклых масел, кофе будет отдавать горечью. Поэтому бариста, работающие с кофе североитальянской обжарки, должны с более тщательной *поддерживать чистоту эспрессо-машины*.

Приготовление напитка из кофе североитальянской обжарки можно считать вершиной культуры эспрессо. Такой эспрессо обладает наиболее богатым, насыщенным, сладким вкусом. Но приготовление такого кофе требует особого мастерства.

ЦЕНТРАЛЬНОИТАЛЬЯНСКАЯ ОБЖАРКА

Если мы продлим процесс обжарки, то достигнем такой ее степени, которая распространена во Флоренции. При этом типе обжарки кофе приобретает темно-коричневый цвет, а на поверхности зерен появляются небольшие масляные пятна.

Самые тонкие оттенки кофейного вкуса при этом в чашке эспрессо теряются навсегда. Они либо подавляются вкусовыми веществами, возникающими в процессе обжарки, либо разрушаются. Для эспрессо в центральноитальянском стиле характерно более подчеркнутый «жареный» привкус при меньшей выявленности иных вкусовых компонентов, поскольку часть кофейных масел возносится к поверхности зерен и при контакте с воздухом теряет ароматические качества. Ристретто в Центральной Италии подается в объеме не более 20 мл.

ЮЖНОИТАЛЬЯНСКАЯ ОБЖАРКА

К югу от Неаполя мне попадались кофейные зерна, обжаренные до насыщенного темно-коричневого цвета, покрытые обильной пленкой кофейных масел.

Почти черные по цвету зерна, блестящие из-за масляного покрова, в бункере кофемолки смотрятся просто замечательно. Они прекрасно пахнут и обещают от чашки кофе чуть ли не сексуальное наслаждение.



Но, увы, это лишь, так сказать, «песнь сирены» — обманчивая и коварная.

На самом деле они блестят из-за того, что затянувшаяся обжарка вышибла из них «пот». А вместе с ним они потеряли и большую часть вкусовых качеств. Все просто: большинство тонких вкусовых оттенков, определяющих особенности разных сортов кофе, разрушаются при высоких температурах и длительном воздействии тепла.

И что же остается? Лишь «жареный привкус» и еще кофеин. При такой обжарке чашка готового эспрессо отдает женой резиной. Такой кофе без молока можно выпить лишь одним глотком, высыпав туда предварительно лошадиную дозу сахара. В Неаполе, на Виа Рома, ристретто подают крошечными порциями в 15 мл. Ташины (маленькие керамические чашечки) держат в горячей воде рядом с машиной, чтобы они имели ту же температуру, что и эспрессо. Благодаря этому даже минимальное количество ценнейшей красно-коричневой крема может сохранять свой вкус довольно долго.

(Следует заметить, что в Италии преобладают степени обжарки от средних до очень темных. Многие северно-европейские культуры предпочитают кисловатые, обжаренные до светлого цвета зерна для приготовления кофе в паровых кофеварках или во френч-прессах. *См. цветные фотографии на стр. 113.*)

ЭСПРЕССО-СМЕСЬ

Хороший кофе эспрессо готовится из нескольких разновидностей зерен, которые смешивают для извлечения наиболее насыщенного и сбалансированного вкуса. Кофе из одного вида зерен не дает полноты вкусовых ощущений, не обладает столь же богатым букетом и ярким послевкусием, как настоящий эспрессо. Еще раз повторю, что выбор смеси зависит от стиля, которого вы придерживаетесь. И все же здесь существуют определенные традиции — им следуют обжарщики всех стилей эспрессо.

Разумеется, по поводу того, какие сорта зерен лучше всего подходят для эспрессо, существуют самые различные мнения. Нам известны два вида растений, дающие зерна, которые после обжарки мы называем кофе: *coffea arabica* и *coffea robusta*. Первый вид растет на возвышенностях, имеет невысокое содержание кофеина и обладает, как принято считать, более тонким и богатым вкусом. *Coffea robusta* — растение

более неприхотливое. Оно может расти в низинах и имеет более высокое, чем его капризный собрат, содержание кофеина.

В Италии широко распространено мнение, что смесь для эспрессо обязательно должна содержать в себе зерна кофе робуста. В некоторых итальянских смесях содержание робусты доходит до 40%. Американские специалисты по обжарке элитного кофе не используют робусту, считая, что по сравнению с арабикой ее вкус значительно хуже: несколько «деревянный», оставляющий во рту неприятную маслянистость. При проведении маркетинговых и рекламных компаний, особенно в местах активных продаж, подчеркивается использование «смесей из чистой арабики».

В дополнение к вышесказанному замечу, что кофе, выращиваемый в различных климатических зонах и на разных почвах, привнесет в чашку с готовым напитком свои особенности и свой собственный аромат. Насыщенный и, как шоколад, густой кофе, сваренный из эфиопского «Мока Харар», считается одним из лучших в мире моносортов. Многие бразильские виды кофе обладают мягким, но насыщенным вкусом, что, по мнению многих, дает превосходную основу для приготовления смесей эспрессо.

Если вы сделаете попытку смешать зерна для приготовления эспрессо в североитальянском стиле, вы должны постараться отобрать кофе с низким содержанием кислот. Конечно, при продолжительной обжарке содержание кислот снижается, но одновременно подавляется горечь и вкус карамелизованных сахаров. А значит, чтобы получить «карамельный» кофе, следует отбирать сорта с низким содержанием кислоты.

Поэтому приготовление смесей — это целая наука, и наука непростая. Обжарщики относятся к своим рецептам с тем же рвением, с каким французские шеф-повара защищают «душу» своей неповторимой кухни. Чтобы изучить искусство смесей, кофейное купажирование, я рекомендую подойти к делу практически и отправиться в «дегустационную экскурсию» по Северной Италии с непременно посещением всемирно известной компании *Ily Caffè* в Триесте.

СРАВНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ КОФЕ

Начинать сравнивать разные виды кофе нужно с аромата, который мы порой на профессиональном языке именуем «арома». Богатый аромат кофе опытный бариста просто обязан перенести в чашку с напитком. Аромат — это «авто-



граф» кофе, заключающий в себе весь его потенциал. Чтобы уловить сущность кофейного аромата, вначале нужно понюхать зерна в мешке, затем помолоть небольшое их количество и понюхать, наконец, уже свежемолотый кофе.

Чтобы сравнить вкус двух или более видов кофе, их следует приготовить одним стандартным методом. Важно до предела минимизировать число переменных в процессе приготовления кофе, чтобы избежать ошибок, которые не позволят провести сравнение объективно.

Потому не стоит сравнивать кофе с помощью метода эспрессо. Ведь, как об этом уже неоднократно говорилось в книге, техника эспрессо — это запутанный клубок взаимосвязанных переменных.

Профессионалы пользуются так называемым «методом дегустации в чашке» («каппинг»). Суть его заключается в том, чтобы приготовить кофе с минимальным воздействием переменных на качество готового напитка.

Меня научили дегустировать кофе в чашке следующим способом:

- 1) размолоть семь граммов кофе;
- 2) в эмалированном чайнике довести до кипения свежую, очищенную питьевую (ранее не кипяченую);
- 3) поместить свежемолотый кофе в предварительно нагретую (около 120 г) чашку и залить его горячей водой;
- 4) дать кофе настояться в течение 5 минут, помешивая его через каждые 2 минуты;
- 5) набрать кофе в ложку и с силой втянуть его в рот;
- 6) оценить вкус кофе по следующим критериям: кислотность, насыщенность, сладость, горечь и индивидуальные особенности.

Профессиональный дегустатор мог бы написать целую книгу об этом методе дегустации. Мы же ограничимся замечанием о том, что при таком подходе вы стараетесь обращаться с каждым образцом совершенно так же, как со всеми прочими.

Важно, чтобы вода была лишь доведена до кипения. Продолжительное кипячение приводит к потере кислорода, а затем и к снижению качества кофе. Все образцы должны иметь одинаковый помол и быть размолоты за одно и то же время до залива водой.



Все образцы должны обладать одинаковой свежестью. Лучше всего готовить их из зерен, обжаренных за четыре дня до дегустации — при условии, конечно, их правильного хранения.

Дегустация сама по себе — процесс со многими переменными. Кофе — напиток «капризный» и летучий. Однако не следует забывать о самой важной переменной — самом дегустаторе. Кофеин — наркотик, влияющий на поведение и восприятие дегустатора, особенно если дегустация продолжается довольно долго. При достижении в организме определенной концентрации кофеина великопнейший кофе начинает казаться отвратительным. При каппинге или при сравнении кофе другими способами дегустируемый напиток нужно набрать в рот, а затем выплюнуть.

Только большой опыт позволяет на основании каппинга сделать вывод о том, каким будет вкус эспрессо из опробованных зерен. Эспрессо — очень концентрированный напиток, и потому вкус его будет совсем иным. При каппинге многие оттенки остаются незамеченными, но они могут легко проявиться в эспрессо и серьезно повлиять на его качество. Чем лучше вы будете разбираться во вкусовых нюансах, тем легче вам удастся извлекать их из кофейных зерен.



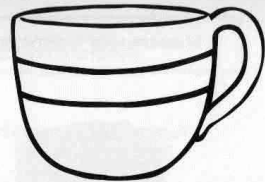
ИСКУССТВО БАРИСТА



XII

ТРАМБОВКА

ПРИЕМЫ И СРЕДСТВА



Свой первый урок по трамбовке кофе я получил в Сиегле в 1987 году у импортера эспрессо-машин La Marzocco Кента Бакке. Кент трамбовал кофе очень усердно. После помола он хватался за ручку портафильтра так, будто собирался помериться с ним силами. Крепко зажав маленькую черную ручку портафильтра, он принимался уминать кофе, стуча по бокам портафильтра с такой силой, что я был готов немедленно вызвать службу спасения 911 на случай, если он вдруг поскользнется. Ведь если бы он поскользнулся, то непременно сломал бы руку.

Кент медленно цедил слова и терпеливо объяснял мне, что кофе следует трамбовать как следует — чтобы получить «настоящий» эспрессо. Он сказал мне, что именно так делают итальянцы. Он был прав, но мне понадобились годы, чтобы уразуметь его правоту.

Взгляните на рисунок 1. Перед нами, так сказать, идеальная картинка: перед трамбовкой кофе распределен равномерно, а затем с силой утрамбован. Поверхность кофейного слоя выровнена, плотность его равномерна. В результате воде при экстракции придется просачиваться через всю площадь поверхности, извлекая из молотого кофе полную вкусовую гамму.

Вы должны утрамбовать кофе так, чтобы вода, поступающая из помпы под давлением в 9 бар, не смогла отыскать обходного пути в кофейном слое. Вода чрезвычайно «ленива». Только позволь — и она моментально потечет по пути *наименьшего сопротивления*. Недостаточно утрамбованный кофе струя воды может просто выбить. В результате образуется особое углубление (см. рисунок 2), через которое и будет стекать вода, не совершая необходимой работы по извлечению кофейной вкусовой гаммы.

Кроме того, сильная трамбовка позволяет использовать более грубый помол, что сводит к минимуму вероятность сжигания и окисления, что нередко при слишком тонком помоле.

ИДЕАЛЬНАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭКСТРАКЦИИ

1



**НЕСПРЕССОВАННЫЙ
МОЛОТЫЙ КОФЕ**

2



**РАВНОМЕРНО
РАСПРЕДЕЛЕННЫЙ
ДОЗИРОВАННЫЙ КОФЕ**

3



**ИДЕАЛЬНАЯ РАВНОМЕРНАЯ
ЭКСТРАКЦИЯ**

УТРАМБОВАННЫЙ КОФЕ

РИСУНОК 1.

ТОЛЬКО ПРИ ИДЕАЛЬНЫХ ДОЗИРОВКЕ, РАСПРЕДЕЛЕНИИ И ТРАМБОВКЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ РАВНОЕ СОПРОТИВЛЕНИЕ НА ПУТИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ, ПОСТУПАЮЩЕЙ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

**НЕДОСТАТОЧНАЯ ТРАМБОВКА:
ПРОСАЧИВАНИЕ ЧЕРЕЗ УГЛУБЛЕНИЕ**

1



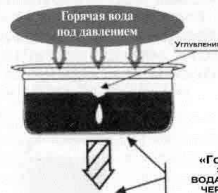
**НЕСПРЕССОВАННЫЙ
МОЛОТЫЙ КОФЕ**

2



**РАВНОМЕРНО
РАСПРЕДЕЛЕННЫЙ КОФЕ =
РОВНЫЙ СТОК**

3



**НЕДОСТАТОЧНАЯ
ТРАМБОВКА
(ДАВЛЕНИЕ МЕНЕЕ 9 кг)**

«ГОРЬКАЯ»/СЛАБАЯ
ЭКСТРАКЦИЯ:
ВОДА ПРОСАЧИВАЕТСЯ
ЧЕРЕЗ УГЛУБЛЕНИЕ

РИСУНОК 2



**НАРУШЕНИЕ ГЕРМЕТИЧНОСТИ
МЕЖДУ УТРАМБОВАННЫМ КОФЕЙНЫМ СЛОЕМ
И СТЕНКОЙ КОРЗИНКИ.
ВОДА ПОД ДАВЛЕНИЕМ ПРОХОДИТ ПО СТЕНКАМ**

1



**НЕСПРЕССОВАННЫЙ
МОЛОТЫЙ КОФЕ**

2



**РАВНОМЕРНО
РАСПРЕДЕЛЕННЫЙ
И ДОЗИРОВАННЫЙ КОФЕ**

3



**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПЛОТНЕНИЕ
(«ОБСТУКИВАНИЕ»)
ПРИВОДИТ К ОБРАЗОВАНИЮ
ЗАЗОРА МЕЖДУ КОФЕЙНЫМ
СЛОЕМ И КОРЗИНКОЙ**

«Горькая»/слабая
ЭКСТРАКЦИЯ

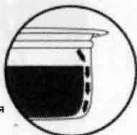


Рисунок 3

«ОБСТУКИВАНИЕ»

Посмотрите на рисунок 3 на стр. 88. Между утрамбованным кофе и внутренней стенкой корзинки хорошо виден зазор.

