

Στοχεύοντας σε μια ποιοτική επεξεργασία γάλακτος για να παρασκευάσουμε με συνέπεια το ιδανικό αφρόγαλα είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσουμε τον κατάλληλο βραστήρα & το κατάλληλο ακροφύσιο. Η αργή ή γρήγορη μετάδοση της θερμοκρασίας διαμέσου ατμού πρέπει να συμφωνεί με την ποσότητα που έχουμε να επεξεργαστούμε υποβοηθούμενοι από τη σωστή χωρητικότητα & σχήμα της γαλατιέρας. Ας δώσουμε, λοιπόν, την απαραίτητη σημασία σε όλους αυτούς τους παράγοντες.



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ

Είναι αναμφίβολα το ήμισυ της επιτυχίας κάθε cappuccino, ενώ αντίστοιχα σημαντικό ρόλο κατέχει και σε όσα άλλα ροφήματα το περιέχουν. Το σωστό αφρόγαλα εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, που καθορίζουν την τελική του ποιότητα.

Οι βραστήρες

Για να μιλήσουμε για τους βραστήρες πρέπει να έχουμε στο μυαλό μας πόσο σημαντική είναι η φιλοσοφία που διέπει τη δομή μιας μηχανής, πώς δηλαδή είναι συνδεδεμένο το boiler με τους βραστήρες, την αναλογία νερού-ατμού και την πίεση που υπάρχει μέσα σ' αυτό. Η ποσότητα ατμού που περνάει μέσα από το βραστήρα σε σχέση με το χρόνο, τη γωνία κλίσης και το στροβιλισμό που παράγει, είναι μια σχέση που δημιουργεί ο κατασκευαστής προς όφελος του χρήστη. Μία καλά μελετημένη μηχανή είναι αδύνατον να μην



Άρθρο των **Coffee Lovers Editors & Trainers**, Φώτη Λέφα και Σοφίας Μπικουβαράκη
Φωτό Δημήτρης Κοηλιός

αποδίδει ροφήματα με τέλεια όψη. Συγκεκριμένα: Η πρώτη κατηγορία αφορά τους εμπορικούς τύπους, δηλαδή τους βραστήρες που ελέγχεται εξ ολοκλήρου από τον barista. Κατά κύριο λόγο είναι μια μεταλλική ράβδος και ελέγχεται από μια μηχανική βαλβίδα που ανοιγοκλείνει με το χέρι, ενώ το ακροφύσιό της "φιλοξενεί" 2-5 σπές. Η δεύτερη, τους αυτόματους, που πάλι χειρίζεται ο barista. Ιδιαιτερότητά τους είναι ότι δεν αφαιρεί εξ ολοκλήρου τον έλεγχο της δια-

δικασίας, αλλά επιδέχεται προγραμματισμό και επιτρέπει στον κάτοχο να πειραματιστεί και να προσαρμόσει στο γάλα που χρησιμοποιεί την κατάλληλη αναλογία μικροκυψελών ατμού, το χρόνο, την τελική θερμοκρασία κ.λπ. Η υποβοήθηση αυτή έχει σταθερό και εύκολο αποτέλεσμα για τους αρχάριους, ενώ για τους έμπειρους είναι ένα ακόμη χέρι βοήθειας.

Υδροδυναμική & αφρόγαλα

Κατά τη δημιουργία αφρογάλακτος, βάσει της υδροδυναμικής (το γάλα είναι περίπου 87% νερό) καθώς θέτουμε το υγρό σε κίνηση, δημιουργούνται ζώνες χαμηλής και υψηλής πίεσης. Όλα τα συστατικά του γάλακτος, δεν έχουν την ίδια απορροφητικότητα θερμοκρασίας, συνεπώς και την ίδια αντίδραση, η ταχύτητα των οποίων εκδηλώνεται σε διάφορες τάξεις μεγέθους. Η θερμοκρασία στον ίδιο το βραστήρα, η ποσότητα ατμού που εξέρχεται από αυτόν είναι κάποια από τα ζητούμενα. Όσο αυξάνεται η θερμοκρασία και η δίνη, δημιουργούνται φυσαλίδες που καλύπτουν κατά μήκος όλο το βραστήρα (1, 2). Σταδιακά διογκώνονται και έπειτα διαλύονται (3). Η κατάρρευση τους, διαλύει το σφικτό δεσμό που δημιουργούμε, όταν επιδιώκουμε μια γυαλιστερή επιφάνεια. Η σωστή δομή και υφή στο αφρόγαλα θα προσδώσει



επιπλέον αξία στο ρόφημα επιμκύνοντας το χρόνο απόλαυσης. Οι μικροφυσαλίδες διατηρούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τη θέση τους και αποτελούν εμπόδιο στη διαφυγή των αρωμάτων του καφέ που έχουν μορφή αερίων. Ερχόμαστε, λοιπόν, αντιμέτωποι με ένα ευαίσθητο μικρο-σύστημα, όπου όσο αυξάνεται η θερμοκρασία στα τοιχώματα του βραστήρα, το νερό αρχίζει να εξατμίζεται, κάτι που όμως δεν μπορούμε να παρατηρήσουμε, διότι κατά το βρασμό εισάγεται νέα ποσότητα νερού, που προέρχεται από το boiler. Αυτές οι φυσαλίδες δεν είναι εύκολο να διαφύγουν, αλλά διαλύονται προς την επιφάνεια. Μέσα σε ένα γυάλινο σκεύος τα προαναφερόμενα στάδια είναι ευδιάκριτα.

