

BARISTA

SINCE **ZÖEGA'S** 1886

BOOK



— BARISTA —

Att vara barista och professionellt tillreda kaffedrycker är ett hantverk och ofta en livsstil. Det krävs stor kunskap om råvaror, rostning, maskin, tillredningsmetoder, servering, kommunikation och smak.

Baristan förenar komplexiteten i alla dessa delar för att uppnå en fulländad espresso, cappuccino, latte och andra kaffedrycker. Baristan tillvararar respektfullt det hårda arbete som lagts ner på kaffet, från odlare till rostare. Baristan är ansvarig för kaffehanteringen samt kaffeserveringen, vilket både kan innefatta en espressomaskin eller helt andra bryggmetoder såsom brygg, pour over, aeropress, kokkaffe eller helautomatisk kaffemaskin. Oavsett bryggmetod, är det skickligheten att framföra kaffet på absolut bästa sätt som gör baristan till just barista.

7 — VÄGEN TILL EN PERFEKT ESPRESSO —

I Italien sammanfattar många baristor espressokonsten med de fem M-en som alla måste uppfyllas för att uppnå en perfekt espresso.



— MISCELA E TOSTATURA — BLANDNING & ROSTNING

Kännedom om kaffet, dess ursprung och förädling är avgörande för resultatet.



— MACINATURA E DOSATURA — MALNING & DOSERING

För att få en perfekt espresso måste man ha rätt mängd kaffe med rätt malningsgrad för att vattnet ska rinna genom kaffet med rätt hastighet.



— MACCHINA — ESPRESSOMASKINEN

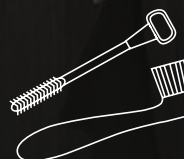
En espressomaskin måste ge rätt vattenmängd, rätt temperatur och rätt bryggtryck.



— MANO — HANDEN/HANTVERKET

Varje passionerad barista sätter hantverkets prägel

på kaffet utifrån sin kunskap, teknik och känsla.



— MANUTENZIONE — UNDERHÅLL

Din espressomaskin och kvarn måste rengöras regelbundet för att producera gott kaffe. Bra rutiner för rengöring bör sitta i ryggmärgen.



— MISCELA E TOSTATURA —
BLANDNING & ROSTNING

ZOÉGAS resa till en perfekt espresso börjar i liten skala där ursprungsbönor väljs med omsorg och provrostaras med unika profiler i microrostar. Här skapas smaksymfonier med kunskap, känsla, passion och hantverk. Recept som görs i små upplagor skalas sedan upp för att möta efterfrågan. Under hela produktionen kontrolleras bönorna noggrant för att säkerställa en jämn kvalitet som underlättar baristans hantverk och skapar lojalitet hos espressodrickaren. Smaken är central under hela processen och bedöms och säkras kontinuerligt av certifierade baristor och sensoriker.

ZOÉGAS espresso är skapat av hantverkare, för hantverkare.





— MACINATURA E DOSATURA — MALNING & DOSERING

För att få en perfekt espresso där mesta möjliga aromer utvinns måste flera parametrar harmonisera och en optimal extraktionstid uppnås.

Kvarnen måste vara rätt inställd, väl rengjord och malskivorna utbytta med jämna mellanrum. Rätt malningsgrad och kaffemängd tillsammans med lagom hårt packat kaffe med tampen är avgörande för att maskinen ska orka pressa igenom 3-4 cl vatten för en enkel espresso eller 6-8 cl för en dubbel espresso, genom maskinen på ca 20-30 sekunder.

Beroende på kaffeblandning, luftfuktighet och temperatur varierar malningsgraden och mängden.

BREW RATIO CHART

Mät upp rekommenderad mängd kaffe (se rekommendation per espressosort). Placera våg under kopp på spillbrickan, avsluta extraktionen när rätt extraktionsvikt och tid är uppnådd.

RISTRETTO (1:1 RATIO)

KAFFEVIKT	EXTRAKTIONSVIKT
14 g	14 g
16 g	16 g
18 g	18 g
20 g	20 g

ESPRESSO (1:2 RATIO)

KAFFEVIKT	EXTRAKTIONSVIKT
14 g	28 g
16 g	32 g
18 g	36 g
20 g	40 g

LUNGO (1:3 RATIO)

KAFFEVIKT	EXTRAKTIONSVIKT
14 g	42 g
16 g	48 g
18 g	54 g
20 g	60 g





— MACCHINA — ESPRESSOMASKINEN

Vattenmängd, temperatur och bryggtryck är tillsammans viktiga parametrar för en perfekt extraherad espresso.