Мы все стучим по портафильтру при уплотнении, чтобы сбить со стенок кофе, который оказался там после применения тэмпера. Главное – это стукнуть всего один раз и с минимальной силой, лишь бы стряхнуть кофе со стенок.

Обучая бариста, мне довелось встречаться с теми, кто делал все правильно, за исключением того, что они трамбовали и постукивали, трамбовали и постукивали, и так много раз. В результате может нарушиться герметичность прилегания кофе к стенкам и воде откроется легкий «путь к бегству». А что на выходе? Закрученная штопором белесая струя эспрессо с темно-коричневыми полосками. Итак, таблетку надо прижать, затем легко тряхнуть портафильтр один раз и отполировать поверхность тэмпером. И только тогда готовить новую порцию эспрессо. При быстрой и профессиональной трамбовке портафильтр не успеет охладиться.

Выход «воды в полосу» – явный признак того, что ей удалось отыскать путь наименьшего сопротивления в спрессованной таблетке кофе.

(По ходу дела замечу: я часто задавался вопросом, почему некоторые итальянские операторы эспрессо-машин посчитали нужным разработать тэмперы с закругленным дном. Это мне казалось очень странным, поскольку сетки портафильтра имеют плоское дно, а при использовании закругленного тэмпера таблетка утрамбованного кофе должна прогибаться к центру. Быть может, они придумали закругленную форму именно для того, чтобы усилить сцепление между утрамбованным кофе и внутренней стенкой корзинки?)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Посещая северо-итальянских обжарщиков, я впервые увидел традиционный итальянский плоский тэмпер, фотография которого помещена на следующей странице. У корзинки для кофе внутри рабочей группы плоское дно, поэтому для достижения равной толщины таблетки необходим и плоский тэмпер.



Тэмпер Виваче, основанный на итальянских разработках, будет удобен в повседневном использовании при больших нагрузках.

Что касается традиционного тэмпера, то у него, помимо иных очевидных достоинств, наиболее удобные для частого использования длина и диаметр ручек. Поверхность меньшего диаметра оказывается внутри ладони, пальцы огибают черенок и упираются в верхнюю часть поверхности с большим диаметром. Такая конструкция позволяет распределить напряжение по всей руке, обеспечивает максимальный контроль и удобство (см. фото на стр. 99).

Разница между диаметрами тэмпера и сетки портафильтра не должна превышать 1 мм. В идеале диаметр уплотняющей поверхности должен совпадать с диаметром сетки, но на практике сетки для кофе ко дну слегка сужаются. Если размеры тэмпера слишком точно подогнаны к параметрам камеры, он застрянет в корзинке, стоит лишь бариста слегка недоложить в нее кофе.

Тэмпер, как правило, изготавливают из алюминия, что придает ему легкость и равновесность.

ТЕХНИКА ТРАМБОВКИ. С КАКОЙ СИЛОЙ НУЖНО ТРАМБОВАТЬ?

Через три недели после того, как я начал свой бизнес, у меня заболел локоть. В то время я давил на тэмпер с силой около 22-23 кг. Прошло не слишком много



времени, пока я осознал, что пример Кента Бакке, жмушего на тэмпер со всей мочи, совсем не годится для коммерческого заведения.

Я понял, что Кент Бакке, по-видимому, пользовался, обучая меня, особой стратегией и хотел наглядно убедить своего ученика, что эспрессо нужно трамбовать как следует. Он и в самом деле меня убедил. Но как применить все это в повседневной работе?

Я снизил нагрузку до 13 кг, и с тех пор у меня все в порядке. Я могу готовить эспрессо с давлением на тэмпер в 13 кг по пять часов в день, пять дней в неделю, и у меня нет никаких неприятных ощущений в локте или запястье.

Только не нужно думать, что снижать давление можно бесконечно. Если этот показатель упадет до 9 кг, таблетка окажется недостаточно утрамбованной и, как я уже говорил, это приведет к снижению качества кофе. (Дам один совет: чтобы научиться прикладывать силу в 13 кг, на начальных стадиях обучения трамбовать кофе можно прямо на бытовых весах.)

После помола, дозирования и распределения порции слегка надавите на кофейный слой. Это нужно для того, чтобы гарантировать равномерное распределение кофе.

Затем выньте тэмпер и ударьте малым концом сбоку по портафильтру, чтобы стряхнуть кофе со стенок сетки. Одного удара вполне достаточно, и он не должен быть очень сильным – лишь бы стряхнуть со стенок прилипшие частички кофе. Утрамбуйте закладку еще раз (мы обычно стучим по портафильтру малой поверхностью тэмпера, чтобы предупредить малейшие повреждения в его рабочей части). На этот раз приложите давление в 13 кг, но будьте осторожны – важно не сместить уровень таблетки по отношению к границе сетки портафильтра. *Ослабив давление*, поверните тэмпер вокруг его оси на 360°. Это отполирует поверхность и обеспечит ей дополнительную защиту от пробивания горячей водной струей, подаваемой с силой около 9 бар (атмосфер).

Фотографии на стр. 94-102 научат вас правильно держать руку и предплечье при трамбовке. К этой схеме мы пришли после семилетнего опыта работы с эспрессо в коммерческих масштабах. При таком алгоритме действий напряжение распределяется равномерно между рукой и локтевым поясом, а запястье, что очень важно, остается прямым.



Обратите внимание на то, что запястье и предплечье находятся на весу. Нужно стараться, чтобы напряжение распространялось по руке от локтя до тэмпера по прямой. Если ваш локоть не выпрямлен и находится под углом к вектору направленной силы, слишком большая нагрузка приходится на запястье, что может привести к воспалению сухожилия — так называемому «кистевому туннельному синдрому».

Большинство моих сотрудников работают со мной уже очень долго, трамбуя эспрессо по пять часов в день, и почти ни у кого из нас никогда не было ни проявлений кистевого туннельного синдрома, ни проблем с суставами. Однако если у вас появятся боли в кисти или суставах, постарайтесь при трамбовке чаще менять руки. В течение недели трамбуйте кофе левой рукой, чтобы правая могла отдохнуть.

В «Виваче» мы не пользуемся меньшей поверхностью тэмпера, который итальянцы обычно применяют для трамбовки одинарных порций эспрессо. У итальянцев в чести маленькие чашки, у американцев — большие. Чтобы соответствовать запросам американского рынка, мы готовим двойные порции эспрессо, которые всегда можно обратить в крепкий *café latte* (кофе с молоком).

ПРОСУШКА СЕТКИ ПОРТАФИЛЬТРА

Перед тем как засыпать молотый кофе в сетку, быстро протрите ее сухим хлопчатобумажным полотенцем. Так вы удалите из сетки остатки прежней кофейной таблетки, а кроме того, обеспечите лучшую герметичность на стенках и защиту от проникновения воды. Вода любит течь туда, где уже влажно. Поэтому для создания водонепроницаемого сцепления со стенкой следует ее высушить.

ВЫСОТА СТОЙКИ

Некоторые мои сотрудники небольшого роста испытывают определенные неудобства из-за того, что стойка слишком высока и кофе им уплотнять неудобно. Чтобы облегчить их труд, мы помещаем им под ноги специальную подставку. Верхняя поверхность стойки должна находиться примерно на уровне талии — это идеальные условия для приготовления эспрессо.



ТРАМБОВКА — ЭТО ИСКУССТВО

Техника трамбовки напоминает мастерство игры на фортепиано. Жесты и манипуляции выдающихся бариста доведены до совершенства.

Движениям настоящих мастеров, трамбующих кофе, присуще плавное изящество. Сравнивая движения опытного бариста и новичка, можно и не заметить существенных различий в манипуляциях. Основные движения те же самые: помолоть кофе, распределить его по сетке, дозировать, утрамбовать и встряхнуть, утрамбовать и отполировать. Однако сам кофе почему-то всегда чувствует разницу. У опытного бариста эспрессо густо вытекает как жирное молоко, такой струей, что она кажется неподвижной. Эспрессо получается более насыщенным, плотным благодаря тому, что бариста удается извлечь из молотого кофе максимальное количество масел при помощи тонких приемов, незаметных глазу непосвященных.

Поэтому практиковаться в искусстве трамбовки нужно со здоровым энтузиазмом новичка. Трамбовка — это искусство легких касаний и изящных движений, которыми можно овладеть лишь постепенно. Тонкое мастерство требует терпеливого, уважительного подхода к делу.



СВЕЖЕМОЛОТЫЙ КОФЕ ЗАСЫПАН НЕРАВНОМЕРНО,
С ПЕРЕВЕСОМ В ПЕРЕДНЕЙ ЧАСТИ КОРЗИНКИ



ПОДВИНЬТЕ ГОРКУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ К СЕБЕ
И ОСТОРОЖНО ЗАПОЛНИТЕ ВСЮ КОРЗИНКУ ЦЕЛИКОМ



На этой фотографии и на двух следующих снимках вы видите легкие движения пальцев назад и вперед, равномерно распределяющие кофе и отмеряющие количество кофе для трамбовки





УТРАМБУЙТЕ ТАБЛЕТКУ СТРОГО ВЕРТИКАЛЬНО,
ПОСТАРАЙТЕСЬ ДОБИТЬСЯ РОВНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.
ПОВОЕРНИТЕ ТЭМПЕР, ЧТОБЫ ОСВОБОДИТЬ ЕГО ОТ КОФЕ



Слегка постучите по внешней стенке портафильтра, чтобы стряхнуть частицы кофе с его внутренней стенки



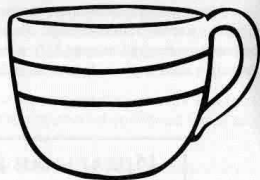
Повторите операцию трамбовки. Надавите на таблетку с силой 13 кг. Поверните тэмпер на 360° с силой в 2,2–4,5 кг, чтобы «отполировать» поверхность для качественной экстракции



ИДЕАЛЬНАЯ ТРАМБОВКА. ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ЛИНИЮ ДОЗИРОВКИ

XIII

ДОЗИРОВКА ЭСПРЕССО



Доза (существительное) – индивидуальная порция лекарства.

Дозировать (глагол) – в приготовлении эспрессо процесс помещения молотого кофе в портафильтр и его равномерное распределение перед уплотнением.

Именно эти два «словарных» определения следует иметь в виду, когда ищешь правильный ответ на вопрос, сколько молотого кофе следует использовать, чтобы приготовить порцию безупречного эспрессо?

В некоторых компаниях утверждают, что напиток из определенных сортов зерен тем вкуснее, чем меньше кофе используется для его приготовления. Такие утверждения иллюстрируются примерами с указанием веса в граммах: чем вес меньше, тем кофе вкуснее. Все это полная чепуха. На самом деле, для качественного эспрессо нужно соблюдать оптимальный объем закладки, а показатель этот от веса не зависит.

ПОМНИТЕ: КОФЕ РАСШИРЯЕТСЯ

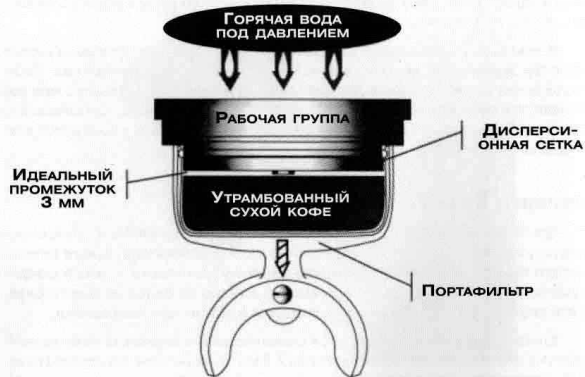
Давайте остановимся на слове «дозировка». Существует способ точно определить, какое количество кофе необходимо для приготовления порции качественного напитка. Этот способ применим к любому типу машин, к любой конфигурации портафильтра и сетки, поскольку он основан на свойствах самого кофе. В том числе на его способности увеличиваться в объеме при заваривании.

Когда вы готовите эспрессо, кофе расширяется и поверхность уплотненной таблетки при экстракции поднимается на 2-3 мм. Зная об этом, вы должны оставить достаточно свободного места между поверхностью уплотненного кофе и сеткой-рассекателем.



Можно воспользоваться одним простым приемом. Помолоть кофе и поместить его в сетку портафильтра. Распределить кофе равномерно по корзинке (см. серию фотографий в главе XII), а затем тщательно утрамбовать. Вставить портафильтр в машину так, будто вы собираетесь приступить к экстракции.

ИДЕАЛЬНАЯ ДОЗИРОВКА КОФЕ



Однако помпу запускать не следует. Выньте портафильтр и рассмотрите поверхность уплотненного кофе. Убедитесь, что на поверхности нет углубления, оставленного болтом сетки-рассекателя. Загляните под рабочую группу и посмотрите, нет ли на сетке-рассекателе следов молотого кофе.

Если перед началом экстракции кофе касается сетки-рассекателя или болта, то мы имеем дело с передозировкой. У кофе просто не останется места для физического расширения при заваривании.

Нужно снова помолоть немного кофе. На сей раз при распределении перед трамбовкой снимите с поверхности чуть больше кофе. Повторите описанную выше процедуру, проверив, касается ли сухой кофе до экстракции сетки-рассекателя или болта. Постепенно понижайте количество кофе, пока не получите тот объем, при котором головка болта под сеткой-рассекателем остается свободной. Следует отметить, что не во всех машинах головка болта находится ниже сетки-рассекателя, поэтому для правильной дозировки пользуйтесь стандартным расстоянием от поверхности закладки до сетки-рассекателя — 3 мм. Перед экстракцией на рассекателе не должно быть налипших частичек кофе.