Η τρίτη κατηγορία αναφέρεται στις υπεραυτόματες μηχανές, που είναι πιο διαδεδομένες στο εξωτερικό (Βόρεια Ευρώπη). Σε αυτή εδώ δεν απαιτείται χειριστής με εξειδικευμένες γνώσεις, ούτε ακόμα η επανατοποθέτηση του γάλακτος στο ψυγείο, αφού οι υπεραυτόματες μηχανές διαθέτουν ενσωματωμένα ψυγεία από όπου αντλείται το γάλα, δοσομετρητά ανάλογα την επιλογή του ροφήματος & τέλος σερβίρεται απευθείας στο φλιτζάνι, μειώνοντας έτσι στο ελάχιστο τη συμμετοχή του ανθρώπου. Η επιλογή μιας τέτοιας συσκευής φανερώνει την απόφαση του επιχειρηματία, το αποτέλεσμα να είναι σταθερό και προγραμματισμένο. Να επηρεάζεται όχι από τον παρασκευαστή, αλλά από το άγγιγμα ενός πλήκτρου, ανάλογα τη συνταγή.



Εμείς θα επικεντρωθούμε στους εμπειρικούς τύπους βραστήρων, που είναι και οι πιο κοινοί στις επιχειρήσεις Καφεστίασης.

Συγκεκριμένα, μια μέση μηχανή espresso συχνά διαθέτει από τον κατασκευαστή της, έναν ήπιο και έναν έντονο ατμό, δηλαδή είναι ρυθμισμένη με τέτοιο τρόπο ώστε να διαθέτει μια πιο αργή και μια πιο γρήγορη ροή αμτού. Έτσι όταν έχουμε πιο μικρή ποσότητα να χρησιμοποιούμε τον πιο αργό και όταν έχουμε περισσότερες παραγγελίες άρα και μεγαλύτερες ανάγκες π.χ. για 4 ροφήματα, να μπορούμε να χρησιμοποιούμε τον πιο δυνατό-γρήγορο ατμό, γιατί αυτός μπορεί να κινήσει μεγαλύτερο βάρος/ποσότητα μέσα στη γαλατιέρα μας, άρα και να το επεξεργαστούμε καλύτερα. Ένας ικανοποιητικός μέσος χρόνος βρασμού κυμαίνεται μεταξύ 20"-23".

Η ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΤΟ ΤΟ ΣΤΟΜΙΟ ΤΗΣ ΓΑΛΑΤΙΕΡΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΘΟΡΙΣΕΙ ΣΕ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΒΑΘΜΟ ΤΗΝ ΑΝΑΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΑΦΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΟΥ ΘΑ ΑΝΑΜΕΙΧΘΕΙ ΣΤΟ ΦΛΙΤΖΑΝΙ.

Τα ακροφύσια



Αν μία μηχανή δεν είναι ρυθμισμένη ώστε να διαθέτει έναν πιο αργό και έναν πιο γρήγορο ατμό, έχουμε πάντα την επιλογή, να αντικαταστήσουμε τα ακροφύσια που "φορούν" οι βραστήρες στο κάτω μέρος τους. Αυτά έχουν κάποιες οπές, οι οποίες ποικίλλουν σε διάμετρο, διάταξη και αριθμό. Λίγες και μικρές οπές εξασφαλίζουν πιο αργή διέλευση του αμτού. Περισσότερες και μεγαλύτερες οπές σημαίνει πως ο ατμός ρέει πιο ελεύθερα στο προϊόν

μας. Αρκετές είναι οι καφετέριες που δεν έχουν αυτή την επιλογή παρά μόνο έντονο ατμό και στις μικρές παραγγελίες, αναγκάζονται να βράσουν μεγαλύτερες ποσότητες αφρογάλακτος. Έπειτα τις κρυνώνουν ξανά και τις σερβίρουν σε επόμενους "άτυχους" πελάτες. Ένα γάλα που έχει βράσει τουλάχιστον μία φορά και φυσικά είναι υποδεέστερο ποιοτικά. Το να το ξανασερβίρουμε, συνιστά αδικία σε βάρος του πελάτη μας και βλάπτει την επιχείρησή μας!

