

PRIRUČNIK za BARISTE

LIMITED
EDITION



KORISNI RECEPTI ZA PRIPREMU
SAVRŠENIH NAPITAKA OD KAFE

Prvi
izbor
barista.


Cremoso

www.cremoso.rs



CAPPUCCINO

SASTOJCI

Espresso
Mleko
Čokolada u prahu



Cappuccino čine jedan espresso, zagrejano mleko i mlečna krema. Pravi se tako što se kremasto i zagrejano mleko sipa preko espresso-a. S obzirom da savršeni espresso nije veći od 30 mililitara, pravi, tradicionalni cappuccino je prilično mali i često se servira u šoljici od 100 mililitara.

OPREMA

- Espresso mašina
- Standardna šoljica
- Posuda za zagrevanje mleka - latiera
- Tacna
- Kašičica

REDOSLED PRIPREME

- Postaviti tacnu na radnu površinu
- Sipati mleko u latieru
- Napraviti jedan espresso u šoljici za cappuccino
- Zagrejati mleko i napraviti kremu
- Postaviti šoljicu ispred tacne
- Promešati mleko i kremu zajedno
- Sipati u espresso
- Staviti šoljicu na tacnu
- Staviti kašičicu na tacnu
- Poslužiti odmah

SAVETI

- Uvek koristite savršenu mikro kremu. Ova gusta krema sa sitnim mehurićima, zvana „mikro krema“, ne treba biti toplija od 65°C, kako bi se cappuccino mogao popiti odmah po serviranju. Tekstura mikro kreme daje kremast ukus cappuccino-u.
- Sipajte mešavinu mleka i kreme nežno i ravnomerno kroz espresso, kako bi ona potonula na dno šoljice i pogurala kremu ka vrhu. Ovo stvara jak, kremast ukus.
- Nikada ne treba sipati mleko i zadržavati kremu nazad, a onda je stavljati kašičicom na vrh. Cappuccino napravljen na ovaj način nikada neće imati onu bogatu, kremastu teksturu kroz celo piće, što je glavna odlika dobrog cappuccino-a.

CAPPUCCINO ŠIROM SVETA

Budući da je univerzalan kao espresso, cappuccino se može naći svuda gde postoji espresso mašina. Često se pravi malo drugačije od tradicionalnog, italijanskog cappuccino-a.

Ako u Austriji tražite cappuccino, dobićete šlag na vrhu umesto mlečne kreme. U nekim američkim i australijskim ugostiteljskim objektima, gde se traže veća pića, cappuccino je više kao *latte*, sa većom proporcijom mleka u odnosu na espresso. Dok je minimalna veličina šolje za cappuccino danas 200 mililitara, nije retkost naći i šolju od 600 mililitara.

POSUTI ILI NE?

U većini zemalja, cappuccino se obično služi sa čokoladom posutom po vrhu. Ipak, u Italiji se retko služi sa čokoladom, jer Italijani više vole da osele miris kafe nego miris čokolade. Čokolada na vrhu je prihvatljiva gde god da se nalazite.

- Treba napraviti razliku između cappuccino-a prema načinu posipanja čokolade:
- Izdašno i svuda ravnomerno za standardni cappuccino
- Blago i svuda ravnomerno za „tanak“ cappuccino
- Izdašno sa jedne strane za cappuccino bez kofeina
- Blago sa jedne strane za tanak cappuccino bez kofeina

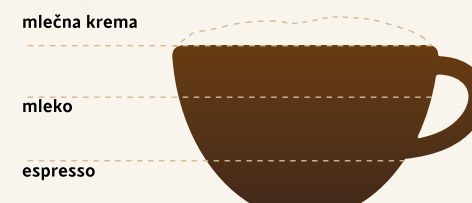
IZGOVOR

Cappuccino se često, što namerno, što slučajno, pogrešno izgovara. Pravilan italijanski izgovor jeste „ka-pu-či-no“.

POREKLO KAPUĆINA

Reč „cappuccino“ vuče korene od Kapucina, ogranka franjevačkog reda monaha iz Asizija u Italiji. Za boju cappuccino-a se kaže da podseća na svetlo braon i bele odore koje su nosili ovi monasi.

Diskutabilno je da li su oni prvi mešali mleko sa espressom, ali je sigurno da reč cappuccino potiče od njihovog imena.