Если у сухой кофейной таблетки недостаточно места для расширения, ухудшится текстура крема. Для равномерного распространения горячей воды на поверхности таблетки перед началом предынфузии требуется свободное место. В противном случае, при налипании кофейных частиц к поверхности сетки-рассекателя, у вас появятся сухие пятна, а экстракция будет неравномерной. Кроме того, если у кофе нет пространства для расширения, крем не станет густой и шелковистой на вкус — а именно этими качествами она должна обладать при правильной дозировке. Итак, нужно оставить кофе немного свободного пространства.

Что Влияет На Скорость Экстракции

Дозировка существенно влияет на общее время экстракции. Предположим, вы хотите увеличить время экстракции до 25 секунд. Добавив примерно миллиметровый слой к утрамбованному кофе, вы удлините цикл экстракции на несколько секунд. Поэтому при дозировке следует следить за тем, чтобы условия приготовления каждой порции были одинаковыми. Единственная переменная величина, которую можно варьировать для повышения качества 25-секундной экстракции, — это уровень помола.



Многие поставщики оборудования посоветуют вам для сохранения постоянных рабочих условий размолоть сразу побольше зерен, наполнить дозатор молотым кофе и отрегулировать его таким образом, чтобы при одном нажатии рычага выходила одна порция, а при двух нажатиях – две.

Но это значит – с водой выплескивать младенца. Чтобы получить качественный эспрессо, кофе на каждую порцию надо молоть отдельно.

Поэтому я и советую усвоить приемы равной дозировки кофе перед трамбовкой в постоянном объеме. Делать это можно на глаз и все время следить за краями сетки портафильтра. Так вы добьетесь большей точности, чем при нажатии рычага дозатора, а ваш напиток сохранит полноту вкуса и аромата.

Глагол «Дозировать»

Я уже много раз повторял, что вода по природе своей «ленива» и под давлением она всегда находит путь минимального сопротивления. А что же делать бедному бариста? Уделять особое внимание распределению кофе перед трамбовкой, и вот почему.

Изучите рисунки на следующей странице. На них кофейные сетки портафильтра показаны в разрезе, и вы можете лучше рассмотреть процесс трамбовки. (Замечу: на рисунках изображены сетки для двойных порций. В «Виваче» мы не пользуемся одинарными сетками.)

На первом рисунке вы видите горку свежемолотого кофе до распределения по сетке. На следующем рисунке изображен тот же кофе, но уже равномерно распределенный по сетке перед уплотнением. Затем бариста трамбует кофе, надавливая на него с силой в 13 кг, и поворотом тэмпера выравнивает поверхность. В результате подаваемая под давлением вода проходит через таблетку равномерно. См. также серию фотографий в *главе XII*.

Если пройтись мизинцем взад-вперед по поверхности укладки, аккуратно заполняя имеющиеся промежутки между стенками корзинки и отгребая от стенок все лишнее – так обычно отбирают мерной кружкой муку, – можно добиться равномерного распределения молотого кофе в сетке. Нужно действовать лишь кончиком мизинца, без нажима, чтобы в укладке не образовалось разрывов. Вообразите себе идеально ровную поверхность, оказывающую абсолютно равномерное сопротивление на пути поступающей под давлением воды.



ИДЕАЛЬНАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭКСТРАКЦИИ

1



**НЕСПРЕССОВАННЫЙ
МОЛОТЫЙ КОФЕ**

2



**РАВНОМЕРНО
РАСПРЕДЕЛЕННЫЙ
И ДОЗИРОВАННЫЙ КОФЕ**

3



УТРАМБОВАННЫЙ КОФЕ

ИДЕАЛЬНАЯ РАВНОМЕРНАЯ
ЭКСТРАКЦИЯ

НЕРОВНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ: ВОДА ВЫБИРАЕТ ПУТЬ НАИМЕНЬШЕГО СОПРОТИВЛЕНИЯ

1



**НЕСПРЕССОВАННЫЙ
МОЛОТЫЙ КОФЕ**

2



**КОФЕ РАСПРЕДЕЛЕН
НЕРАВНОМЕРНО**

3



**НЕБРЕЖНО
УТРАМБОВАННЫЙ КОФЕ
(ПЛОТНОСТЬ КОФЕ
НЕРАВНОМЕРНА)**

Горький и жидкий эспрессо

А сейчас сравните эту серию рисунков с диаграммой на *странице 108*. Здесь на первом рисунке видна горка неутрамбованного молотого кофе, распределенного по сетке неравномерно. В данном случае бариста слишком торопливо разровнял кофе пальцем. Он не озаботился тем, чтобы пройтись по поверхности лишь легкими движениями взад и вперед, которыми, собственно, и достигается равномерное распределение. Каков результат? На одной стороне сетки перед трамбовкой оказалось больше кофе, чем на другой. Если кофе не распределить перед уплотнением равномерно, то при экстракции в нем обязательно найдется путь наименьшего сопротивления для поступающей под давлением воды.

На рисунке на стр. 108 участки утрамбованного кофе с минимальной плотностью окажутся чрезмерно экстрагированными и перенесут в готовый напиток горечь и кофеин. И наоборот, участки чрезмерно утрамбованного кофе останутся практически непроницаемыми для воды.

Слишком медленный сток через такие участки приведет к тому, что экстрагированные вкусовые масла сгорят от продолжительного контакта с горячей водой. В результате эспрессо выйдет отвратительным.

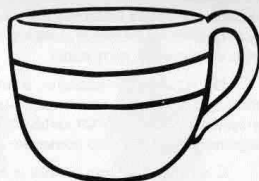
Небрежность при распределении молотого кофе — это самая распространенная ошибка. От нее не застрахованы даже опытные бариста, если им приходится работать в крупных барах с большим наплывом посетителей. В таких условиях даже мастер обычно торопится. В результате из-под его рук выходит эспрессо, похожий на пучок осветленных волос с темными прядками и буками белесой, выцветшей струи.

«Лень» — основное свойство воды — нужно принимать во внимание на протяжении всего цикла приготовления эспрессо. Основные усилия опытного бариста направлены именно на то, чтобы создать равномерное сопротивление на пути подаваемой под давлением воды. Факторы, оказывающие наибольшее влияние на сопротивление воды, — это трамбовка, дозировка и, конечно, помол.



XIV

ВРЕМЯ ЭКСТРАКЦИИ



При посещении Северной Италии, я по-настоящему оценил своеобразную эстетику красновато-коричневой кофейной струйки, медленно вытекающей из эспрессо-машины. Повсюду — от крошечных закусовых в горах Пьемонта до знаменитых баров Спеси в Триесте — густая струя итальянского эспрессо плавно вытекала из эспрессо-машины и давала обильную пену. Это было просто превосходно!

Но чем дальше я отъезжал на север от Милана, тем менее густой становилась струя эспрессо в машине — причем во всех заведениях без исключения. Как только я пересек озеро Лугано и оказался в Швейцарии, то вообще потерял даже след эспрессо. Так называемый «эспрессо» выливался здесь из машины мутным коричневым потоком, напоминающим сход селя с гор. Вкус у него был соответствующий.

Я обнаружил, что эспрессо-машины часто используют не по назначению: люди, привыкшие готовить кофе капельным методом, стремятся и с помощью этих агрегатов произвести нечто, схожее с напитком из капельных кофеварок. Поэтому они применяют слишком грубый помол и не уплотняют кофе должным образом. А что в результате? Водянистый, жидкий напиток, который не только не имеет ничего общего с настоящим эспрессо, но и значительно уступает по вкусу обычному кофе, приготовленному капельным методом.

Следует запомнить основное правило — эспрессо-машина не имеет никаких отношений к капельным кофеваркам. Вспенивая под давлением летучие кофейные масла и перенося их в чашку готового напитка, эспрессо-машины намного превосходят по своим возможностям любые капельные кофеварки и французские прессы. При правильном использовании только эспрессо-машина может вспенить растворимые масла, не активировав при этом большую часть



горьких вкусовых компонентов и кофеина, которых так много в свежих зернах. А результат — идеальный напиток либо горькое варево — зависит в первую очередь от скорости экстракции.

И итальянские традиции, и мой собственный опыт подводят нас к одному выводу. Существует некий идеальный показатель времени пролива воды через утрамбованный молотый кофе, при котором в напиток переходят растворимые вкусовые вещества. Это примерно 25 секунд на одну порцию.

С момента запуска помпы и до экстрагирования вкусовой гаммы должно пройти 25–30 секунд. Конечно, это уравнение верно только при условии, что все остальные факторы, влияющие на процесс, находятся у вас под контролем.

Порой задают вопрос о том, одинаковое ли время нужно для экстракции одинарной и двойной порций эспрессо. По опыту могу сказать, что время должно быть одинаковым. Качественная одинарная порция эспрессо экстрагируется за 25 секунд, т.е. за то же время, что и двойная. (Замечу: мой опыт основан на работе с порционными сетками для эспрессо-машин марки La Marzocco. Это сетки цилиндрической формы, поверхность которых по площади составляет ровно половину от поверхности сеток для двойной порции, а глубина дозирования в обеих сетках одинакова. Таким образом, в маленькой сетке помещается ровно половина от количества кофе в корзинке большой.)

Симптомы слишком быстрой экстракции — это более разжиженная текстура и более светлый цвет эспрессо. Соединения, присутствующие в более светлой креме, по-видимому, воздействуют на сладкие компоненты кофейного вкуса, в особенности на карамелизированные сахара, которые в результате дают терпкий и горький привкус. При незначительно ускоренной экстракции крема остается густой, но в ней отсутствуют темно-коричневые пятнышки, или так называемая «тигровая раскраска» — признак идеального эспрессо.

Если вода проходит через молотый кофе слишком медленно, масла успевают сгореть из-за слишком продолжительного контакта с горячей водой. В этом случае на crema появляются черные полоски, а на вкус она горчит. Эта горечь, ощущаемая рецепторами срединной части языка, напоминает горький привкус, который придают кофе прогорклые масла, накапливающиеся внутри машины.



Слева направо на фотографии представлены типичные степени обжарки, которые можно встретить в Неаполе, Флоренции и Милане. Обжарка на крайнем снимке справа слишком светлая и не используется в приготовлении эспрессо. Помните: чем сильнее обжарка, тем ярственней горечь и слабее кислые компоненты во вкусе напитка



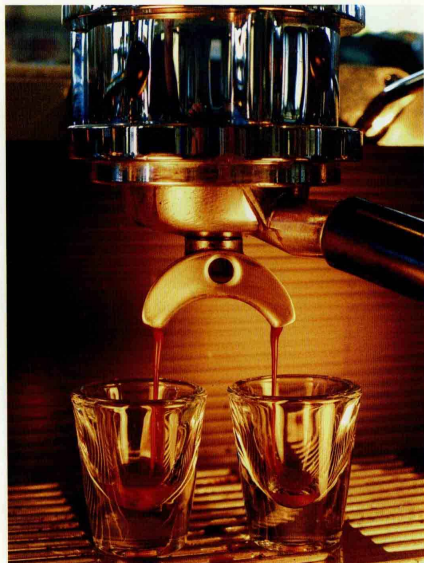
Цвет кислого эспрессо — вода для заваривания была недостаточно горячей



Цвет, указывающий на идеальную экстракцию вкусовой гаммы кофе, — насыщенный красновато-коричневый



НА СЛЕДУЮЩИХ ФОТОГРАФИЯХ ИЗОБРАЖЕНА ИДЕАЛЬНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ ЭСПРЕССО.
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ЦВЕТ И ТЕКСТУРУ



ЧЕРЕЗ ВОСЕМЬ СЕКУНД ПОСЛЕ ЗАПУСКА ПОМПЫ НАЧИНАЕТ СТЕКАТЬ
ПРЕВОСХОДНЫЙ НАПИТОК (ПОРЦИОННЫЕ СТАКАНЫ РАСЧИТАНЫ
НА 30 МЛ ЖИДКОСТИ ПРИ НАПОЛНЕНИИ ДО КРАЕВ)



ПЯТНАДЦАТАЯ СЕКУНДА ЭКСТРАКЦИИ. ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ГУСТУЮ
КОНСИСТЕНЦИЮ СТРУИ, КОТОРАЯ КАК БЫ «СВЕШИВАЕТСЯ» ВЕРТИКАЛЬНО ВНИЗ



Двадцатая секунда экстракции —
текстура кофе не нуждается в комментариях



Между 25 и 30 секундами мы отключаем помпу,
до того как кофе начнет терять цвет



ЧРЕЗМЕРНО ЭКСТРАГИРОВАННЫЙ ЭСПРЕССО
(ЧРЕЗМЕРНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ ПРОИСХОДИТ ВСЛЕДСТВИЕ ПРОПУСКАНИЯ ЧЕРЕЗ СЛОЙ МОЛОТОГО КОФЕ СЛИШКОМ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ВОДЫ) БЕЛОСЕГО ЦВЕТА. В НЕМ ОТСУТСТВУЮТ ЗАДАЮЩИЕ ВКУС НАПИТКА КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ САХАРЫ. ПОРЦИОННЫЕ СТАКАНЫ РАСЧИСЛЕНА НА 30 – 45 МЛ ПРИ НАПОЛНЕНИИ ДО КОНТРОЛЬНОЙ ЛИНИИ, ДОЗИРОВКА СОСТАВЛЯЕТ 17 Г



РАЗДЕЛЕНИЕ ВКУСОВЫХ КОМПОНЕНТОВ

В эспрессо-машине достигается максимальное освобождение кофейной вкусовой гаммы от горьких компонентов и кофеина. И единственный фактор, оказывающий существенное влияние на этот процесс, – скорость экстракции.

Взгляните на серию фотографий на стр. 116-119.

