Informacja prasowa

Dn. 12.05.2017 r.

**Najczęstsze błędy popełniane przez baristów – jak przygotować idealne Espresso?**

**Espresso to bardzo popularny rodzaj kawy, który ma swoich miłośników na całym świecie. Wyróżnia go wyrazisty smak, intensywny aromat oraz ciemna barwa - to esencja kawy zawarta w niewielkiej porcji.**

Espresso powstało wraz z wynalezieniem ekspresu ciśnieniowego. Za jego pomysłodawcę uważa się Angelo Moriondo. Na początku lat dwudziestych XX w., mediolański producent Luigi Bezzera odkupił pomysł od wspomnianego wynalazcy i wprowadził kilka swoich usprawnień – opracował m.in. sposób na pojedyncze espresso. Konstrukcja zyskała sławę na całym świecie i z biegiem czasu była dalej doskonalona.

Parzenie tego napoju odbywa się poprzez przepuszczenie gorącej wody pod ciśnieniem przez zmieloną kawę. Z pozoru sposób przygotowania wydaje się bardzo łatwy, jednak w rzeczywistości, aby otrzymać tradycyjne włoskie espresso, trzeba tworzyć je według ściśle określonych zasad: wymaganych jest 7 g kawy mielonej (± 0,5 g), temperatura wyjściowa wody powinna wynosić 88 ºC (± 2 ºC), a napoju w filiżance 67 ° C (± 3 ° C). Podczas robienia espresso ciśnienie wody nie powinno być mniejsze niż 9 bar (± 1 bar), a cały czas przygotowanie napoju nie może przekroczyć 27,5 sekund. Idealne espresso ma 25 ml (± 2,5 ml).

Kawę espresso należy podawać w niewielkiej, podgrzanej ceramicznej filiżance ze stożkowym wnętrzem. Prawdziwą włoską kawę po zaparzeniu pokrywa kremowa warstwa o  orzechowym kolorze, która skłania się ku ciemnobrązowemu odcieniu. Zapach jest bardzo intensywny, a smak spójny i aksamitny (kwaśny oraz gorzki posmak jest bardzo zrównoważony).

**Błędy popełniane przez baristów**

Pomimo tego, że espresso można kupić w prawie każdej restauracji czy barze na całym świecie, to przygotowanie tego napoju nie jest takie łatwe – niewielki błąd może zmienić jego smak. Poniżej przedstawiamy kilka najczęściej popełnianych błędów przez baristów:

1. **Odpowiednie mielenie**

Doskonałe espresso zaczyna się od mielenia ziaren. To od tego jak zmielimy ziarna w ogromnej części zależy to jaki uzyskamy z nich napój. Prostą zasadą jest: im dłużej parzysz tym grubszych drobin potrzebujesz. Espresso parzymy stosunkowo krótko, dlatego przyjmuje się, że kawa powinna być zmielona drobno, ale nie na pył.

1. **Zbyt krótkie parzenie kawy**

Ekspres ciśnieniowy dostarcza 1 ml kawy na sekundę to znaczy, że przygotowanie standardowej filiżanki zajmie nam 25 sekund. Jeśli ten czas jest krótszy np. 15 sekund to znaczna cześć przeznaczonej kawy zostanie w ekspresie, a powstały napój będzie nadmiernie gorzki.

1. **Zbyt długie parzenie kawy**

Jeżeli natomiast wydłużmy czas robienia espresso, to do filiżanki dostaną się niezbyt przyjemne dla podniebienia substancje z „przelanej” kawy.

Drugi i trzeci punkt pokazuje, jak ważny jest idealny czas parzenia.

1. **Zła jakość kawy**

Do espresso powinno się dobierać odpowiednie mieszanki kawy. Wybranie tej słabszej jakości będzie negatywnie wpływało na jej smak oraz aromat.

Idealną kawę do espresso produkuje marka *Saquella,* którakomponuje mieszanki z ziaren pochodzących z różnych stron świata. Proces ich łączenia następuje przed jej wypalaniem, co pozytywnie wpływa na przeplatanie się aromatów.

*Saquella to marka włoska rodzinna marka kawy od niedawna dostępna w Polsce. W rodzinie Saquella receptura tworzenia kawy przekazywana jest z pokolenia na pokolenia od prawie 100 lat –* mówi Anna Pycińska – Dyrektor Marketingu Gourmet Foods. *Saquella doskonale sprawdza się jako baza do prawdziwego włoskiego espresso, dzięki czemu z powodzeniem wprowadzamy ją do kolejnych restauracji i sklepów w Polsce. Włoska dusza do kawy rodziny Saquella, to gwarancja jakości, a sama kawa powstaje tylko z selekcjonowanych jeszcze na plantacjach partii ziaren, dzięki czemu espresso z niej powstałe jest tak doskonałe.* – dodaje.

1. **Niewłaściwa temperatura zaparzania**

Kluczowa dla dobrego espresso jest temperatura zaparzania. Optymalna wynosi 88 ºC. Jeśli jest za niska, nie dochodzi do odpowiedniej ekstrakcji napoju z kawy, natomiast gdy jest za wysoka, espresso się przypala. Zarówno jedna jak i druga opcja wpływają negatywnie na smak kawy. Zbyt niska temperatura sprawi, ze kawa będzie kwaśna, zbyt wysoka natomiast przyniesie nienaturalną gorycz.

**Kontakt dla mediów**

Martyna Kotkowska

Walk PR

martyna.kotkowska@walk.pl

tel. 519-020-080