ODNOS SASTOJAKA U CAPPUCCINO-U



Flat white čini jedna trećina espresso-a i dve trećine zagrejanog mleka. Trebalo bi da se servira sa tankim slojem kreme na vrhu, dovoljnim da se pomeša sa espressom i zadrži zlatno-braon boju na vrhu. Potiče iz Australije i čini se da se dosta menjala tokom vremena i da se danas češće služi u severnijim predelima nego u južnim.

OPREMA

- Espresso mašina
- Standardna šoljica
- Posuda za zagrevanje mleka - latiera
- Tacna
- Kašičica

REDOSLED PRIPREME

- Postaviti tacnu na radnu površinu
- Sipati mleko u latieru
- Napraviti jedan espresso u velikoj šolji
- Zagrejati mleko i napraviti kremu
- Postaviti šolju ispred tacne
- Promešati mleko i kremu zajedno (malo)
- Polako sipati u espresso
- Staviti šoljicu na tacnu
- Staviti kašičicu na tacnu
- Poslužiti odmah

SAVETI

- Pripremiti Flat white na isti način kao i cappuccino, tako što ćete sipati kremasto i zagrejano mleko kroz espresso, kako biste zadržali krem na površini. Ipak, sipajte manje kreme tako što ćete držati latieru pod nižim uglom i sipati sporije nego što biste za cappuccino. Ukoliko je potrebno, u ovom slučaju je prihvatljivo koristiti kašičicu kako biste zadržali deo kreme.
- Nikada ne posipajte Flat white čokoladom.
- Napravite razliku između Flat white kafe i kafe Latte (koja se služi u čaši) tako što ćete je poslužiti u standardnoj šolji. Lako se razlikuje od cappuccino-a, koji se takođe servira u šoljici, zbog nedostatka čokolade na vrhu.

POSTOJI LI RAZLIKA IZMEĐU FLAT WHITE KAFE, KAFE LATTE I CAPPUCCINO-A?

Ovo nije lako pitanje, zato što svaki barista ima drugačiji odgovor. Neki tvrde da je kriterijum za razlikovanje količina kreme – cappuccino ima više kreme od kafe Latte, dok je Flat white ima znatno manje. Drugi tvrde da je razlika u tome da li se piće služi u šoljici ili čaši. Kafe latte, kažu, trebalo bi da se uvek služi u čaši, ali se često i cappuccino i Flat white služe u čašama. Za ostale, razlika je u tome da li postoji čokolada na vrhu ili ne. Većina se slaže da je jedino cappuccino posut čokoladom. U mnogim slučajevima, ne postoji jasna razlika. Zapravo, ono što je zaista bitno, jeste da je espresso dobar i da je mleko odgovarajuće teksture.

RAZVOJNI PUT FLAT WHITE

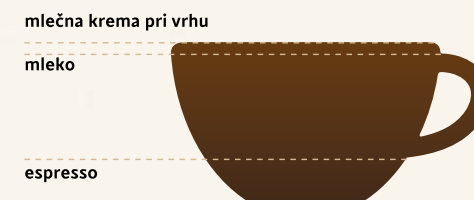
Ranije se Flat white kafa pravila pomoću metode filtriranja i dodavanja malo hladnog

mleka. Opisana je kao „ravna“, kako bi se razlikovala od cappuccino-a, koji ima visok vrh, koji su se često služili u ranim espresso danima u Australiji. Nju su tražili ljudi koji nisu želeli kafu sa mnogo mleka i kreme.

S obzirom da je metodu filtriranja opala popularnost zbog espresso mašina, Flat white se od tada pravi tako što se prvo doda vrela voda u espresso, a zatim hladno mleko. Napravljena na ovakav način, veoma je slična onoj napravljenoj metodom filtriranja.

Tokom vremena i u naletu prometne espresso usluge, štednja vremena i novca je rezultirala kroz dve promene. Izbačeno je dodavanje vrela vode, a takođe je dodatni korak odlaska do frižidera i dodavanja hladnog mleka izostavljen i zamenjen mlekom kuvanim na licu mesta u latieri.

Zbog toga, Flat white se sada pravi dodavanjem toplog umesto hladnog mleka direktno u espresso. Čini se da ovom piću opada popularnost, s obzirom da se ređe pojavljuje u espresso menijima.



ODNOS SASTOJAKA U FLAT WHITE-U





Latte, ili ispravnije kafe *latte*, je mlečno piće od kafe koje se generalno služi u staklenoj čaši umesto u šolji. Često ima veću proporciju mleka u odnosu na espresso u poređenju sa cappuccinom ili Flat white kafom. Kao i cappuccino, pravi se tako što se sipa kremasto i zagrejano mleko kroz espresso i za razliku od cappuccino-a, ona nema čokoladu na vrhu.