На первой фотографии мы видим, как только что была запущена помпа и началась предынфузионная стадия. Не забывайте, что на этой стадии до подачи давления на поверхность уплотненной таблетки выпускается немного воды. При предынфузии молотый кофе слегка расширяется и закупоривает корзинку.

Вследствие такой закупорки подаваемая под давлением вода встречает на своем пути равномерное сопротивление по всей таблетке, не может пробить брешь в одном месте, просочиться через нее и испортить напиток.

Предынфузионная стадия способствует высвобождению вкусовых компонентов. После запуска помпы вода под давлением начинает просачиваться через уплотненный кофе, и первые капли эспрессо должны появиться на выходе примерно через 8 секунд.

На второй фотографии изображена 15-я секунда цикла работы помпы, когда вытекающий эспрессо обладает наибольшей плотностью. Эта стадия очень важна, так как в первых каплях крема содержатся наиболее тяжелые липиды и большая часть карамелизованных сахаров.

Со временем вытекающая жидкость начинает светлеть. Это значит, что кофе постепенно теряет букет. Когда вы заметите, что напиток обесцветился, будет уже поздно. Светлые тона появляются уже после вымывания кофейных вкусовых веществ, а когда на выход поступает белесая жидкость, в ней уже напрочь отсутствуют карамелизованные сахара.

Экспериментируйте, чтобы определить подходящий момент прерывания экстракции – с учетом вашего вкуса и используемой обжарки. В «Эспрессо Виваче» общий объем двойного ристретто составляет 45 мл, на приготовление которых уходит 16 граммов молотого кофе, а экстракция длится 25–30 секунд.



«Лунго» Или «Ристретто»

В «Виваче» мы всегда подаем кофе, приготовленный в соответствии с традицией «ристретто», а это значит, что мы ограничиваемся наиболее ароматной частью порции. Если порция невелика, ристретто – самый крепкий, насыщенный кофе с изысканным вкусом.

В Италии вы можете заказать эспрессо ристретто или эспрессо лунго. Объем порции будет значительно отличаться в зависимости от степени обжарки кофе. Более темные обжарки к югу от Неаполя используются для совсем маленьких объемов ристретто – двойная порция такого кофе может оказаться меньше 30 мл. На севере страны доппио ристретто может достигать объема около 60 мл. И это будет сплошная crema.

«Эспрессо лунго», что в переводе означает «долгий, большой глоток», – не такой густой напиток. По сравнению с обычным ристретто в нем мало карамелизированных сахаров и много кофеина. При экстракции лунго, за счет разбавления вкусовой гаммы и прогонки воды с большей скоростью, из машины выходит более светлая жидкость. Большинство ценителей эспрессо, включая меня, отдают предпочтение ристретто. Но очевидно, что выбор здесь – вопрос сугубо эстетических пристрастий и мнения могут быть самые разные.

Естественно, на вкус и цвет товарищей нет. Но что я должен сделать, так это рассказать вам, как приготовить наиболее качественный лунго, если вы – или ваши посетители – отдаете предпочтение напиткам, которые можно пить дольше. Главное, чтобы общее время экстракции было ровно таким же, как при приготовлении других видов эспрессо, и добиваться этого следует регулировкой степени помола. Если вы собираетесь приготовить порцию лунго объемом в 90 мл, выберите помол покрупнее. На экстракцию 90 мл лунго должно уйти то же время, что и на экстракцию ристретто.

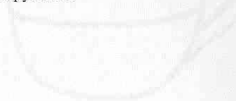
РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ ЭКСТРАКЦИИ

Вы непременно обратите внимание, что в течение дня скорость экстракции эспрессо может меняться. Обычно, стоит солнцу войти в зенит и уменьшиться влажности воздуха, как кофейный ручеек ускоряет свой бег. Я уже упоминал в главе о регулировке помола, что кофе продукт *гигроскопичный*, т.е. он легко впитывает влагу из атмосферы и так же легко отдает ее обратно.



Если вы хотите изменить скорость экстракции, не следует варьировать давление при трамбовке или дозировке. Эти показатели должны оставаться постоянными. Чтобы замедлить скорость экстракции, нужно выбрать более тонкий помол, а чтобы эту скорость увеличить – более крупный.

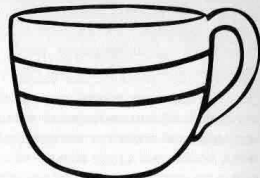
ОБЪЕМ ПОРОШКА
ЭСПРЕССО





XV

ОБЪЕМ ПОРЦИИ ЭСПРЕССО



Увы, в обжаренном кофе, наряду с ароматной гаммой, непременно содержатся и малоприятные химические соединения. Если они проникают в напиток, от утонченных кофейных ароматов не остается почти ничего.

К счастью, в наши дни для любителей кофе разработаны современные эспрессо-машины, позволяющие с высокой эффективностью отделять горькие элементы от ароматической кофейной гаммы. До появления этих машин никогда не существовало столь действенного способа готовить кофе. Но какие бы возможности нам ни предлагала техника, все по-прежнему в значительной степени зависит от человеческого фактора, от умения бариста контролировать, к примеру, такой показатель, как объем воды при экстракции.

Самая серьезная ошибка, с которой мне приходилось сталкиваться повсюду — от Копенгагена до Сизтла, — это прогон через молотый кофе слишком большого объема воды. Трудно использовать эспрессо-машину более неэффективно. Мало того, что вы тем самым нарушаете суть метода эспрессо — ведь кофе должен получиться густым, а вкус его совпадать с ароматом молотых зерен. Вы одновременно подвергаете кофе чрезмерной экстракции и производите напиток, намного уступающий по качеству собрату из капельной кофеварки или французского пресса.

ЦВЕТ ВКУСОВОГО БУКЕТА

Что бы вы ни готовили — эспрессо лунго для любителя больших порций или эспрессо ристретто для настоящего знатока, — вам нужно выключить пролив именно в тот момент, когда кофе отдаст всю свою полезную вкусовую гамму.

Если зерна обжарены до цвета красного дерева, вкус кофе проявляется, соответственно, в богатых красновато-коричневых оттенках. Кофейный вкус вы-



ражает себя в струе эспрессо (при условии, что вы держите под контролем все прочие факторы). Самые первые капли эспрессо более всего насыщены ароматическими составляющими. Ваша задача — извлечь все ценные оттенки вкуса и выключить пролив сразу, как только кофе их отдаст.

Так как вкус переносится в чашку водой под давлением, крема начинает светлеть, как только эспрессо выходит из портафильтра. Опытный бариста внимательно наблюдает за экстракцией и останавливает машину именно в тот момент, когда цвет струи только-только начинает светлеть. Выбор момента целиком и полностью зависит от накопленного опыта.

Традиционный ристретто готовится из двойной дозы молотого кофе, по весу равной примерно 16 г — в результате мы получаем 30–45 мл чистой красновато-коричневой крема. При этом сохраняются все наиболее тонкие и богатые вкусовые элементы, и прежде всего — карамелизированные сахара.

Эспрессо лунго, приготовленный из того же количества молотого кофе, при экстракции должен дать не более 90 мл напитка. Такой эспрессо будет лишен многих карамельных оттенков и тонких вкусовых нюансов, свойственных маленьким порциям. Причиной тому — неизбежное присутствие в кофе горьких веществ, проявляющихся в случае, если объем порции превышает 60 мл.

Впрочем, все вышесказанное основано на личных предпочтениях автора. Задача профессионала — дегустировать кофе, экспериментировать с объемом порции и временем экстракции до тех пор, пока он не выработает рецепт своего фирменного эспрессо — напитка, вкус которого покажется ему идеальным.

Несколько Полезных Подсказок

1. Кофе лучше молоть по порциям на кофемолке с коническими жерновками. Это позволяет достичь максимальной поверхности молотого кофе, обеспечивающей наиболее полную экстракцию вкуса.
2. Смеси для эспрессо, содержащие зерна из Центральной или Южной Америки, могут быть более кислыми. Это приводит к появлению свежего лимонного привкуса в напитке, более краткому времени экстракции и, соответственно, меньшим порциям, поскольку повышенное содержание кислот ускоряет извлечение вкусовых веществ.



3. Темные обжарки, хотя и менее кислые, уменьшают в зернах содержание кофейных масел. Продолжительная обжарка приводит к возгонке масел на поверхность зерен. Эти масла — важнейшие вкусовые компоненты кофе — подвергаются вредоносному воздействию воздуха и окислению. Очень быстро они становятся прогорклыми. Чем меньше масел в кофе, тем, разумеется, меньше крема в чашке эспрессо. Объем двойной порции в Неаполе, к примеру, равен примерно 30 мл. В Неаполе традиционно кофе обжаривают до очень темных оттенков коричневого цвета с пятнами масел на поверхности даже свежих зерен.
4. К техническим факторам, влияющим на общий объем порции, можно отнести распределение молотого кофе при дозировке, остроту жерновов кофемолки, санитарное состояние машины, свежесть кофе, технику трамбовки и температуру воды при экстракции.
5. Из-за сложного взаимодействия разных факторов, влияющих на конечный объем порции, опытные бариста отдают предпочтение полуавтоматическим эспрессо-машинам — с ручным переключением режимов вкл./выкл. помпы. Полуавтоматические машины позволяют настоящему мастеру с максимальной точностью управлять приготовлением каждой порции.

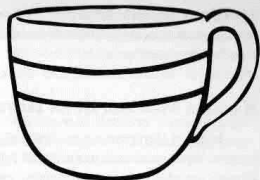
Конечно, автоматические машины могут так же, как и полуавтоматы, включаться и выключаться вручную, но смена изношенных клавишных панелей на этих машинах обойдется гораздо дороже.

По мере приобретения опыта вы все более будете убеждаться в том, что на объем порции влияет совокупность всех факторов. Чем совершенней алгоритм ваших действий, тем большего объема порции вы сможете добиться к тому моменту, как в струе появятся первые признаки осветления. Вы непременно поймете, что у эспрессо день на день не приходится и своим «непостоянством» этот напиток напоминает вздорного эльфа. Как правило, ему нравится высокая влажность в комбинации с невысокими температурами. Эспрессо очень любит утренние туманы. Ноябрьские штормы на северо-западе Тихоокеанского побережья приводят его в полный восторг — и объем порции растет. Но особенно на цвет и объем влияют уровень и постоянство температуры воды, а также... а еще... и т.д., и т.п. (см. цветную фотографию на стр. 119).



XVI

НАСТРОЙКА ПОМОЛА



Молотый кофе гигроскопичен. Это означает, что он с легкостью впитывает молекулы воды из воздуха либо отдает их в окружающую атмосферу — в зависимости от уровня ее относительной влажности. Все эти игры с молекулами воды идут, пока зерна находятся в кофемолке. Они могут существенно повлиять на качество молотого кофе.

Я четко усвоил урок на тему этого коварного свойства кофейных зерен.

Мы установили передвижную кофейную тележку на Фремонтской ярмарке в Сиэтле летом 1990 года и стали обслуживать непрерывную вереницу клиентов. В очередь выстроились человек тридцать. Поскольку людей было много, я слегка увеличил время работы кофемолки и позволил себе наполовину наполнить молотым кофе дозатор кофемолки.

Внезапно со стороны судоходного канала на нас подул освежающий морской бриз. Он принес мгновенное облегчение утомленным жарой клиентам и так же мгновенно погубил кофе. Моя кофемолка была настроена на стандартный помол для 25-секундной экстракции. Кофе выглядел просто замечательно. Я загрузил в машину следующую порцию, полностью идентичную той, которую приготовил 10 секунд тому назад, запустил машину и... пусто. Из портафильтра не вышло ни капли.

Мне пришлось выбросить весь молотый кофе. Он впитал в себя столько влаги и за такое короткое время, что принялся вести себя так, как будто его смолотли в пыль. При возрастании влажности скорость экстракции снижается, потому что влага придает липкость молотому кофе. Слипшиеся частички оказывают большее сопротивление потоку подаваемой под давлением воды.

В следующие 20 секунд мне пришлось увеличить размер помола, переместив регулятор на 8 маленьких делений (на нашем жаргоне — отметок), чтобы добиться



25-секундной экстракции (настройка велась на кофемолке Mazzer Normale). Это был рекорд по изменению степени помола за восемь лет профессиональной деятельности в эспрессо-индустрии.

Какова Мораль Всей Истории?

Мораль истории в том, что для приготовления качественного эспрессо следует молоть зерна отдельно для каждой порции. Другого рецепта нет. Таким образом вы не только защищаете от излишнего окисления летучие вкусовые компоненты, но и обеспечиваете оптимальный контроль за изменчивыми атмосферными условиями.



Для обеспечения оптимальной скорости экстракции достаточно регулировать степень помола, оставляя постоянными и дозировку, и трамбовку кофе



В этом и заключается сущность нашего метода – постоянная тонкая регулировка помола в течение дня как реакция на изменения условий окружающей среды, в первую очередь, влажности. Помол на одну порцию – это единственный способ соблюдения важнейшего принципа – 25-секундной экстракции (более подробно об этом рассказывается в *главе XIV «Время экстракции»*).

Итак, как я не устаю повторять, профессиональный бариста меняет лишь степень помола и тем самым поддерживает постоянную скорость экстракции. Дозировка и трамбовка всегда остаются постоянными.

Кофемолка-Дозатор

Для приготовления элитных сортов эспрессо постарайтесь приобрести кофемолку с коническими жерновами. Кофемолка должна иметь плавную систему настройки помола, поскольку именно от этого зависит успех всего дела, особенно после того, как жернова несколько притупятся (подробнее см. в *главе IV «Эспрессо-кофемалка»*).

