



ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΟΣ CAPPUCCINO

ΟΛΗ Η ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Ο Φώτης Λέφας επιμένει στη συνταγή του cappuccino αναλύοντας όλα τα τεχνικά χαρακτηριστικά που συμβάλλουν σε άριστο αποτέλεσμα.



του AST Φώτη Λέφα συνδημιουργού του Premium Coffee Institute
info@coffeelovers.gr

Ενώ η διάθεσή μας προσανατολίζεται στις ανοιξιότικες και πιο θερμές ημέρες με ένα μεγάλο μέρος των επαγγελματιών να έχει ήδη βάλει πλήρη οδοταχώς για το καλοκαίρι, εμείς θα θέλαμε να προσεγγίσουμε εκ νέου το πιο δημοφιλές ζεστό ρόφημα. Ο λόγος δεν είναι άλλος από το γεγονός ότι εξακολουθεί να βρίσκεται ψηλά στις προτιμήσεις ιδίως των επισκεπτών στη χώρα μας κατά τη θερινή περίοδο. Ένας σύντομος οδηγός θα μπορούσε να μας βοηθήσει να συμπληρώσουμε τυχόν παραλείψεις και να προσφέρουμε ένα άρτιο φλιτζάνι με τέλεια γεύση και βελούδινη υφή στους εκλεκτούς πελάτες μας.

Εν αρχήν νν το γάλα

Ο cappuccino και το γάλα είναι άρρηκτα συνδεδεμένα... «Περί ορέξεως» λένε, αλλιώς καταθέτοντας μια επιπλέον αιτία που οδηγεί στην επιθυμία ανάμειξης του καφέ με το γάλα, είναι το όξινο pH του καφέ, το οποίο μετά από μια εκχύλιση κυμαίνεται μεταξύ 5,0 – 5,2. Αντίστοιχα το pH του συσκευασμένου γάλακτος είναι περίπου 6,7 πλησιάζει δηλαδή το ουδέτερο που είναι το 7.0. Έτσι η προσθήκη γάλακτος βοηθάει κατά μια άποψη να μειωθεί η οξύτητα του καφέ, ενώ με τα επιπλέον συστατικά του προσδίδει πιο γλυκιά γεύση και απαλή υφή.

Γευστική δοκιμή σε διαφορετικές θερμοκρασίες

Κοινό συμπέρασμα των εργαζόμενων στο χώρο της καφεστίασης αποτελεί το γεγονός ότι “όλα τα γάλατα δεν είναι ίδια”. Όταν, λοιπόν, θέλουμε να επιλέξουμε ανάμεσα στις διαφορετικές ποιότητες στοχεύοντας στην καλύτερη δυνατή αξιοποίηση των συστατικών του κάθε γάλακτος, μπορούμε να πραγματοποιήσουμε μια απλή γευστική δοκιμή. Με ποιο τρόπο; Βράζοντας το γάλα που έχουμε επιλέξει να χρησιμοποιήσουμε σε διαφορετικές θερμοκρασίες, όπως για παράδειγμα στους 58, 60, 62, 64, 66°C και ούτω καθεξής.

Με αυτόν τον τρόπο μπορούμε να διακρίνουμε σε ποια θερμοκρασία φαίνεται να συγκρατεί τα καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά η παρτίδα που έχουμε στα χέρια μας. Η γλυκύτητα είναι ένα από τα κυριότερα ζητούμενα ενώ εξίσου σημαντικά για μια σφαιρική αξιολόγηση

“**Αναβαθμίζοντας τις προδιαγραφές παρασκευής των ροφημάτων, επιτυγχάνουμε σταθερή ποιότητα που ικανοποιεί το κοινό και έχουμε τον έλεγχο του κόστους**”

είναι η μυρωδιά, το σώμα-υφή, η οξύτητα και τέλος η επίγευση του γάλακτος. Ξεκινώντας από τη γευστική δοκιμή του γάλακτος μετά από την επεξεργασία σε διαφορετικές θερμοκρασίες, μπορούμε εύκολα να διακρίνουμε πολλές διαφορές. Για παράδειγμα όσο περισσότερο θερμαίνουμε το γάλα, τόσο πιο όξινο γίνεται. Από κάποιο βαθμό και έπειτα η μυρωδιά του μπορεί να μας προκαλέσει δυσφορία, ενώ στην όψη να αποκτήσει φουσαλίδες μεγαλύτερες του ενός χιλιοστού.

Μερίδοποίηση

Σε αυτό ακριβώς το σημείο αξίζει να αναφέρουμε ότι συχνά-πυκνά οι επαγγελματίες οργανώνουν ένα πλήκτρο της μηχανής espresso με μεγαλύτερη σε βάρος εκχύλιση από αυτή του espresso η οποία προορίζεται αντίστοιχα για τα cappuccino. Ένα ιδανικό espresso περιέχει 9-10.000rpm. Το γεγονός ότι θα έχει περισσότερο νερό το φλιτζάνι μετά από μια τέτοια εκχύλιση, καθιστά ιδιαίτερα αδύναμο το σώμα και την ένταση του καφέ, ενώ με τον επιπλέον ατμό στο γάλα που πριν την επεξεργασία του αποτελείται από 87% νερό, ο καφές γίνεται περισσότερο «ανάμνηση» μέσα στο φλιτζάνι και λιγότερο δομικό υλικό της συνταγής.