OPREMA

- Espresso mašina
- Standardna šoljica
- Posuda za zagrevanje mleka - latiera
- Tacna
- Kašičica

REDOSLED PRIPREME

- Postaviti tacnu na radnu površinu
- Sipati mleko u latieru
- Napraviti jedan espresso u velikoj šolji
- Zagrejati mleko i napraviti kremu
- Postaviti čašu ispred tacne
- Promešati mleko i kremu zajedno
- Sipati u espresso
- Staviti čašu na tacnu
- Staviti kašičicu na tacnu
- Poslužiti odmah

SAVETI

- Odaberite tip čaše sa izbrušenim stranama, napravljen od stakla otpornog na toplotu.
- Postavite podmetač ili malu koktel salvetu na tacnu ispod čaše, ukoliko koristite visoku čašu. Ovo pomaže da se čaša stabilizuje na tacni, naročito kada je nosite na poslužavniku.
- Obmotajte običnu salvetu oko čaše kao estetski detalj. Način je isti kao i kod obmotavanja salvete na grlo vinske flaše, a može se uraditi samo ukoliko je čaša prazna. Procedura je sledeća:
- Savijte salvetu na pola
- Savijte je opet na trećine
- Obmotajte oko čaše, preklopivši krajeve salvete
- Zavucite jedan kraj salvete ispod drugog
- Eksperimentišite sa raznovrsnim latte art tehnikama koristeći kraj kašičice ili čačkalicu, ili slobodne pokrete latierom.

ZNAČENJE REČI LATTE

Reč „latte“ na italijanskom znači mleko. Ako pitate za *latte* u Italiji, najverovatnije će vam doneti čašu mleka. Ipak, u Australiji, ako naručite *latte*, budite sigurni da ćete dobiti espresso sa njim!

POREKLO KAFE LATTE

U Italiji, kafe *latte* je piće koje se služi u kućnoj atmosferi, za doručak, nikada u baru. Tradicionalno, to je kombinacija espresso-a u moki (espresso aparat za ringlu) i mleka zagrejanog u šerpi. Oba se istovremeno sipaju u veliku šolju ili činiju. Francuska verzija je „café au lait“, španska „café con leche“, a portugalska „café de leite“. Postoje mnoge mlečne kombinacije u germanskim

zemljama. U Beču, tražite „melange“ ili „milchkaffee“ (nekad se piše i „milchcafe“).

LATTE U NAŠOJ ZEMLJI

Trenutno, latte postaje najpopularnije piće na espresso meniju. Priprema se na različite načine, velike i male, sa različitim količinama mleka. Služenje se takođe razlikuje, od velikih do malih čaša, sa drškom i bez drške, sa ili bez podmetača ili salvete obmotane oko čaše, definitivno bez čokolade i često sa dizajnom na vrhu.



ODNOS SASTOJAKA U LATTE-U



MACCHIATO

SASTOJCI

Espresso
Mleko



Macchiato je piće od crne kafe sa primesom mleka ili trunkom kreme. U italijanskom, „macchiato” znači beleg ili fleka, i odnosi se na belu mrlju od mleka u crnom piću. Tradicionalno, macchiato se pravi od espresso-a. Poznat je kao kratki macchiato, kako bi se razlikovao od dugog macchiato-a sa primesom mleka ili kreme dodatim produženom espresso-u. Tražite „cortado” u Španiji, „pingado” u Portugaliji i „noisette” u Francuskoj. „Noisette” je francuska reč za lešnik i odnosi se na toplu, braon boju kafe sa trunkom dodatka kreme.

OPREMA

- Espresso mašina
- Posuda za zagrevanje mleka - latiera
- Espresso šoljica
- Latiera
- Mala tacna
- Kašičica

REDOSLED PRIPREME

- Postaviti tacnu na radnu površinu
- Napraviti jedan espresso u velikoj šolji
- Zagrejati mleko i napraviti kremu
- Postaviti čašu ispred tacne
- Promešati mleko i kremu zajedno

- Staviti na vrh espresso-a malo mleka i/ili kreme
- Staviti šoljicu na tacnu
- Staviti kašičicu na tacnu
- Poslužiti odmah

SAVETI

- Pošto postoji mnoštvo različitih mogućnosti za macchiato, potrebno je razjasniti šta neko želi kada naruči macchiato. Ako jednostavno upitate „Kako biste želeli Vaš macchiato?” dobićete odgovor i znaćete tačno kako da ga pripremite.
- Dok sipate malo mleka, sipajte nežno u jednu tačku, da biste imali čistu i urednu površinu na vrhu macchiato-a. Takođe je dobra ideja razjasniti koliko mleka neko želi i da li želi kremu.
- Potpuno je prihvatljivo koristiti kašičicu kako biste dodali malo kreme na vrh macchiato-a.
- Radi impresivnosti, iskoristite kraj kašičice (ili čačkalicu) da napravite dizajn od dve boje – bele od mleka i braon od kreme.