К моменту работы над этой книгой я ни разу не встречал кофемолок-дозаторов лучше, чем продукция итальянской компании DRM. В их кофемолке два набора жерновов. Конические жернова на входе вначале грубо рассекают зерна, а затем параллельные жернова завершают работу, размалывая кофе до нужной эспрессо кондиции. С помощью ручки настройки можно управлять поднимающим и опускающим стационарные жернова червячным приводом, чтобы уменьшать или увеличивать зазор между этими жерновами и жерновами вращающимися. Это позволяет проводить тончайшую настройку уровня помола.

Такая кофемолка позволяет не только готовить кофе высочайшего качества. В ней также предусмотрена такая конструкция настройки, при которой поворот ручки на 180° приводит лишь к минимальному изменению в скорости экстракции. Большой угол поворота обеспечивает лишь легкое изменение в размере помола. Персонал, обслуживающий от большого наплыва посетителей, оценит по заслугам эти свойства.

Техника

Как только получен заказ от посетителя, мы включаем кофемолку и размалываем столько кофе, сколько необходимо для одной порции. Затем мы дозируем, распределяем и трамбуем кофе, после чего запускаем машину и готовим порцию эспрессо. И эту процедуру мы повторяем для каждого заказа в отдельности.

Далее мы внимательно наблюдаем за экстракцией. Если она идет слишком быстро и продолжается менее 25 секунд, мы уменьшаем помол и пробуем снова.

Если экстракция нужного объема, напротив, протекает медленно, дольше 30 секунд, мы делаем помол чуть крупнее. При этом стараемся, чтобы показатели дозировки и силы трамбовки оставались постоянными.

С опытом профессиональному бариста достаточно взглянуть на струйку эспрессо на выходе, чтобы понять, что помол выбран неправильно. Идеальный эспрессо выглядит густым и тяжелым и на выходе из машины «зависает».

Обычно изменения во влажности воздуха происходят постепенно и размер помола приходится менять тоже постепенно. Все это напоминает игру на скрипке на открытом воздухе. Древесина, из которой сделан инструмент, расширяется или сжимается при изменении температуры, оказывая влияние на высоту звука. Скрипачу приходится постоянно подстраивать инструмент, чтобы компенсировать воздействие температурных изменений. Ситуация на Фремонтской ярмарке была все же необычной, в рутинной практике эспрессо такое встречается не столь часто.

Ловушки

Оросительная порция

Как я уже упоминал в *главе VIII «Чистота машины»*, после обработки портафильтров следует приготовить «оросительную» порцию. Нечто похожее делает и шеф-повар перед тем, как приготовить изысканный соус, — «приправляет» идеально чистую кастрюлю перед готовкой. Итак, по еще не ясным для меня причинам, оросительная порция бывает готова примерно на 5 секунд раньше, чем следующая за ней. Поэтому не стоит обращать внимание на время приготовления оросительной порции. Прежде чем регулировать размер помола, посмотрите, как кофе станет вести себя при следующей порции.

Эффект «эми» — эффект попкорна

Один из моих лучших специалистов, Эми Вандербек, как-то заметила, что если зерна для эспрессо находились в самом низу воронки и сразу после их поступления в кофемолку эта воронка опустела, то время приготовления порции существенно ускорится. Когда зерен в воронке становится слишком мало, они



начинают при подаче на жернова «прыгать» во все стороны, совсем как попкорн, и это приводит к неровному помолу.

Остатки молотого кофе

Да, это вопрос весьма щекотливый. Никому не хочется выбрасывать кофе. Однако, работая при большом стечении посетителей, очень трудно соблюдать точность помола. Большинство бариста в конце концов потихоньку подсыпают лишний кофе в конус при дозировании и распределении по сетке портафильтра. Несмотря на свою кажущуюся безвредность, такая процедура чревата неприятными последствиями. Ведь в этом случае просто игнорируется тот факт, что даже небольшое количество кофе быстро поглощает и выделяет молекулы воды. А значит, у этого кофе будет совсем другая скорость экстракции по сравнению с свежемолотым продуктом, с которым его смешивают для следующей порции.

Единственный выход из положения — это скрупулезная точность в работе. Чем шепетильнее бариста при помоле кофе на каждую порцию и чем равномернее он распределяет молотый кофе в портафильтр, тем качественнее выйдет эспрессо.

«Спрятанные» частицы кофе

В некоторых кофемолках, включая DRM с коническими жерновами, имеются камеры, через которые проходит кофе на пути к дозатору. В такой камере может задерживаться до 10 граммов молотого кофе. Когда вы регулируете размер помола, то нужно следить за тем, чтобы накопленный в камере «старый» кофе был полностью использован. Иначе вы не получите желаемого эффекта.

Вы, конечно, скажете, что это пустяки.

Однако представьте, что день выдался жарким или кофемолка работает на полную мощность и сильно нагрелась (смотрите *главу IV «Эспрессо-кофемолка»*), а молотый кофе находится в дозаторе 2-3 минуты до начала экстракции. Не исключено, что он успеет за это время потерять часть влаги и вкусовых соединений, а бариста получит на выходе слишком быструю экстракцию.

Что ему делать в таком случае? Он рискует неправильно выставить новый помол. Скажем, бариста X утверждает, что экстракция идет слишком быстро, и предлагает выставить более мелкий помол. Что дальше? Следующая порция не выйдет вообще. Ошибка нашего «мистера X» заключается в том, что размер по-



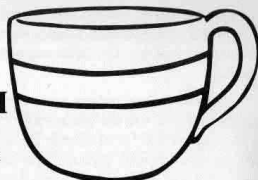
мола был изменен исходя из скорости экстракции накопленного в дозаторе обезвоженного кофе. Мы называем это «потерей ориентации».

Я же вам советую использовать любой, пусть даже минутный, простой кофемолки для того, чтобы прочистить отверстие специальной щеткой. Такие щетки похожи на круглые художественные кисти, и их можно заказать у любого дилера специализированного оборудования.

XVII

Чистка Машины

**ПОДДЕРЖАНИЕ ЧИСТОТЫ
ЭСПРЕССО-МАШИНЫ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**



Вкусовые кофейные вещества очень летучи и чувствительны. На них могут негативно повлиять самые различные факторы. Но ничто так не воздействует на вкус напитка, как чистота эспрессо-машины. Эспрессо, приготовленный в грязной машине, буквально «атакует» вкусовые рецепторы человека кислотой и горечью. Самая чистая эспрессо-машина превратится в безнадежно грязный аппарат через 40 минут после приготовления очередной порции эспрессо, если позволить прогоркнуть маслянистым отложениям в портаfiltре и внутри рабочей группы.

ТЕХНИКА ОЧИСТКИ

Во время рабочего дня нужно чистить машину при помощи следующих приемов:

Обработка жесткой губкой

В течение всего времени работы кофейни мы вынимаем портаfiltры из машины каждые 45 минут, чтобы очистить их жесткой губкой Scotch Brite от накопившихся маслянистых отложений. Вся операция занимает около 15 секунд. (Одно замечание: губку стоит разрезать на квадратики по 5,5 см и всегда держать несколько квадратиков наготове; одним квадратиком можно очистить пять портаfiltров, после чего она теряет свою жесткость.)

Оптимальный результат достигается промыванием вынутого портафильтра под струей горячей воды из бойлера пара/кипятка. Вода, температура которой доходит до 93°C, не только удалит накопившиеся масляные отложения, но и нагреет металлические части портафильтра. И пока портаfiltр не успел остыть, с силой протрите его внутреннюю часть и отверстие носика.



Снова промойте все под струей горячей воды, затем вставьте на место сетку и верните портафильтр в рабочую группу. Основное правило — делать все тщательно, но быстро. Не дайте портафильтру остыть, не отвлекайтесь на посторонние дела.

При активной работе мы всегда оставляем отработанную таблетку в корзинке. Дело в том, что мы обнаружили одну закономерность: машина почему-то делает кофе лучше, если старая таблетка остается в портафильтре до засыпки туда следующей порции. Думаю, причина в тепле, которое хранит влажный отработанный кофе и которое предохраняет портафильтр от чрезмерного остывания. Я должен признаться, что не знаю, почему свежий кофе получается вкуснее, если отработанная таблетка до последнего момента оставалась в корзинке. Но это мы знаем по собственному опыту.

Обработка жесткой губкой должна проводиться каждые 45 минут, независимо от количества приготовленных порций. Эспрессо-машины сконструированы для непрерывной работы. Маслянистые отложения становятся прогорклыми не так быстро, если процесс приготовления эспрессо протекает непрерывно.

«Тушение»

Если, прочитав эту главу, вы почувствуете внезапное желание отправиться к эспрессо-машине, чтобы вынуть из нее портафильтры и найти в них черную, запекшуюся массу прогорклых кофейных отложений, я могу предложить вам еще один полезный прием, который мы в шутку называем «тушением».

Возьмите литровый питчер и наполовину заполните его горячей водой. Добавьте в воду одну столовую ложку трифосфата натрия* и поместите туда ваш портафильтр, предварительно вынув из него сетку. Затем доведите раствор до кипения. После закипания раствор моментально снимет с портафильтра все имеющиеся на нем отложения.

*Трифосфат натрия — универсальное чистящее средство и активный компонент специализированных detergentов для эспрессо-машин. В готовых чистящих смесях имеются и иные компоненты, которые защищают резиновые прокладки и клапаны, в свою очередь, от воздействия трифосфата натрия. При промывке машин следует пользоваться исключительно готовыми detergentами, не заменяя их трифосфатом натрия.



Это простой способ, экономящий ваше время. Тем не менее посоветуйтесь с местными санитарными службами по поводу наиболее подходящих способов промывки портафильтров после «тушения».

Промывка группы

Всякий раз, когда вы готовите порцию эспрессо, обратный клапан нагнетает давление в рабочую группу, чтобы, после того как вы достали портафильтр, кофейные отходы, горячие и выдавливаемые давлением, не разнеслись в разные стороны. Тут, разумеется, возникает очевидный вопрос: что же, действительно, происходит с жидкими кофейными отходами?

Большая их часть выводится наружу по специальному сливу, который делит с системой экстрационного водоснабжения общую трубу и клапан. Но некоторые маслянистые компоненты все же остаются в группе, и их надо смывать самому. Грязная жидкость испортит вам следующую порцию эспрессо и загрязнит машину, если вы не будете смывать ее после каждой рабочей операции.

Как минимум, вы должны достать портафильтр, быстро пропустить через рабочую группу 30 мл воды, а затем вставить его на место. Только после этой процедуры вы можете приступить к следующей порции. (Имеет смысл провести простой эксперимент: приготовьте порцию эспрессо; затем выньте портафильтр и пропустите через рабочую группу в белую фарфоровую чашечку 60 мл воды; посмотрите на содержимое чашки и ответьте на вопрос, возникло ли у вас желание оставлять содержимое чашки в своей машине или угощать им гостей).

Промывка чистой водой

Портафильтр, оснащенный слепым фильтром (кофейной сеткой без отверстий), должен находиться на машине сверху. Это поможет очистить аппарат.

После спуска грязной воды промойте машину один или два раза, чтобы удалить все загрязняющие вещества. Для запуска промывки запустите помпу, предварительно вставив в портафильтр слепой фильтр, поднимите сначала давление до предела, а затем его сбросьте. Если все сделано правильно, вы должны услышать из-за группы характерный звук стока воды.

Когда вы достанете слепой фильтр, внимательно посмотрите, нет ли в воде, которая в нее набралась, частичек кофе. Если они есть, то, значит, вы допустили передозировку и при экстракции кофе соприкасается с дисперсионными экранами (см. главу XIII «Дозировка эспрессо»).



Возможно, частички кофе прилипли и к прокладке группы. Чтобы их смыть, снова воспользуйтесь сплошным фильтром, не закрепляя портафильтр до конца в группу. Запустите помпу и дайте небольшому количеству воды перелиться через край сплошного фильтра. Вода промоет прокладку (сальник) группы. Пока горячая вода будет стекать на верхнюю часть портафильтра, можно немного пошевелить в разные стороны его ручку.

Но непременно имейте в виду, что при промывке группы через нее нельзя пропускать более 60 мл горячей воды за раз. В противном случае рабочая температура может понизиться до критического уровня.

Промывка машины специальным детергентом

Промывка машины детергентом в течение рабочего дня — процедура весьма хлопотливая. Детергент смывается с группы довольно плохо и при попадании в кофе безнадежно его портит. Если вы все же решили в этих условиях вычистить машину детергентом, непременно затем отмойте от него машину.

Если вдруг обнаружится, что в течение рабочего дня на вкус вашего эспрессо влияет загрязненность машины и обычные процедуры по очистке и промывке группы оказываются бесполезны, советуем вам воспользоваться нашими правилами промыва аппарата от использованного детергента (в «Виваче» мы промываем машину каждые четыре часа).

Мы обычно используем 1,25 чайной ложки детергента на 30-секундный цикл промывки. По истечении 30 секунд выключите пролив и по меньшей мере еще дважды слейте воду — до тех пор пока слепой фильтр не очистится от детергента полностью. Затем выньте портафильтр и запустите помпу, чтобы вымыть детергент из группы.

Наиболее эффективная из известных мне методик промывки группы — попеременное включение и выключение пролива с интервалом в 1-2 секунды. Это помогает удалить мыльную воду с сетки-рассекателя и дает ход обратному сливу. Повторять такую процедуру нужно до тех пор, пока из группы ни будет выходить лишь чистая вода.

Затем запустите обратный слив по меньшей мере на пять минут. Сплошной фильтр следует промывать в проточной воде или под струей горячей воды из бойлера, пока он полностью не очистится от детергента. Вставьте слепой фильтр назад в портафильтр и промойте машину не менее пяти раз в режиме обратного



слива. Проверьте чистоту на глаз, попробуйте уловить запах остатков детергента и наполните сплошной фильтр водой, чтобы лишний раз перестраховаться. При необходимости устройте еще одну промывку.