VATTENMÄNGD CA 3-4 CL

Den korrekta mängden för en enkel espresso är 3-4 cl och 6-8 cl för en dubbel espresso. Dock kan det variera vad man som espresso konnässör önskar. Det finns kaffenjutare som föredrar en mer koncentrerad espresso, ristretto, på 1,5-2,5 cl och de som önskar en längre espresso, lungo, på ca 9 cl.

VATTENTEMPERATUR 91-96°

Det är ingen nyhet att temperaturen är av mycket stor vikt vid all extrahering av kaffe. Vid espressometoden används en bryggtemperatur på 91-96 grader.

Detta är den temperatur vattnet har i det ögonblick det träffar kaffet.

BRYGGTRYCK 9 BAR

Det optimala bryggtrycket anses vara 9 bar. Med bryggtryck menas det tryck som bildas av vattentrycket från maskinen när det möter motståndet i det malda kaffet i filterhållaren.

— RÄTT EXTRAHERING —



ÖVEREXTRAHERAD ESPRESSO känns igen på mörk crema och stark, bitter smak.

Möjliga orsaker:

- för fint malt kaffe
- för mycket kaffe
- för hårt packat kaffe
- för hög vattentemperatur
- bryggtid över 30 sekunder



UNDEREXTRAHERAD ESPRESSO känns igen på den ljusa, ibland bubbliga creman, som försvinner fort. Kaffet är vattnigt och aromlöst med liten kropp.

Möjliga orsaker:

- för grovt malt kaffe
- för lite kaffe
- för löst packat kaffe
- för låg vattentemperatur
- bryggtryck under 8 Bar
- bryggtid under 18 sekunder



PERFEKT ESPRESSO

I båda tidigare exemplen kan en eller fler av de olika orsakerna tillsammans skapa dåligt kaffe. Prova att hitta det som är bäst med din maskin.



— MANO — HANDEN/HANTVERKET

Att göra en perfekt espresso är ett hantverk. Som barista bör du ha kunskap om olika bönor och dess egenskaper. Du bör kunna tillreda vanliga kaffedrinkar och hantera mjölkskumning. När du kan de tekniska grunderna kan du utveckla egna signum. Barista-hantverket är underbart på det sätt att man aldrig någonsin blir fullärd och kan ständigt utvecklas i kaffets olika områden.

— MJÖLKEN —

Tekniken nedan är framtagen för att göra en god, krämig och sammetslen mjölk. Den ger också en mer lättarbetad mjölk för att göra latte art, såsom ett hjärta eller ett löv.



1 Börja med en ren kanna. För att ha kontroll över mjölken bör kannan aldrig fyllas till mer än hälften.



2 Placera ångmunstycket ett par mm under ytan och nära kanten på kannan, innan mjölken skummas. Stöd gärna kannan mot spillbrickans kant, för ökad stabilitet.



3 Öppna för ånga och dra sakt ner kannan så att ångmunstycket kommer nära ytan. När mjölken börjar resa sig ska ångmunstycket hela tiden följa mjölkens yta.



4 Om det skapats mycket skum men mjölken inte blivit tillräckligt varm kan ångröret sänkas ner ca 2 cm under mjölkytan. Då värms mjölken istället för att skummas.

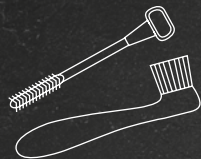


5 Stäng av ångvredet när mjölken är 55-65 grader. Blir det för varmt förlorar mjölken sin naturliga sötma.



6 Snurra kannan tills mjölken får en glansig och jämn yta. Ett lyckat mjölkskum är slätt och lent utan några bubblor. Fortsätt att snurra kannan till mjölken hålls upp.

Avsluta alltid med att blåsa rent och torka av ångmunstycket.



— MANUTENZIONE — UNDERHÅLL

VARJE DAG

ESPRESSOMASKIN

- Gör rent brygggruppen.
- Om automatiskt rengöringsprogram saknas; Lossa brygg-handtaget och kör blindsil, släpp på trycket genom att öppna under bryggningen. VAR FÖRSIKTIG!
- Torka spillbricka och lägg handtag samt filterkorgar i blöt över natten om de är mycket smutsiga eller om dina portafilter (brygghandtag) saknar non-stick-laminering. Använd en piprensare för att rengöra "spoutsen" (piparna där kaffet rinner ut).
- Rengör ångröret noggrant med trasa och kallt vatten. Lägg aldrig ångröret i blöt då det kan skada maskinen.

VARJE VECKA

ESPRESSOMASKIN

- Kör blindsilen med rengöringsmedel för espressomaskin.
- Rengör koppvärmaren.

KVARN

- Gör rent kvarnens bänbehållare från rester och kaffeoljor.
- Rengör kvarnens utlopp grundligt med t ex en torr pensel.
- Rengör malskivor – använd "Grindz" eller liknande.