MNOGO MACCHIATO-A

Iako većina ljudi traži macchiato, pritom misleći na espresso macchiato, drugi mogu tražiti i:

- Kratki macchiato
- Ristretto macchiato
- Macchiato caldo
- Dugi macchiato
- Doppio macchiato
- Macchiato freddo

Ljubitelji espresso-a obično traže espresso bez ikakvih dodataka. Ipak, neki kažu da malo šećera ili mleka otklanja onu gorčinu običnom espresso-u. U Italiji, možete precizirati da li želite toplo ili hladno mleko. Tako tražite macchiato caldo za toplo mleko, a macchiato freddo za hladno mleko. U Italijanskom „caldo” znači toplo, a „freddo” hladno.

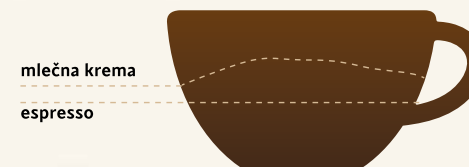
Ristretto macchiato se pravi dodavanjem primele mleka i kreme na ristretto espresso, a doppio macchiato se pravi sa dva espresso-a.



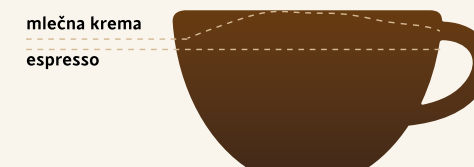
KRATKI MACCHIATO S MLEKOM



DUGI MACCHIATO S MLEKOM



KRATKI MACCHIATO S MLEČNOM KREMOM



DUGI MACCHIATO S MLEČNOM KREMOM

LATTE MACCHIATO

SASTOJCI

Espresso
Mleko



Latte macchiato je latte slabog ukusa, koji je obično u slojevima. Slojevit efekat se stvara sipanjem espresso-a (najčešće ristretto espresso-a) iz latiere u veliku čašu kremastog i zagrejanog mleka. Zbog različitih gustina mleka, kreme i espresso-a, vizuelno primamljiv efekat rezultuje mlekom na dnu, kremom na vrhu i espressom u sredini.

OPREMA

- Espresso mašina
- Latte čaša
- Posuda za zagrevanje mleka - latiera
- Tacna
- Dugačka kašičica

REDOSLED PRIPREME

- Postaviti tacnu na radnu površinu
- Sipati mleko u latieru
- Napraviti jedan espresso u dozer za espresso
- Promešati mleko i kremu zajedno
- Sipati mleko i kremu u čašu
- Veoma lagano sipati espresso kroz kremu
- Staviti čašu na tacnu
- Staviti kašičicu na tacnu
- Poslužiti odmah

SAVETI

- Koristite samo mleko sa mikro kremom (sa veoma malim mehurićima). Ovo daje odgovarajuću teksturu koja usporava protok espresso-a dok prolazi kroz kremu i pomaže mu da ostane iznad gušćeg mleka.
- Pričekajte malo između sipanja kremastog i zagrejanog mleka u čašu i sipanja espresso-a. Dajte mehurićima u mleku vremena da se izdignu sa površine i kremi da se formira na vrhu. Treba da imate 20-30 milimetara guste kreme na vrhu pre sipanja.
- Koristite malu latieru sa širokim kljunom zato što vam ovaj dizajn dozvoljava da sipate espresso lagano, bez prosipanja izvan latiere. U nedostatku odgovarajuće latiere, sipajte mleko preko poledine kašičice, naslonjene na latieru.
- Sipajte kroz jednu tačku u kremi kako vrh pića ne bi izgledao neuredno.
- Ako se espresso spusti na dno čaše i pomeša sa mlekom, verovatno će se podići ponovo i naći u sredini. Ukoliko se to ne desi, pokušajte da sipate sporije. Problem takođe može biti i kvalitet mlečne kreme. Espresso je možda gušći i stoga teži od mleka, naročito ako se koristi obezmašćeno mleko ili je espresso previše ekstraktovan.
- Dodajte kašičicom trunku kreme preko tačke u koju ste sipali espresso, kako biste izgladili površinu i pokrili rupu. Svi će se zapitati kako ste uspeali da postignete slojevit efekat bez rupe u kremi!