«Оросительная порция»

Подобно шеф-повару, который предварительно смазывает стенки кастрюли каким-нибудь жиром, бариста перед приготовлением эспрессо должен обработать группу и портафильтр кофейными маслами. «Оросительная порция» помогает избежать резкого металлического привкуса в первой чашке напитка.

Тщательная промывка машины чревата еще и падением на несколько градусов температуры внутри аппарата при прогоне через группу большого количества воды. Если температура существенно снижается, первые несколько порций могут оказаться слишком светлыми, а их crema лишается «тигровой» окраски. На вкус такой эспрессо начинает кислить.

И все же в любом случае промывание машины детергентом нарушит обычный режим работы кофейни лишь на несколько минут. А уж промывать машину или нет — дело вашего вкуса.

Очистка в режиме максимальной загрузки машины

Если порции эспрессо готовятся без перерыва одна за одной, такое интенсивное промывание чистой водой в режиме обратного слива вам может не понравиться. Просто не забывайте сливать грязную воду из группы сразу после того, как закончили готовить очередную порцию кофе.

Режим чистки остается тем же. Портафильтр нужно чистить щеткой каждые 45 минут.

Очистка в режиме минимальной загрузки машины

Готовить хороший эспрессо в условиях низкой загрузки кофейни, когда промежуток между двумя заказами достигает 10 минут и более, очень сложно. Вы сталкиваетесь с двумя проблемами — чрезмерным остыванием портафильтров и порчей скапливающихся масел. Чтобы с этим справиться, нужно, получив заказ от клиента, включить пролив и для прогревания группы и портафильтра прогнать через них 60 мл. (Предварительное прогревание приведет к тому, что в портафильтре могут остаться некоторые несвежие кофейные масла, поэтому перед



приготовлением следующей порции прогоните через рабочую группу около 30 мл воды).

Подав клиенту эспрессо, удалите грязную воду и промойте группу в режиме обратного слива — если, конечно, не собираетесь сразу готовить следующую порцию. (Дополнительное промывание в режиме обратного слива может охладить машину, поэтому имеет смысл перед промывкой нагреть сплошной фильтр водой из бойлера.)

В барах с небольшой загрузкой промывание в режиме обратного слива просто необходимо.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ СТАДИЯ

По завершении работы следует промыть машину самым тщательным образом.

Снимите сетки-рассекатели и почистите жесткой щеткой рабочие поверхности машины. Более мягкой щеткой пройдитесь вокруг каждой прокладки в рабочей группе. Промойте машину в режиме обратного слива с добавлением специального deterгента. Установите сетки на место.

Портафильтры прочистите жесткой щеткой и замочите на ночь в растворе TSP или в воде с растворенным специальным deterгентом для эспрессо-машин. Не замачивайте пластмассовые ручки, так как моющие средства могут испортить пластмассу.

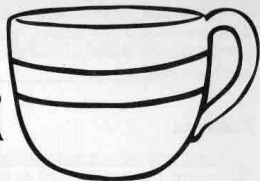
Снимите носики паровиков, прочистите отверстия скрепкой или булавкой. Насухо протрите паровики и поставьте головки на место. Не замачивайте их на ночь, поскольку в случае отключения электричества это приведет к засасыванию пенного раствора прямо в бойлеры.

Не забудьте достать и хорошенько промыть поддоны и подставки для чашек.

Наконец, машину нужно отполировать. Эспрессо-техника любит заботу и у внимательного хозяина служит дольше.

XVIII

ТЕКСТУРА МОЛОКА И СТИЛЬ ПОДАЧИ НАПИТКА



ТЕКСТУРА МОЛОКА

Если подойти к делу творчески, то при помощи паровика можно творить настоящие чудеса. Избрав верный подход, из обычного молока нетрудно приготовить густейший шифон с тонким, атласным вкусом. В зависимости от напитка эта нежная пенка может иметь разную густоту — от плотности, напоминающей сметану, в розетта латте (здесь молоко наполняется минимальным количеством воздуха) до эфирной воздушности в столь популярном капучино.

Насколько плотным будет молоко в конечном счете, целиком и полностью зависит от техники взбивания. Вспоминается одна особенность эскимосского языка — использовать множество слов для обозначения разных видов снега. То же самое можно применить и к эспрессо — ведь он может иметь текстуру латте, маккиато и капучино.

Пенка, используемая в приготовлении напитков из эспрессо, должна иметь очень тонкую текстуру. Могу сказать, что именно такая структура придает молоку атласный вкус и, кроме того, чрезвычайно усиливает собственно кофейный аромат. По-настоящему хороший напиток можно создать только из молока, взбитого в пену, текстура которой складывается из крохотных пузырьков.

Пена с большими пузырями (мы называем ее «морской», потому что она встречается в кофейнях на океанском побережье северо-запада США) не только портит внешний вид напитка, но еще и мешает ароматическим кофейным веществам воздействовать на наши вкусовые рецепторы. Все просто — там, где на язык попадают крупные пузыри, места для эспрессо не остается.

Итак, когда речь идет о текстуре молока, я полностью отказываюсь сохранять беспристрастность и открытость для обсуждения других стилей пригото-



ния молока для напитков на основе эспрессо. Какого бы стиля вы ни придерживались, молоко всегда должно быть взбито до текстуры крохотных пузырьков, чтобы подчеркивать вкус и консистенцию эспрессо. Это лучший способ достичь идеального вкуса.

Техника

Своим ученикам я часто повторяю, что обучение вспениванию молока можно сравнить с крутой дорогой на невысокий холм, а вот освоение приемов приготовления эспрессо — с пологой, спокойной тропой, ведущей, однако, на высокую гору. Если знать секрет, научиться правильно взбивать молоко можно за один день. С эспрессо дело обстоит совершенно иначе: чем больше о нем узнаешь, тем меньше знаешь.

Изучите рисунки на следующей странице. На рисунке 1 изображен питчер вместимостью 0,6 л, наполовину заполненный свежим холодным молоком. В молоко погружается носик паровика таким образом, чтобы его отверстия погрузились примерно на полдвойма (около 1,25 см) от поверхности молока. Затем подается пар на полную мощность.

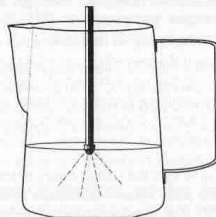


Рисунок из взбитого молока украшает напиток



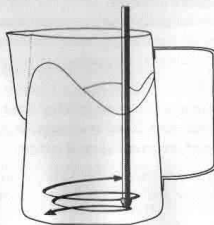
Вспенивание Молока

1



**Носик паровика
едва погружен
в молоко,
что способствует
увеличению объема
(7-37°C)**

2



**Носик паровика
опущен ниже,
чтобы вызвать
вихревое волнение
молочной массы
(37-66°C)**



Пока молоко нагревается, делать нам особо нечего, разве только на 1–2 мм опустить питчер. Стоит ли это делать, мы определяем на слух. Ждем, когда появится легкий свистящий звук, свидетельствующий о том, что молоко вбирает достаточное количество воздуха. Вместе с появлением воздуха молоко быстро начинает расти в объеме. Если брызги молока начинают разлетаться в разные стороны, то это значит, что носик находится слишком высоко и его нужно погрузить чуть глубже в молоко. Если вы вообще не слышите свистящего звука, то опустите питчер еще немного. Свист появляется тогда, когда в молоке появляется воздух. Вспенивают только холодное молоко, температура которого не превышает 37°C. Вспенивание горячего молока приведет к появлению в пене крупных пузырей.

На рисунке 2 объем молока увеличился до 2/3 объема питчера как раз к тому моменту, когда молоко достигло температуры в 37°C (прошло примерно 5 секунд – конечно, время нагревания может немного меняться, оно зависит от размера машины; приводимые мною показатели относятся к 3-группной модели Linea, производитель La Marzocco).

Молоко наполняется воздухом, когда носик паровика лишь немного погружен в молоко. *Но делать это нужно, лишь пока молоко остается прохладным на ощупь*, т. е. пока его температура ниже 37°C. Как только молоко нагревается сильнее, оно перестает расширяться.

Обратите внимание, что мы погрузили носик и сдвинули его от центра к правому краю питчера. Затем начинается важнейшая, вихревая фаза вспенивания молока.

После нагревания до показателей выше 37°C важно обеспечить вращение массы молока (обычно наилучший способ – вращать молоко по часовой стрелке), чтобы насытить продукт микропузырями воздуха. Если вы случайно подвергнете поверхность взбиваемого молока, нагретого до температур выше 37°C, воздействию пара, это вызовет появление в молоке крупных пузырей, которые мы на своем профессиональном жаргоне называем «горохом». И тогда будет достаточно сложно добиться идеальной текстуры продукта.

Когда температура молока повышается примерно до 66°C, взбивание следует прекратить. Отклонение пара нужно проводить плавно и аккуратно, всячески избегая контакта носика паровика с поверхностью молочной массы.

После взбивания молоко следует влить в эспрессо как можно скорее. Если молоко уже готово, а кофе – нет, продолжайте вращать питчер вручную, вкруговую взбалтывая молочную массу.



Если на поверхности взбитого молока плавают крупные пузыри, что между собой мы называем «кружевом», слегка постучите питчером о стойку, а затем с силой начните вращать его по кругу.

Это очень полезный прием – текстура молока становится более тонкой, разрыхленной, и одновременно сгущается шелковистая пена.

Нужно обратить внимание и еще на один момент: повторно взбитое молоко существенно уступает по качеству свежевзбитому. Но никому не хочется терять вполне пригодный продукт. Так что положитесь на свой профессионализм. Можно ли взбивать ровно то количество молока, которое требует заказ? Да, если вы подаете кофе латте объемом 360 мл, это возможно. Но совсем другое дело, если вам надо приготовить одну порцию капучино объемом 200 мл. Чтобы достичь нужной текстуры, потребуется определенный объем молока. (Я пользуюсь только питчером объемом 0,6 л, если мне не надо готовить сразу две порции латте). Вам придется немного поэкспериментировать с разными приемами, чтобы максимально оптимизировать этот процесс.

Смешивая свежевзбитое молоко с тем, которое осталось от предыдущего заказа, придерживайтесь следующего правила. Вы сможете увеличить объем молока, если смесь будет прохладной. Если приходится взбивать уже теплое молоко, постарайтесь осторожно закрутить его с помощью струи пара. Опустите в молочную массу паровик и постарайтесь не повредить ее поверхность струей пара.

РЕГУЛИРОВКА МАШИНЫ

Невозможно хорошо вспенить молоко, если в бойлере слишком много воды. В этом случае на поверхности молока – что-то, напоминающее, так сказать, след улитки, т. е. блестит и выглядит скользким. Причина тому одна – слишком влажный пар.

Установите уровень воды ровно на середине пресмотрового окошка. Машины бывают разных моделей, поэтому узнайте у представителя фирмы-производителя, каким образом менять соотношение между пространством, занятым горячей водой, и пространством, занятым паром. (Большинство машин снабжены особым датчиком, отвечающим за этот уровень, – датчик покрывается белой изолирующей оболочкой из тефлона и помещается в бойлер. Датчик слегка приподнимают, чтобы повысить уровень воды в бойлере, и, соответственно, опускают, чтобы уровень воды снизить. Верхняя часть датчика определяет уровень во-



ды. Нельзя задавать уровень воды ниже середины смотрового окошка, так как это может привести к оголению теплообменника внутри бойлера, если, конечно, ваша машина относится к модельному типу, использующему такие теплообменники. И, конечно, не следует настраивать машину, не отключив ее предварительно от сети. См. фотографию в *главе V «Эспрессо-машина».*)

Носик Паровика

Вам потребуется носик с, как минимум, четырьмя отверстиями для пара и с веерообразным типом дисперсии — см. рисунок.



РАЗМЕР И ФОРМА ПИТЧЕРА

Возможно, конечно, что все дело в привычке, но лично у меня молоко лучшего качества получается в питчерах с прямыми, слегка сужающимися кверху стенками и носиком для разлива. Именно от такой мелочи, как носик, особенно выигрывает, к примеру, розетта латте.

На фотографии изображены питчеры объемом соответственно в 1 л, 0,6 л и 0,35 л.

На коммерческих машинах с тремя группами давление пара достаточно высокое, чтобы раскрутить молоко в большом питчере. Самый маленький питчер, пригодный для использования в такой машине, должен быть объемом не менее 0,6 л. В своей кофейне я использую питчер в 0,6 л для приготовления любых напитков. Единственное исключение — заказы сразу двух больших порций латте. В этом случае мы используем литровый питчер.

Главное, чтобы сила подачи пара соответствовала размеру питчера. Если пар подается под слишком большим давлением, при вращении молоко может расплескаться. Набравшись небольшого опыта, можно научиться получать нужный уровень давления пара.

Если, однако, сила подачи пара недостаточна, вам не удастся как следует «закрутить» молоко. А это действительно важно: не устроив, так сказать, полноценного «молочного вихря», вы не сможете нормально взбить молоко.



ПИТЧЕРЫ ИМЕЮТ ПРЯМЫЕ, СЛЕГКА СУЖАЮЩИЕСЯ КВЕРХУ СТЕНКИ И НОСИКИ ДЛЯ РАЗЛИВА. СЛЕВА НАПРАВО: ПИТЧЕРЫ ОБЪЕМОМ В 1, 0,6 И 0,33 Л



МОЛОКО

В штате Вашингтон цельное молоко — это молоко 4%-ной жирности. Идеальной текстуры можно добиться от молока любого сорта, но с нежирным молоком придется помучиться.

Нежирное молоко практически не нуждается в фазе расширения. Оно очень легко вспухает и при соединении даже с небольшим количеством воздуха моментально превращается в «морскую пену» с крупными пузырями. Кроме того, нежирное молоко в питчере быстро распадается на сухую пенку и обычное жидкое горячее молоко. Нежирное молоко следует использовать сразу после взбивания. В случае с нежирным молоком вам не поможет даже вращение кувшина, если готового эспрессо приходится ждать.

