

ESPRESSO BAR

LE CARATTERISTICHE

Un perfetto espresso si caratterizza per:

- La **crema** (non la schiuma): si forma in superficie, ha colore nocciola, tramatura spessa e persistente (almeno 3 minuti). Versando delicatamente lo zucchero, la crema deve sostenerlo per 2-3 secondi senza rompersi.
- L'**aroma**: cioè l'intensa sensazione olfattiva che l'espresso esprime nei suoi profumi; deriva dallo sprigionarsi di centinaia di sostanze aromatiche.
- Il **corpo**: cioè la sensazione di densità dovuta alla presenza di emulsioni oleose e sostanze insolubili contenute nell'estratto.
- Il **gusto**: equilibrato ed armonico.
- La **persistenza**: il gusto deve riempire con piacevole intensità il palato, mantenendosi ancora per qualche minuto dopo la degustazione.

LA PREPARAZIONE

Per la preparazione di un perfetto espresso bisogna seguire alcune regole fondamentali:

1. **Macchina** – deve essere accesa almeno 10 minuti prima dell'uso e vanno preparati alcuni caffè di prova prima dell'utilizzo effettivo.
2. **Acqua** – deve essere mediamente minerale (=dolce).
3. **Macinatura** – il caffè deve essere macinato con apposita taratura fine per espresso.
4. **Dose** – la quantità di caffè che s'inserisce nel portafiltro va dai 6,5 ai 7 grammi.
5. **Pressatura** – il caffè deve essere posto nel filtro pressando con la giusta forza (20 kg).
6. **Temperatura** – l'acqua deve avere una temperatura costante compresa tra 88° e 92 °C.
7. **Pressione** – la pressione dell'acqua deve essere a 9 atmosfere.
8. **Estrazione** – in un tempo di estrazione variabile tra i 25 e i 20 secondi si deve ottenere una bevanda di 25-35 cc. Il caffè deve scorrere regolarmente dai beccucci assumendo la classica forma a "coda di topo".
9. **Tazzina** – di porcellana bianca, a bocca non troppo larga, ben calda (40°C) ed asciutta.

LA MANUTENZIONE della MACCHINA

Quotidiana

- Mantenere costante la temperatura dell'acqua.
- Regolare la pressione del gruppo pompa.
- Pulire filtri, portafiltri e doccette con acqua corrente.

Settimanale

- In caso di macchina con sistema di addolcimento dell'acqua, depurare le resine con sale grosso ogni 18/20 kg di caffè estratto.

LA MANUTENZIONE del MACININO

Quotidiana

- Controllare la taratura della macinatura.

Settimanale

- Pulire la campana e le macine.
- Adeguare la macinatura ogni 50/60 kg di caffè macinato.

Straordinaria

- Sostituire le macine ogni 350/400 kg di caffè macinato.

RICONOSCERE UN BUON ESPRESSO			
come			
	sottoestratto	perfetto	sovraestratto
colore	beige- chiara	nocciola rossiccio, tigrato	marrone scuro, mogano, macchia chiara
consistenza	poco spessore- bolle grandi	3-4 mm spessore, maglie fini e uniformi	poco spessore o buco centrale
persistenza	evanescente (< 1 min)	compatta/permanente (2-3 min)	evanescente (1-2 min)
analisi olfatto-gustativa	poco corpo, acquoso, poco aroma, gusto poco persistente	corpo rotondo, gusto e aroma equilibrati, gusto persistente	gusto forte, amaro e astringente, poco aroma, gusto persistente
perchè			
quantità	< 6 g	6,5-7 g	> 7 g
temperatura acqua	<88 °C	88-92°C	> 92°C
pressione acqua	< 9 atm	9 atm	> 9 atm
macinatura	grossa	fine	troppo fine
pressatura	< 20 kg	20 kg	> 20 kg
volume	< 25 cc	25-35 cc	> 35 cc
tempo	< 25 sec	25-35 sec	> 35 sec