LATTE MACCHIATO-U OPADA POPULARNOST

Latte macchiato su izmislili Australijanci, ali je manje popularan sada nego za vreme osamdesetih. Iako su slojevi vizuelno primamljivi, mnoge bariste gledaju na direktno sipanje espresso-a iz latiera sa neodobravanjem, zato što se krem espresso-a zalepi za zidove latiera. Oduzima više vremena, zato što morate sipati još sporije da biste dobili slojevit efekat, što nije dobra opcija za užurbanog baristu.



ODNOS SASTOJAKA U LATTE MACCHIATO-U



VIENNA COFFEE

SASTOJCI

Espresso
Vrela voda
Lagano umućen šlag



Vienna coffee je crna kafa sa dodatkom šlaga. Obično je to duga, crna kafa (od dva espresso-a) sa slojem šlaga na vrhu. Nalazi se na menijima širom sveta i opisana onako kako se služi u austrijskoj prestonici. U Italiji, tražite “café con panna” (panna u italijanskom znači šlag). U Francuskoj, naručite “café crème” i dobićete malu posudu šlaga posluženu uz kafu ili “café noisette” i dobićete malo šlaga u vašem espresso.

OPREMA

- Espresso mašina
- Visoka čaša
- Tacna
- Dugačka kašičica

REDOSLED PRIPREME

- Postaviti tacnu na radnu površinu
- Napuniti čašu do tri četvrtine toplom vodom
- Napraviti espresso i sipati preko vode
- Izvući espresso na vrh vode
- Lagano pokriti šlagom
- Staviti čašu na tacnu
- Staviti kašičicu na tacnu
- Poslužiti odmah

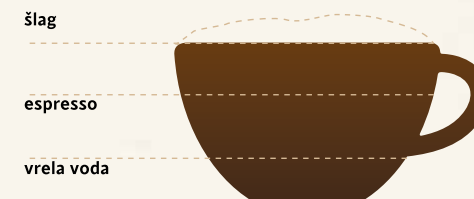
SAVETI

- Lagano umutite šlag da bude vazdušast, čineći ga tako lakšim i postojanim na vrhu pića. Neka vrsta šlaga je previše teška i potonuće na dno šolje. Ako previše mutite šlag, doći će do razdvajanja kada dođe u kontakt sa toplim pićem.
- Koristite domaći šlag umesto šlaga u spreju.
- Postavite podmetač ili malu koktel salvetu između tacne i visoke čaše da je stabilizujete radi lakšeg nošenja.
- Kašičica se može staviti u piće umesto na tacnu, jer je možda preduga i nestabilno je nositi na tacni.

KAFA I ŠLAG U AUSTRIJI

Kafa sa šlagom se prvi put pojavila u centralnoj Evropi 1683, nakon poznate turske opsade Beča. Vojni činovnik Koltšicki je doputovao na Bliski Istok kao špijun zbog svog znanja turskog jezika, a onda je postao još korisniji. Znao je šta treba uraditi sa preostalih nekoliko stotina vreća kafe iz Turske, koje su Turci ostavili za sobom nakon poraza i finalnog povlačenja. Priča se da je on kuvao kafu na turski način i davao je svakome ko bi želeo da je proba. Kako su Bečlije imale problem da prihvate teksturu i gorak ukus, on je otklonio talog, dodao šlag i, kako se sporna legenda o Koltšickom završava, otvorio prvu kafedžinicu u Beču.

U Austriji, mogućnosti za kafu sa šlagom su raznovrsne. “Eisepanner” je duga, crna kafa koja se služi u viskoj čaši sa šlagom na vrhu. Manje česta je “konsul kafa” sa malo neumućenog šlaga. Čak i bečka varijanta cappuccino-a, zvana “kapuciner”, ima šlag umesto kreme i zagrejanog mleka. Mogu se naći i brojni topli i hladni kokteli od kafe, npr, ako naručite “Mariju Terezu”, dobićete piće nazvano po poznatoj austrougarskoj carici iz 18. veka, koja sadrži kafu, liker od narandže, obojeni šećer i šlag.