Ο ρόλος του ατμού

Μια ενδιαφέρουσα διάσταση έχει να μας προσφέρει ο ατμός που χρησιμοποιούμε για να θερμάνουμε και να διογκώσουμε το προϊόν διότι το πλήρες γάλα κατά μέσον όρο αποτελείται από 87% νερό. Το υπόλοιπο 13% είναι διάφορα συστατικά που αναγράφονται συνήθως στις διατροφικές δηλώσεις των συσκευασιών. Ο ατμός είναι νερό σε υψηλή θερμοκρασία. Για κάθε ένα βαθμό Κελσίου που προσθέτουμε στο γάλα, κάποια ml νερού δεσμεύονται και δεν έχουμε παρά να χρησιμοποιήσουμε μια ζυγαριά, ώστε παράλληλα με τη δοκιμή των διαφορετικών θερμοκρασιών να καταγράφουμε και το τελικό βάρος ατμού - νερού που δεσμεύεται σε κάθε μια περίπτωση. Θα παρατηρήσουμε σταδιακά ότι το γάλα μας χάνει τη συνοχή του, αφού σε θερμοκρασία 64-65°C έχει προσλάβει περίπου 10% επιπλέον βάρος υπό τη μορφή νερού. ►



Θερμοκρασία σερβιρίσματος

Κατά περιόδους ακούγεται από πελάτες να ζητάνε από τους barista να «κάψουν λίγο» το γάλα. Απουσία μεθοδικής μελέτης και παρασκευής των ζεστών καφέδων μέσα στα καταστήματα, πολλά συμπεράσματα είναι λανθασμένα αφού αρκούν μερικές γευστικές δοκιμές για να διακρίνουμε ότι κάτω από τους 55°C είναι κλιπαρό το ρόφημα και περιορίζει την ευχαρίστηση που αναμένει ο πελάτης, ενώ πάνω από τους 65°C είναι λιγότερο ευχάριστο δεδομένου ότι συνήθως στο παρασκευαστήριο αντί να βράσουμε σε πολύ υψηλή θερμοκρασία το γάλα, θα μπορούσαμε να ζεσάνουμε τις κούπες. Αναβαθμίζοντας τις προδιαγραφές παρασκευής των ροφημάτων, επιτυγχάνουμε να σταθεροποιήσουμε την ποιότητά τους, να ικανοποιήσουμε τη πελατεία μας και ταυτόχρονα να διατηρήσουμε τον έλεγχο του κόστους δεδομένου ότι οποιαδήποτε έλλειψη σε κάτι που πωλούμε μπορεί να δυσανεχθεί ενώ η υπερβολή να στοιχίσει στο κατάστημα. ■

Φτάνουμε στο σημείο όπου ο barista έχει δημιουργήσει γάλα - κρέμα που αντιστοιχεί σε δύο cappuccino και επιδιώκει να σερβίρει το ρόφημά του. Παίρνοντας το απόβιο από τα δύο φλιτζάνια, το κάθε ένα σε ξεχωριστή ζυγαριά και σερβίροντας, θα διαπιστώσει ότι ενδέχεται να υπάρχει σοβαρή απόκλιση στις αναλογίες των δύο φλιτζανιών. Το σίγουρο είναι ότι ενώ θεωρούμε ότι εκτελούμε το ίδιο ακριβώς ρόφημα για δύο πελάτες, στην πραγματικότητα παρασκευάζουμε δύο τελείως διαφορετικά ροφήματα, αφού το ένα περιέχει πολύ αφρό και το άλλο πολύ γάλα. Ταυτόχρονα, ονομάζοντάς το ίδιο και προσφέροντάς τα, αλλοιώνουμε απόλυτα τον όρο cappuccino και απογοητεύουμε τον πελάτη.

Βάρος υλικών ανά ρόφημα

Αν ένας μέσος όρος γραμμαρίων αλεσμένου καφέ είναι τα 16 γρ με μια απόκλιση +/-0.5 γρ. τότε το ιδανικό βάρος μιας εκχύλισης espresso δε θα πρέπει να υπερβαίνει τα 16 - 18,5γρ. στο φλιτζάνι. Μια καλή αναλογία κρέμας/γάλακτος για να ολοκληρωθεί ο συνδυασμός είναι τα 90 +/-5γρ. Αυτό μας δίνει ένα ρόφημα που δεν υπερβαίνει τα 110 γραμμάρια συνολικό βάρος. Συχνά το βάρος του γάλακτος μέσα σε δύο φλιτζάνια μπορεί να έχει απόκλιση που κυμαίνεται έως και 40 γραμμάρια, κάτι που επηρεάζει εμφανώς τη γεύση στο ίδιο θεωρητικά ρόφημα.

Ο cappuccino καταναλώνεται πολύ και το καλοκαίρι καθώς βρίσκεται ψηλά στις προτιμήσεις των ξένων επισκεπτών της χώρας μας

Ο σωστός cappuccino και πώς πρέπει να είναι

Για να διευκολύνουμε το καλημπράρισμα όσων επιθυμούν να δοκιμάσουν να ζυγίσουν π.χ. 10 cappuccino σε ροή, τα φλιτζάνια των περισσότερων εταιριών είναι 6oz περίπου 170ml χωρητικότητα. Τα ml αναλογούν σε όγκο και για την αποφυγή λαθών που συμβαίνουν όταν κρίνουμε με το μάτι θα ακολουθήσουμε τη βαρυμετρική προσέγγιση. Η στάθμη του ροφήματος πρέπει να βρίσκεται 3mm κάτω από το χείλος του φλιτζανιού. Επίσης προσοχή χρειάζεται στη συστολή του υγρού όσο αυτό ψυχραίνεται.

Τα φλιτζάνια cappuccino είναι συνήθως 6oz (170ml)