Общее правило таково: чем жирнее молоко, тем интенсивнее должна быть первая стадия взбивания — увеличение объема молока. Не забывайте об этом правиле и самостоятельно поэкспериментируйте с разными сортами молока, доступными в вашем регионе.



Зеркальная поверхность — свидетельство идеальной текстуры молока



ТЕКСТУРА МОЛОКА ДЛЯ КЛАССИЧЕСКИХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ЭСПРЕССО

Капучино

В Северной Италии капучино — это взбитое молоко, подаваемое вместе с эспрессо в 180–210-миллилитровой чашке. Капучино обычно заказывают утром вместе с булочкой, так называемой «бриош» (это и есть «итальянский завтрак»). Нередко итальянцы заказывают капучино без пенки. Основа капучино складывается не текстурой молока, а его пропорциональным соотношением с кофе — пять к одному. Важен и стиль подачи — в плоской керамической чашке объемом не более 210 мл.

И все же «прелесть» капучино задается шелковистой текстурой молока, смешанного с хорошим эспрессо. Каким бы густым ни было молоко, оно не должно содержать видимых пузырей. В настоящем капучино густое молоко равномерно смешивается по мере того, как его заливают в эспрессо.

Собираясь приготовить капучино, возьмите пустой питчер объемом в 0,6 л. Добавьте в него свежего холодного молока. Уровень молока должен доходить до основания носика — это примерно половина высоты питчера. Взбивайте его, избегая образования крупных пузырьков и интенсивно вращая питчер по меньшей мере в течение 30 секунд. Все это лучше делать, пока в машине готовится порция эспрессо.

При правильном приготовлении поверхность молока должна быть похожей на зеркальное стекло, на хромированную поверхность белого расплавленного металла. Затем в 210-миллилитровой керамической чашке залейте молоко в эспрессо. Наливая молоко, нужно слегка встряхивать кувшин — тогда вам удастся слить в чашку самую густую пенку. Подавайте напиток с ложечкой.

Эспрессо маккиато

Эспрессо маккиато — это эспрессо, слегка приправленное молоком. Его пьют по утрам с сахаром. В «Виваче» мы предпочитаем взбивать молоко для этого напитка почти до той же густой текстуры, как и для капучино. Взбивайте молоко в самом маленьком питчере. Подавайте в небольшой чашечке — тащине — и всегда с ложкой на блюде.



Керамические чашки: таща и тащина

В Северной Италии эспрессо, как правило, не подают в бумажных стаканах. Вы не встретите на улице итальянцев, проносящихся мимо с одноразовыми стаканами кофе в руках. Этим напитком наслаждаются в баре, где он подается в керамических чашках с толстыми стенками.

Эспрессо — это, в сущности, лишь один небольшой глоток тонкой и ароматной крема цвета миндального дерева. Уникальное, но очень крупкое, переменчивое соединение вкуса и насыщенной консистенции. Текстура эспрессо теряется очень быстро, стоит лишь раствориться тяжелой пенке — крема. Именно в крема содержатся наиболее изысканные и ароматные вкусовые компоненты, поддерживаемые тончайшей водно-липидной решеткой. Если эспрессо не выпить сразу, его аромат улетучится, растворится в воздухе. И поэтому итальянцы всегда наслаждаются этим напитком именно в кофейнях.

Традиционная итальянская тащина — это маленькая чашка особой формы, позволяющей сохранять крема эспрессо ристретто. У нее толстые керамические стенки, и перед тем как налить эспрессо, ее следует нагреть. Керамика препятствует быстрой отдаче тепла и позволяет сохранить утонченный кофейный букет на протяжении того короткого времени, которое нужно, чтобы добавить сахар и поднести чашку ко рту.

Таща — это открытая чашка, по форме напоминающая миску, объемом не более 210 мл. У нее есть ручка. Таща тоже изготавливается из толстостенной керамики. И эта чашка должна быть теплой, поэтому ее всегда подогревают на машине. Ее форма, напоминающая колокольчик, позволяет первоклассному бариста как нельзя лучше выразиться в причудливых завитках молочного рисунка.

Эспрессо всегда подается в той же самой чашке, в которую он поступил из эспрессо-машины. Чашки всегда хранятся на машине сверху на специальных решетках, которые сконструированы таким образом, чтобы посуда могла медленно прогреваться, используя поступающее от бойлеров тепло.

Таща перед приготовлением эспрессо непременно дополнительно прогревают под горячей водой.



РИСУНКИ ИЗ МОЛОКА: ЭСПРЕССО КАК КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО

Создание изящного сердечка, или розетта, на поверхности кафе латте либо капучино — признак высокого вкуса в приготовлении эспрессо. Почему? Да потому что такое мастерство прежде всего приносит удовольствие самому мастеру. Если вы неравнодушны к эстетике эспрессо, вы непременно создадите собственные молочные шедевры.

То же касается и качества эспрессо. Если вы в душе равнодушны к пище и питию, вам никогда не приготовить по-настоящему превосходный кофе. Это слишком тонкое кулинарное искусство. Если вы занялись этим бизнесом только потому, что считаете его сегодня «наиболее востребованным», вы обрели себя на удачу. И вполне заслуженно. Мотивация, в которой преобладает стремление немедленно разбогатеть или стремительно захватить новый кофейный рынок, всегда будет уводить вас в сторону от того, что лежит в самом существе культуры кофе — от его эстетики.

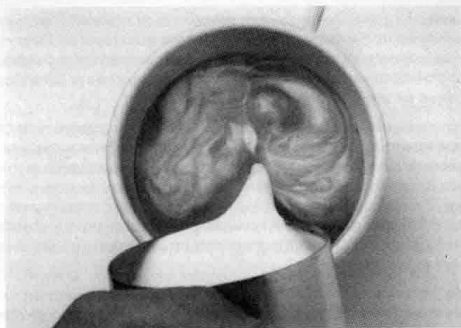
Прошу простить мне столь дерзкие и громкие слова, но страсть и любовь, необходимые для приготовления настоящего эспрессо, и задают его блестящие перспективы.

Если вы совершенствуетесь в кофейном искусстве и готовите себе достойных себеменников, способных оценить ваш вклад, то тем самым вы и обеспечиваете себе долголетие в этом бизнесе. Технические новшества и большой маркетинговый бюджет никогда не тронут сердца клиентов так, как ваше личное стремление приготовить чашку превосходного эспрессо. Идеальная форма малого бизнеса такова: создавать прекрасное и делать людей хотя бы на несколько минут чуть счастливее — в обмен на достойный уровень жизни для себя и своей семьи. В кофейном бизнесе невозможно появление напористого «киллера», способного вытеснить вас с рынка.

Мой совет — сохранять верность кофе и довольствоваться малым. Опирайтесь на свое искусство, как это делают повара высокой кухни, ведь вы ничем от них не отличаетесь. Не стоит прислушиваться к обольстительным речам о франчайзинге, заниматься полномасштабным продвижением и тратить свое время на открытие слишком широкой сети кофеен. Кофе изменит вам сразу, как только вы измените ему. И, само собой, вы просто потеряете своих клиентов.



На этих четырех фотографиях показано, как правильно наливать розетта латте



Начинайте встряхивать и уменьшать наклон питчера по мере наполнения чашки



Теперь разверните питчер и лейте в центр рисунка

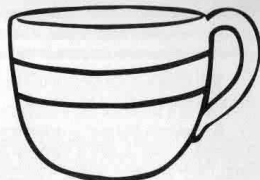


Вот так!



XIX

ПОДГОТОВКА ПЕРСОНАЛА



В своих поездках, посвященных изучению эспрессо, я встретил несколько человек, которые по крайней мере пытались приготовить идеальный напиток. Но я не встречал никого, кто создал бы целый коллектив людей, столь же увлеченных кофе. В мире бизнеса существует одна старая истина: нет ничего сложнее, чем нанять, обучать и пытаться заинтересовать персонал. Применительно к эспрессо-барам эти слова справедливы вдвойне.

Найм

Как мы нанимаем людей для работы с эспрессо-машиной? Чему мы учим тех, кого берем на работу?

Во-первых, следует учитывать тот факт, что кофейный бизнес относится к сфере услуг. По моему мнению, для работы в этой области нужно родиться, подготовка здесь играет менее важную роль. Следует искать сотрудников внимательных и наблюдательных, способных держать себя с другими людьми достаточно уверенно, и, наконец, с приятной внешностью. Одним словом, вам нужны сотрудники, чье призвание — работать с другими людьми. Единственное, что вы в состоянии сделать самостоятельно, — это отполировать врожденные качества своих людей. У некоторых подходящих качеств попросту нет.

Когда вы принимаете на работу потенциального специалиста по эспрессо, в первую очередь попытайтесь выяснить, насколько серьезно он относится к кофе. Настоящие бариста очень чувствительны ко всему, что как-то затрагивает их мастерство. Они считают эту тему самой главной. Перед началом интервью с претендентом на новую вакансию я часто готовлю ему чашку хорошего капучино. И внимательно наблюдаю, вспыхнет ли в его глазах интерес, когда он сделает первый глоток? Нет огня в глазах — нет и бариста. Способны ли взволновать кандидата разговоры о еде, вине, пиве — это



важный признак. Любое проявление того, что кандидат имеет хоть какую-то зависимость от вкусовых рецепторов, я считаю, добрый знак. *Всегда должны* присутствовать интерес к кулинарии и пристрастное отношение к вкусовым достоинствам кухни.

Что касается профессионального опыта, то я предпочитаю брать людей, которые ранее работали барменами.

В «Виваче» мы всегда отбираем людей коллективно. Менеджеры, которым я доверяю, и мой деловой партнер должны одобрить кандидатуру, перед тем как будет окончательно принято решение о зачислении человека на работу.

В нашем заведении непрерывный поток посетителей, и мы всегда можем найти какое-то дело для новичка, желающего влиться в наш коллектив, — так называемую работу на подхвате. Это очень тяжелый труд, поскольку приходится выполнять самые разные обязанности — следовать поручениям других людей, собирать и мыть пепельницы, и все это за невысокую плату. Человек, способный выдержать такое испытание, имеет четкую шкалу ценностей и сформированную рабочую этику. Если нам нравится, как человек справляется со своими обязанностями при работе на подхвате, и если он выказывает явный интерес к кофе, мы переводим такого человека на должность бариста.

ОБУЧЕНИЕ

Обучение — процесс непрерывный. В индустрии эспрессо нельзя человека взять, разом обучить всему в первые недели работы и на этом успокоиться. Любое «углубленное» обучение происходит по законам «корпоративной культуры». Каждая организация находит свой способ проводить обучение, основанный на опыте сотрудников и приоритетах хозяина. А приоритеты хозяина могут либо постепенно свести на нет истинные задачи обучения, либо, напротив, способствовать их укоренению. Например, если вы ставите своей задачей научить бариста готовить эспрессо ровно за 25 секунд, то вам нужно приобрести таймеры, показания которых можно легко читать. Вместо пустого провозглашения целей менеджерам и владельцам, вместо того, чтобы впустую вешать о «целях и задачах», полезнее доказать свою личную приверженность достижению этих целей, чтобы ваши сотрудники начали относиться с уважением к поставленным перед ними задачам, вам следует тщательно проанализировать систему собственных приоритетов.

Но чему же мы на самом деле обучаем свой персонал и как нам удастся закрепить у него полученные знания?



Сотрудники, которым придется готовить эспрессо, должны пройти по крайней мере недельный основной курс, посвященный общим принципам работы с кофе. Все желающие специализироваться в приготовлении эспрессо должны научиться контролировать каждую переменную величину, чтобы добиться полностью вкусовой гаммы напитка. Некоторые переменные, однако, относятся к компетенции специалистов, например капитальное обслуживание машины и ремонт.

Лично я вначале даю своим ученикам теорию. Объясняю и рисую на доске схемы, чтобы показать, каким образом летучесть кофейного вкуса и свойства подаваемой под давлением воды влияют на процесс приготовления эспрессо (см. главу II «Теория эспрессо»). Усадите их поудобнее и приведите им побольше примеров, чтобы они смогли усвоить основы технологии. Если вы не пожалеете времени и раскроете контекст всех этих законов, методов и приемов, ваш технический курс запомнится обучающимся надолго.

После двадцатиминутного обсуждения теории мы переходим к машинам. Для своих учеников я разбиваю процесс приготовления эспрессо на следующие этапы:

1. Дозировка, распределение и трамбовка. Этим мы занимаемся до тех пор, пока они полностью не освоят технику. Помол кофе на одну порцию, равномерное распределение, дозировка, а затем трамбовка — мы повторяем это снова и снова до тех пор, пока у новичков не начнет все более-менее получаться правильно. На освоение может уйти от пяти минут до часа — все зависит от способностей обучаемого.
2. Настройка помола для 25-секундной экстракции. Я показываю им, как настраивать помол, оставляя постоянными нагрузку при трамбовке и дозировку с целью изменить скорость потока воды через утрамбованный кофе.
3. Занятия техникой очистки. Чистка жесткой губкой портафильтров раз в 45 минут, промывка группы после приготовления каждой порции и обработка машины в перерывах между наплывами посетителей. На этом этапе мы также отработываем чистку детергентом.
4. Температурный контроль и подбор подходящих показателей температур. Я учу персонал работать быстро, чтобы не дать портафильтру остыть во время уплотнения порции. Отработываем мы и управление температурой посредством подачи 60 мл порций горячей воды.



Эти четыре пункта составляют программу моего начального курса и могут быть освоены в течение четырех часов. Должен сказать, что мои лучшие бариста вышли из числа не самых расторопных учеников. Может быть, это просто случайность, но факт все же довольно любопытный. Не исключено, что настоящие ценители кофе поначалу слишком осторожны, а потому несколько неловки.