Τακτική καθαριότητα των βραστήρων από τα καμένα λίπη

Όπως έχουμε επισημάνει και στο παρελθόν καλό είναι ανάμεσα στην πρωινή και βραδινή βάρδια, οι βραστήρες να καθαρίζονται επιμελώς από τα καμένα λίπη (ή ακόμα καλύτερα να υπάρχουν και ανταλλακτικά ακροφύσια). Υπενθυμίζουμε πως για να



καθαρίσουμε τους βραστήρες, αρκεί να τους αφήσουμε βυθισμένους σε σκέτο βραστό νερό, είτε σε νερό με καθαριστικό, για να μαλακώσουν όσες βρωμιές και λίπη έχουν κολλήσει στο εσωτερικό τους. Αφού βράσουμε το νερό και προσθέσουμε το καθαριστικό



θα τους αφήσουμε βυθισμένους για 2-3 λεπτά. Αρχίζουν να διαλύονται λίπη και βρωμιές από το εσωτερικό τους, με αποτέλεσμα το νερό στο οποίο τους έχουμε βυθίσει να αλλάξει χρώμα σταδιακά. Όσο ώρα οι βραστήρες μας είναι βυθισμένοι προχωράμε στον καθαρισμό των κεφαλών των group. Αφού έχουν περάσει αρκετά λεπτά, ξαναβράζουμε μέσα στη γαλατιέρα μας για να αποκολληθούν τα λίπη από το εσωτερικό του βραστήρα. Αφού καθαρίσουμε όλους τους βραστήρες εσωτερικά και εξωτερικά, είμαστε πιο σίγουροι ότι αυτό που θα σερβίρουμε είναι ασφαλές, και



θα έχουμε την κατάλληλη ροή αμτού, ούτως ώστε να βγάζουμε σωστά βρασμένα τα cappuccino μας και όποια άλλα ροφήματα σερβίρει το κατάστημα. Δεν συνιστάται η καθημερινή χρήση καθαριστικού για τους βραστήρες.

Οι γαλατιέρες

Στην ιδανική επεξεργασία του αφρογάλακτος θα μας βοηθήσει πάρα πολύ και η επιλογή του κατάλληλου σκεύους, δηλαδή της γαλατιέρας, που θα συμβάλλει σημαντικά και στην εξοικονόμηση πρώτης ύλης (γάλακτος) άρα και χρημάτων.

Υπάρχουν πλέον στο εμπόριο πάρα πολλές επιλογές και σε ποιότητα μετάλλων και σε μέγεθος και σε σχήμα. Η γκάμα αυτών των προτάσεων ξεκινά από 250 ml και μπορεί να φτάσει μέχρι και τα 1.500 ml. Επομένως εάν θέλουμε να δουλέψουμε μία μερίδα, έχουμε τη δυνατότητα να επιλέξουμε μια μικρή γαλατιέρα, που είναι προτιμότερη απόφαση από το να καταλήξουμε να ξοδεύουμε αλόγιστα γάλα ή/και να σερβίρουμε (πάλι!) ξαναβρασμένο γάλα στους πελάτες μας με τις ανάλογες (αρνητικές) συνέπειες. Το γάλα θα το εξοικονομήσουμε δουλεύοντας μικρότερες ποσότητες και φυσικά θα κερδίσουμε πολύ περισσότερα από τις καλές εντυπώσεις με ένα ποιοτικό αφρόγαλα. Άρα πρέπει να έχουμε στα χέρια μας τα κατάλληλα εργαλεία που δεν είναι άλλα από γαλατιέρες σε σωστό



μέγεθος ανάλογα με την παραγγελία.

Η γαλατιέρα θέλουμε να είναι ελαφρώς ανοιχτή στο κάτω μέρος ώστε να μπορεί να στροβιλιστεί το γάλα επαρκώς και να δώσουμε σταδιακά τον απαραίτητο όγκο. Εξάλλου η κυκλική κίνηση βοηθά τις μεγαλύτερες φυσαλίδες να απομονώνονται και να σκάνε. Μπορούμε π.χ. να χρησιμοποιήσουμε μία των 350 ml και να τη γεμίσουμε μέχρι το κατάλληλο σημείο.

Το στόμιο της γαλατιέρας θα καθορίσει σε σημαντικό ποσοστό την ποσότητα γάλακτος και αφρογάλακτος/κρέμας που μπορούμε να αναμειξουμε καθώς σερβίρουμε στο φλιτζάνι μας. Κάποια στόμια που ξεκινούν ψηλά, επιτρέπουν να πέσει περισσότερη κρέμα στην αρχή απ' ό,τι γάλα, χωρίς να έχουμε έτσι σωστή αναλογία σε κάθε φλιτζάνι. Κάποιες άλλες γαλατιέρες που αρχίζουν και ανοίγουν αρκετά χαμηλά -προς τη βάση τους- επιτρέπουν να πέσει περισσότερο γάλα και λιγότερη κρέμα, οπότε και πάλι δεν έχουμε την κατάλληλη ισορροπία μέσα στο φλιτζάνι. Γι' αυτό συνήθως επιλέγουμε αυτές που τα στόμιά τους αρχίζουν να ανοίγουν περίπου από τη μέση του σκεύους. Σχετικά με το πόσο ανοιχτό ή αιχμηρό, κοντό ή πόσο προεκτείνεται προς τα έξω το στόμιο, αυτό είναι κάτι που θα παίζει ρόλο στο latte art. ■