ODNOS SASTOJAKA U VIENNA COFFEE-U

CREMOSO ICE COFFEE

SASTOJCI

Espresso
Cremoso mleko
Čokolada u prahu



Ice coffee predstavlja kombinaciju espresso sa kremom od hladnog cremoso mleka, i eventualno ukrasom u vidu čokolade ili muskatnog oraščića.

U mnogim zemljama, međutim, kao što i samo ime kaže, to je led sa kafom. U severnoj i centralnoj Evropi, naročito u Nemačkoj i Austriji, pitajte za “eiskaffe” (često se piše i “eiscafe”). U južnoj Evropi, tražite “cafe freddo”, u Italiji, “mazagran” u Portugalu i dobićete espreso i izlomljen led, često zaslađen šećerom. Naručite špansku verziju, “café con hielo” (“hielo” znači led na španskom) i dobićete šolju leda i espreso da sipate preko njega. Izrael je poznat po svojoj “café barad” (koja znači kafa sa zrnima grada) sa dodatim ledom i Grčka po svom ice frappeu, koji se mučka kako bi se napravio debeo sloj pene na vrhu. Ice coffee se takođe može naći i u Vijetnamu i Tajlandu, gde se pravi od kondenzovanog mleka i veoma je slatka.

OPREMA

- Espresso mašina
- Visoka čaša
- Tacna
- Dugačka kašičica
- Slamčica

REDOSLED PRIPREME

- Postaviti tacnu na radnu površinu sa čašom ispred
- Napraviti jedan espresso u dozeru
- Napraviti hladnu kremu od cremoso mleka
- Staviti espresso preko kreme
- Staviti čašu na tacnu

- Staviti kašičicu na tacnu
- Poslužiti odmah

SAVETI

- Pripremiti nekoliko espresso-a unapred i ohladiti ih u frižideru umesto korišćenja toplog espresso-a. Ovo se može uraditi kada se proverava ekstrakcija espresso-a svakog dana pre služenja. Možete iskoristiti preostalu izmlevenu kafu od prethodnog dana.
- Ako je čaša previše visoka da stane ispod merice, moraćete da je držite pod uglom da biste sakupili espresso.
- Probajte da stavite malo muskatnog oraščića ili nekoliko zrna kafe na vrh umesto čokolade.
- Pokušajte da stavite sirup sa ukusom kafe kao alternativu espresso-u u *ice coffee*.

HLADNI ESPRESSO

Italijanska kompanija je 1984. razvila espresso mašinu koja izvlači espresso na uobičajen način, a potom ga uvlači u deo za hlađenje u mašini. Potom je tekao u šolju kao hladan espresso kako bi se napravila *ice coffee*.

KAFA U KONZERVU

Danas je *ice coffee* postala popularna u varijanti za poneti, u konzervama i flašicama. U Japanu se pila od dvadesetih godina, a postala je rasprostranjena širom sveta kada je Ueshima Coffee Company izmislila kafu u konzervi. Kupuje se na hiljadama automata širom Japana na železničkim stanicama i u tržnim centrima.

TAJLANDSKA ICE COFFEE

Tajlandska *ice coffee* bazirana je na veoma jakoj kafi – duplom espresso-u ili filter kafi, najčešće napravljene od Oliang (ili Oleang) mešavine, koju čine 50% kafe, 25% kukuruza, 20% soje i 5% susama. Kuva se u kesici zakačenoj za prsten koji je zakačen za bokal ili visoko lonče. Treba pustiti da isteče 10 minuta, praveći tako kafu obogaćenu kofeinom. Kondenzovano mleko se meša sa kafom radi slatkoće (često sa začinima kao što su kardamom, cimet ili zvezdasti anis) i onda se sipa u čašu punu slomljenog leda. Postoje mnoge varijante ovog recepta, sa ili bez začina, koristeći različite vrste mleka, kao što su ispareno mleko ili obično kravlje mleko i šlag.

Slična, čak slađa verzija se može naći u Vijetnamu. Pravi se pomoću metalnog ili plastičnog filtera koji se učvrsti na vrh čaše, iz kog kafa polako curi na mleko i led u čašu. Začini se obično ne dodaju u Vijetnamu. Međutim, cikorija se često meša sa zrnima kafe.



ODNOS SASTOJAKA U CREMOSO ICE COFFEE-U

CREMOSO AFFOGATO

SASTOJCI

Espresso
Mleko
Cremoso mleko



Kada je reč o tipu espresso kafe, affogato je kafa sa sladoledom. Reč “affogato” znači natopljen na italijanskom i odnosi se na natapanje sladoleda espressom.