С новичками я никогда не занимаюсь технологией взбивания молока, так как все мои бариста работают группами. Новый бариста отвечает за приготовление эспрессо, в то время как опытный сотрудник взбивает молоко, ведет расчеты с посетителями и одновременно руководит действиями ученика. Такое руководство продолжается несколько недель. Когда я вижу, что новичок начинает чувствовать тонкости приготовления кофе, мы приступаем к работе с молоком, к кулинарным нюансам и т.п. Обычно достаточно четырех недель, чтобы подготовить бариста к самостоятельной работе за стойкой, пока его партнер отдыхает или занимается посудой.

В первые два года работы в этом бизнесе, пока в компании не устоялись основы внутренней «корпоративной культуры», обучение новичков у меня продолжалось гораздо дольше. Сейчас, по мере того как новый человек знакомится и начинает взаимодействовать с другими членами коллектива, необходимую информацию и специальные навыки он усваивает самими разными способами. Кроме того, в компании поддерживается дух здоровой конкуренции, что способствует профессиональному совершенствованию.

МАККИНЕСТИ

Чтобы кофейный бизнес был успешным, нужно, чтобы в компании был человек, контролирующий качество производства. В Италии такого человека называют «маккинести». Это специалист по эспрессо-машине.

Он должен работать в тесном контакте с персоналом и следить за качеством кофе, приготовленного каждым из бариста. Этот человек занимается настройкой машин, меняет затупившиеся жернова кофемолки, дегустировать напиток и отмечает достигнутые результаты. Его задача также — исправлять ошибки сотрудников и следить, чтобы эти ошибки не перешли в привычку.

По моему мнению, лучше всего функции маккинести брать на себя владельца бизнеса. Если хозяин любит и знает кофе, он всегда сможет принять нужное решение, заказать необходимое оборудование и сырье. И, как я уже говорил, хо-



зьяин должен присутствовать в кофейне каждый день, чтобы обеспечить постепенное повышение качества продукции. Его увлеченностью непременно заразитесь и персонал. А совместно осваивая кофейную науку, вы станете работать на одном дыхании. Я считаю, что увлеченность делом измеряется теми усилиями, которые человек готов приложить для решения поставленных задач. Если владельца начинают больше занимать другие стороны бизнеса — маркетинг и т.п., качество эспрессо тут же снижается. А параллельно ухудшается атмосфера в коллективе, страдает корпоративная этика.

Особенность этого бизнеса в том, что лучший инструмент маркетинга здесь — сами посетители. Их слово решает все. Люди очень любят хвалить те места, где готовят их любимый кофе. Они приводят с собой друзей, чтобы те могли попробовать напиток сами. Все зависит от самого кофе.

И тогда техника приготовления кофе постепенно совершенствуется. Персонал видит ваше искреннее стремление идти вперед, люди убеждаются, что вы, как владелец и маккинести, не жалеете денег на поддержание оборудования в хорошем состоянии, не жалеете денег на общее дело.

КУЛЬТУРА ПЕРСОНАЛА

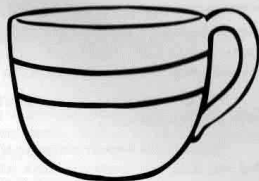
В любой организации культура персонала складывается медленно. Я обнаружил одну интересную вещь — работающие у тебя люди со временем интуитивно начинают отшлифовывать именно те качества, которые кажутся тебе особенно важными. Так, если ты говоришь персоналу о том, как важно пройти недельный курс повышения квалификации, а на самом деле надеешься получить какую-то краткосрочную финансовую выгоду, персонал быстро схватывает, что к чему и приспосабливает свои рабочие привычки к твоим истинным намерениям. Бариста начинают больше ценить скорость, а не качество кофе, и весь процесс сводится к обычной фальсификации продукта.

Лучшие бариста в душе художники. А вы, как хозяин и учитель, должны уважать эстетику кофе и одновременно ориентировать своих сотрудников на поставленные цели. Продемонстрируйте свое уважение и к людям, и к общему делу: приобретите лучшее оборудование и неустанно продолжайте работать над профессиональным совершенствованием своих сотрудников. Со временем ваши сотрудники станут настоящими мастерами и сами начнут обучать этому искусству других. И тогда в вашей организации сформируется настоящая профессиональная культура.



XX

Что Ждет Эспрессо в Будущем



Перспективы Рынка

В Северной Италии *caffè espresso*, или *caffè expres* со взбитым молоком и сахаром, пользуется огромной популярностью на протяжении уже целого столетия. Пример Италии может помочь спрогнозировать наиболее популярные направления развития культуры потребления кофе в Соединенных Штатах.

В Северной Италии *капучино* — это взбитое молоко и кофе эспрессо. Его подают в чашке 200 мл, пьют чаще всего утром и заедают особой булочкой — «бриош». Так выглядит типичный итальянский завтрак. Капучино можно заказать без пены, так часто и делают. В лучших итальянских заведениях капучино имеет густую, бархатную консистенцию, но основа напитка закладывается количеством молока, а не его текстурой.

Если вы закажете латте в Италии, то бармен нальет вам целый стакан молока.

Эспрессо маккиато — это эспрессо, сдобренный каплей молока. Его обычно пьют около полудня с небольшим количеством сахара.

Существуют два варианта эспрессо без молока. Во-первых, это *эспрессо ристретто*, что буквально означает «прерванный кофе». Приготовление этого напитка прекращается при полном достижении самой «вкусной» и «ароматной» стадии экстракции. Большинство знатоков выбирают именно ристретто. Его порция не превышает 22 мл.

Эспрессо ристретто выявляет все наиболее тонкие оттенки кофейного вкуса и содержит минимум кофеина. При таком способе приготовления напитка и мастерской обжарке максимально сохраняются карамелизованные сахара. В Италии порция кофе в варианте «ристретто» готовится в объеме менее тридцати граммов.



Другой вариант кофе с молоком — *espresso lungo* (эспрессо лунго), что означает «длинный эспрессо». Объем порции этого напитка достигает 45 мл. Эспрессо лунго содержит максимальное количество кофеина. В нем существенно больше щелочей, чем в ристретто. А его текстура становится чуть «тоньше».

Уже стало традицией заказывать и обычный эспрессо с порцией белого сахара или турбинадо.

После обеда многие итальянцы любят насладиться *caffè corretto* (кофе коретто), что означает «исправленный эспрессо». Принцип напитка прост: в обычный эспрессо добавляют немного алкоголя. Эспрессо корретто способствует пищеварению. Алкоголь могут добавлять самый разный — в зависимости от личного вкуса и местных традиций.

Итак, я позволю себе поупражняться в предсказаниях дальнейшей судьбы кофе в Соединенных Штатах.

Американцы серьезно заботятся о здоровье, поэтому в скором времени многие откажутся от употребления 360-500 мл молока в ежедневном большом латте. Взрослому организму не требуется столько молочных продуктов — я уже не говорю о тех людях, кто страдает непереносимостью лактозы. Поэтому я верю в то, что наметится тенденция к уменьшению количества заказываемого молока — т.е. тенденция к капучино объемом не более 200 мл.

При меньшем количестве молока сильнее проявляется вкус эспрессо. Зная об этом, профессионалы стараются всегда придерживаться строго определенной технологии эспрессо, подавать только свежий кофе и следить за безупречной чистотой оборудования, что позволяет им всегда идти на шаг впереди.

Люди не захотят пить пародию на сахарный сироп, если можно сделать просто вкусный кофе, вкус которого неотличим от аромата свежих зерен. Мода приходит и уходит, а кофе остается.

Еще раз повторю: если вы научитесь делать качественный кофе, люди сами потянутся к вам. Я знаю это по собственному опыту.

Итак, по прошествии 34 лет кофе сдержал свое слово, данное когда-то впечатлительному четырехлетнему мальчику. Детские мечты и предвкушение восхитительного вкуса воплотились в маленькой чашке сладковатой кофейной крема — *caffè espresso*.

XXI

МЕТОД «ЭСПРЕССО ВИВАЧЕ»

Страничку с описанием нашего метода можно аккуратно вырезать и в рамке поместить на стене рядом с эспрессо-машиной, чтобы время от времени освежать в памяти технику приготовления напитка.

1. Предварительно прогрейте группу и портафильтр, прогнав через них около 60 мл горячей воды (в портафильтре пользуйтесь сеткой для двойной порции).
2. Размелите примерно 17 г кофе (две полные маленькие ячейки дозатора).
3. Протрите сетку портафильтра и шелкайте ручкой дозатора до тех пор, пока весь кофе не окажется в ней. Делать это нужно быстро и аккуратно.
4. Кончиком пальца выровняйте поверхность кофе. Для большинства машин уровень кофе перед уплотнением должен совпадать или быть чуть ниже кромки сетки портафильтра для двойной порции.
5. Равномерно трамбуруйте. Чтобы удалить кофе со стенок, один раз слегка стукните тэмпером по внешней стороне портафильтра. Утрамбуите снова. Давление на укладку должно приблизительно соответствовать силе в 13 кг. Затем, не надавливая, поверните тэмпер, чтобы отполировать поверхность.
6. Прежде чем поместить портафильтр в группу, пропустите через нее еще около 60 мл горячей воды.
7. Вставьте портафильтр. Начните экстракцию напитка объемом приблизительно в 45 г в течение 25-30 секунд. Если экстракция длится дольше, задайте более грубый помол. В случае ускоренной экстракции помол, напротив, следует сделать меньше. Без промедления подавайте напиток заказчику.
8. Выньте портафильтр и пропустите через группу 60 мл воды, чтобы вымыть из рабочей группы кофейные масла.
9. Вставьте слепой фильтр в отдельный портафильтр и промойте группу.

Почасовая чистка

Достаньте из группы сетку и как следует протрите ее жесткой губкой Scotch Brite.

Санитарная обработка на ночь

1. Промойте группу специальным эспрессо-детергентом.
2. Достаньте сетку-рассекатель и портафильтр и замочите их на ночь в растворе эспрессо детергента.
3. Почистите части группы под сеткой-рассекателем жесткой губкой Scotch Brite.
4. Очистите жесткой губкой прокладку (сальник) в группе.
5. Выньте и прочистите носики паровика ершиком, булавкой либо скрепкой.

ГЛОССАРИЙ

Бариста

бармен, владеющий искусством приготовления эспрессо

Капучино

эспрессо со взбитым молоком в пропорции около 5:1 (пять частей молока к одной части эспрессо), подается в керамической круглой чашке объемом не более 210 мл

Кофе латте

эспрессо со взбитым молоком в пропорции 6:1 (шесть частей молока к одной части эспрессо). Обычно подается в чашке (стакане) объемом 360 мл

Кофе эспрессо

кофе, приготовленный при помощи воды, поданной под давлением от 8 до 9 бар (атмосфер), при времени экстракции от 18 до 30 секунд, общий объем порции которого при двойной закладке составляет от 30 до 90 мл, при закладке от 14 до 17 г свежего молотого кофе при температуре воды от 90 до 97°C. Также значение этого слова предусматривает, что напиток готовится специально по заказу, индивидуально, в соответствии с предпочтениями клиента.

Кремá

многофазная коллоидная пена, создаваемая путем пролива воды под давлением и выделения из кофе летучих ароматических компонентов (липидов) в напиток в процессе экстракции

Маккинести

специалист по эспрессо-машине, тренер, техник, гарантирующий непрерывное качество работы по профессиональной эспрессо-программе.



- Портафильтр* переносной фильтр, с сетками (корзинками) на одну, две и три порции кофе эспрессо.
- Розетта* рисунок цветка, сделанный при наливании взбитого молока в эспрессо.
- Эспрессо лунго* эспрессо объемом, близким к 90 мл на порцию при двойной закладке (дословно: длинный эспрессо).
- Эспрессо маккиато* эспрессо со взбитым молоком в пропорции 1:1 (одна часть молока к одной части эспрессо), при этом молоко добавляется в эспрессо так, чтобы на поверхности эспрессо образовалось пятно (дословно: эспрессо, отмеченный молоком)
- Эспрессо ристретто* эспрессо объемом около 45 мл на порцию при двойной закладке (дословно: прерванный эспрессо).

Шомер, Дэвид С.

Кофе Эспрессо. Руководство для профессионалов

Название на языке оригинала:
Espresso Coffee Professional Techniques
Перевод с англ. В. В. Полонского

Подписано в печать 17.12.2007
Формат 178x228. Бумага офсетная.
Тираж 2000 экз. Заказ № 1122.

ООО «Гурмэ Стайл»
117198, г. Москва, ул. Миклухо-Маклая, влад. 8, стр. 3
тел/факс: (495) 970-17-42, (495) 970-17-43
e-mail: info@gourmetstyle.ru

Отпечатано в ООО «Хока»
107140, г. Москва, ул. Верхняя Красносельская, влад. 34,
помещение ТАРП ЦАО
тел/факс: (495) 648-71-42
e-mail: info@hocka.ru

Отзывы о книге «Кофе Эспрессо. Руководство для профессионалов»

«Это книга, которую бариста искали ... Шомер рассказывает Вам, как готовить настоящий эспрессо, и делает это гораздо более четко и совершенно, чем любое другое издание».

– Американская Ассоциация Спешизалти Кофе

«Это Библия бариста».

– Дэвид Домлис, Dallis Bros. Coffee, NY

«Уникальная страсть к эспрессо... обилие технической информации. Очень, очень хорошая книга.»

– Кеннет Дэвидс, автор книг:

«Обжарка кофе в домашних условиях:
романтизм и возрождение»

«Кофе: Покупаем, готовим и наслаждаемся»

«Эспрессо – кофейное совершенство»

Дэвид С. Шомер – специалист по обжарке и приготовлению эспрессо и владельцем кофейни Эспрессо Виваре в г. Сиэтле.

Информацию направлять по адресу: www.espressoivacc.com



ISBN 5-990037-61-9



9 785990 037618