Tradicionalno, espresso se prosto izvlači preko par kugli sladoleda u standardnoj šolji ili čaši. Espresso i sladoled se mogu poslužiti zajedno ili možete poslužiti sladoled u činijici, a espresso u šolji.

Dok je 30 mililitara espresso-a malo da se bilo šta natopi, svakako je dovoljno staviti jednu ili dve kugle sladoleda od vanile. Na menijima širom sveta, moderne varijante affigat-a su beskonačne - dodatno pojačavanje ukusa čokoladom, šlagom, alkoholom i raznim ukrasima na vrhu.

Affogato se na nekim američkim medijima zove “hladan tuš”.

OPREMA

- Espresso mašina
- Mala čaša
- Mala tacna
- Mala kašičica

REDOSLED PRIPREME

- Postaviti tacnu na radnu površinu
- Sipati hladnu mlečnu kremu u čašu
- Sipati espresso preko kreme
- Staviti čašu na tacnu
- Staviti kašičicu na tacnu
- Poslužiti odmah

PRIRUČNIK ZA BARISTE

GRANITA DI CAFFE

Slična kombinacija sladoleda i kafe jeste *granita di caffè*, specijalitet iz Mesine na Siciliji. Granita je sicilijanskog porekla i pravi se od šećera, vode i različitih ukusa. Popularna je kao poslastica za doručak leti i često se jede uz slatka peciva.

Za razliku od gelato (italijanskog sladoleda), granita nema krem. Struktura joj varira od mekih ledenih komadića do glatke kaše kao šerbet. Međutim, ako naručite *granita con panna*, dobićete šlag na vrhu.



PRIRUČNIK ZA BARISTE

Cremoso Instant (2 g)
Mleko
Šećer (po potrebi)



Instant kafa – brza, jednostavna i ukusna – tako bi se ukratko mogla opisati. Instant kafa, poznata još i kao kafa za rastvaranje, je veoma korišćena jer se priprema brzo i lako. Instant kafa se dobija preradom zrna kafe koja se pretvaraju u granule ili prah. Tako prerađena kafa stiže do masovnih potrošača, koji lako pripremaju omiljeni napitak. Instant kafa se pravi tako što se jedna kašičica (2 g) kafe sipa u čašu, zatim se zalije vrelom vodom i dobro promeša. Šećer i mleko se dodaju po želji i napitak je spreman.

OPREMA

- Visoka čaša
- Mikser za instant kafu
- Latiera
- Slamčica

REDOSLED PRIPREME

- Sipati dozu instant kafe (2 g) u čašu
- Sipati malo vode kako bismo mogli napraviti kremu od instant kafe
- Uz pomoć miksera, umutiti kremu
- Sipati po potrebi zagrejano mleko iz latijere ili hladno iz tetrapaka do vrha čaše
- Ubaciti slamčicu u napitak
- Poslužiti odmah (po potrebi sa šećerom)

TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE

Kao i obično, treba krenuti od načina proizvodnje instant kafe da bismo mogli razumeti sastav i promene koje se dešavaju. Najčešći oblici u kojima možemo pronaći instant kafu kao gotov proizvod su granule i prah, koji se dobijaju pomoću dva različita tehnološka procesa: **sušenje smrzanjem** i **sušenje raspršivanjem**. Svakim postupkom se nastoji sačuvati aroma, kvalitet i ukus kafe.

POREKLO INSTANT KAFE

Iako deluje kao piće modernog vremena, instant kafa je pronađena još u drugoj polovini XVIII veka u Velikoj Britaniji. Nešto kasnije svoju verziju su napravili Amerikanci (sredinom XIX veka), a zasluge ima i Novozelandski Dejvid Strang koji je osimislio svoju kafu 1890.

Nešto kasnije (1899.) isti pronalazak je "patentirao" i Japanac Satori Kato, kopirajući Stranga.

Ipak najviše pažnje oko instant kafe privukao je George C. Washington, koji je svoju instant kafu promovisao 1910. godine, kada je pokrenuo masovnu proizvodnju. Kafa je tada postala jako popularna među američkim vojnicima.

ZANIMLJIVOSTI

Instant kafa konzumira se širom sveta i njen udeo u globalnoj potrošnji kafe je veći od 20%, a od Brazila pa sve do Japana ukusi potrošača se drastično razlikuju. Procene su bile da će tržišta instant kafe u periodu od 2017.-2022. godine imati porast od 4% na godišnjem nivou.

Kafa je proizvod prirodnog porekla a tržište kafe je predmet konstantnih promena i razvoja. Razlog za to je promena navika i ponašanja potrošača, koja se razlikuje od regiona do regiona a dodatno i evolucija koja dolazi sa svakom novom generacijom potrošača koja postavlja i nove trendove u konzumaciji proizvoda. Promena stila života otvara nova tržišta za instant kafu, dok poboljšanje ukusa i kvaliteta samog proizvoda privlači sve više novih konzumenata širom sveta.



ODNOS SASTOJAKA U INSTANT-U



Espresso
Čokolada (u prahu ili sirupu)
Mleko
Čokolada u prahu
(za posipanje)



Mocha je kombinacija čokolade i espresso-a. Iako postoje mnoge varijante mocha kafe, najčešća je ona sa jednom kašičicom čokolade u prahu u espresso-u sa dodatkom penušavog zagrejanog mleka i još posute čokolade na vrhu. Mocha pića mogu biti topla i hladna, duga i kratka.

Mocha je nazvana po poznatom i retkom Mocha zrnju kafe iz Jemena koje ima specifičan čokoladni ukus. Ova zrna kafe se kombinuju sa Java zrnima kafe iz Indonezije kako bi se napravila prva komercijalna mešavina kafe, prema dosadašnjim podacima. Nazvana Java Mocha, ova mešavina je izgubljena nakon što je celu zalihu starih Java zrna zbrisala lisna rđa u ranom dvadesetom veku. Česte su kopije ove mešavine od novih Java zrna i kombinacije drugih zrna kako bi se postigao isti ukus nalik čokoladi.

OPREMA

- Espresso mašina
- Visoka čaša
- Latiera
- Tacna
- Dugačka kašičica

REDOSLED PRIPREME

- Postaviti tacnu na radnu površinu
- Staviti kašičicu čokolade u čašu
- Sipati mleko u latieru
- Napraviti jedan espresso dok se mleko zagreva i pravi krema

- Postaviti čašu ispred tacne
- Promešati mleko i kremu zajedno
- Dodati espresso
- Posuti čokoladu
- Staviti čašu i kašičicu na tacnu
- Poslužiti odmah

SAVETI

- Koristite čokoladni sirup kao alternativu čokoladi u prahu.
- Čokolada i espresso se mogu savršeno promešati tako što ćete ih pomešati malo pre nego što dodate mleko. Međutim, ako ih namerno ne promešate, ukusi se malo mogu odvojiti i dobiće se zanimljivi vizuelni efekti kado se čokolada zalepi za zidove čaše.
- Za posebno zanimljiv vizuelni efekat, špricnite čokoladni sirup svuda oko oboda čaše i pustite da se slije do dna. Koristite čokoladu u plastičnoj boci koja se može istisnuti.
- Kašičica se može staviti u piće umesto na tacnu kada se koristi visoka čaša, jer može biti previše dugačka i nestabilna da bi se nosila na tacni.

MNOGA ZNAČENJA MOCHA KAFE

Kao što je mešavina čokolade i kafe, Mocha je takođe i:

- Retka i skupa mešavina arabike iz Jemena na Bliskom Istoku
- Plantaža kafe u Jemenu, gde se kafa prvi put komercijalno uzgajala
- Luka u Jemenu odakle se izvozi kafa iz obližnjih oblasti
- Espresso mašina za ringlu, koja se može naći u italijanskim domaćinstvima. Nju je izmislio Afonso Bialetti, deda poznatog italijanskog dizajnera Alberta Alesija, 1933. godine.

- Iako nema nikakve veze sa kafom, to je vrsta kvalitetne italijanske kožne rukavice koja se pravi od kože arapske koze.

BICERIN

Jedno od najpoznatijih mocha pića je Bicerin, koji potiče iz kafea zvanog Bicerin u Torinu u Italiji. Bicerin je svoje ime dobio od italijanske reči koja označava malu čašu bez drški. Odobren 2001, kao tradicionalno pijemontsko piće, pravi se od ekstraktovanja espresso-a na osnovu od koncentrovane čokolade, a potom se lagano dosipa deo krem na vrh, kako bi se napravila tri jasno razgraničena sloja. Kažu da se tajni recept za čokoladni sloj čuva jednako dobro kao recept za koka kolu.



ODNOS SASTOJAKA MOCHA-I

Prvi izbor barista.