VARJE MÅNAD

ESPRESSOMASKIN

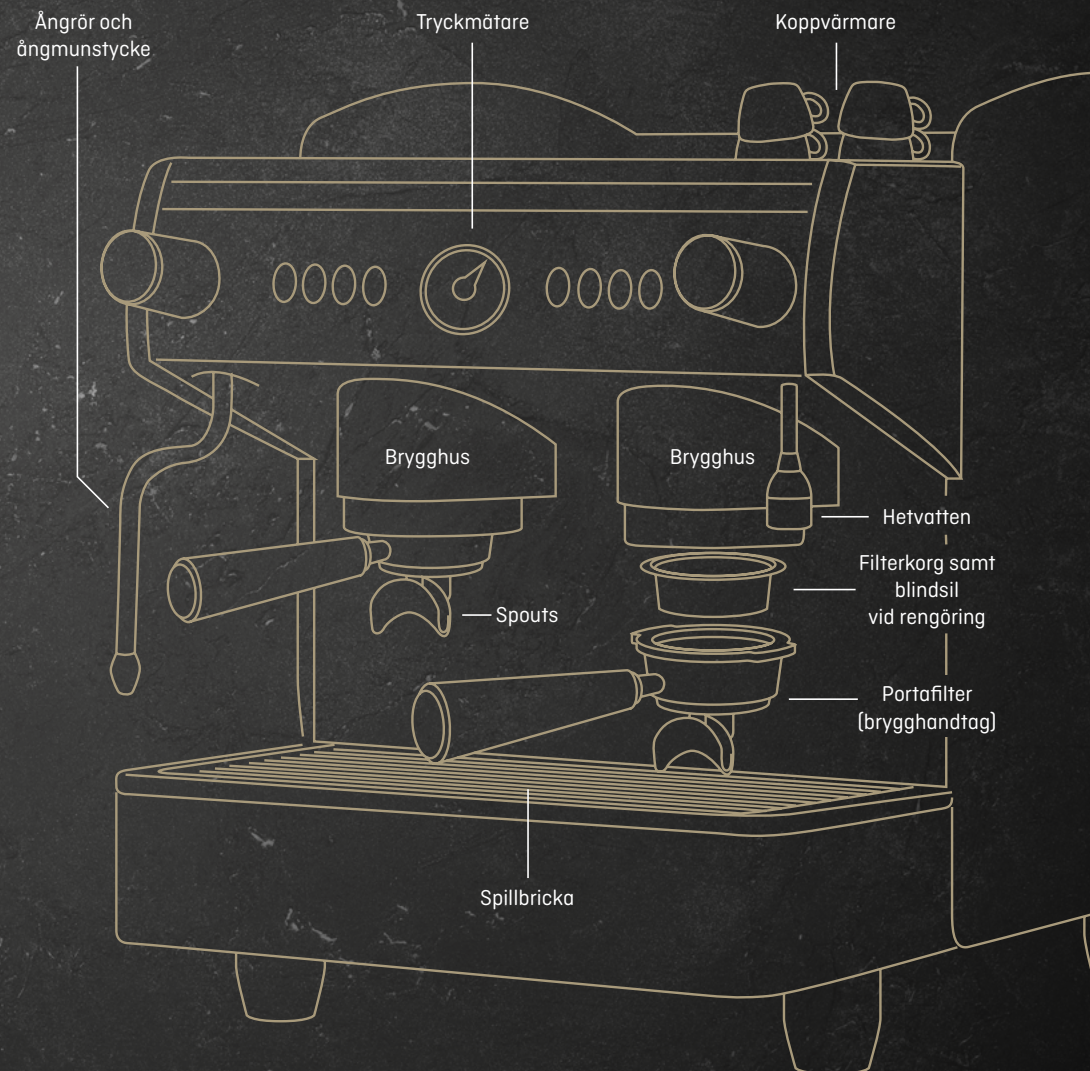
- Avhärdningsfiltret bör avsaltas 2-6 gånger/år.

VARJE ÅR

- Byt malskivor efter 500 kg.
- Byt brygghuspackningar.
- Byt filterkorgar.

DISKTRASAN - BARISTANS BÄSTA VÄN

Disktrasan används för att torka av ångröret efter varje mjölkskumning. Skölj disktrasan ofta och byt regelbundet till en ny då bakterier snabbt samlas.





ESPRESSO

RUSTICO

KRAFTFULL & MUSTIG

En klassisk tuff espresso med tydlig italiensk karaktär. Arabica-bönor från Latinamerika med en lätt fruktighet balanseras med Robusta-bönor från Vietnam. Kraftig espresso med nyanser av lätt kärvhet och toner av bittermandel, sötlakrits och kakao.

EFTERSMAK	1	2	3	④	5
FYLLIGHET	1	2	3	④	5
SYRLIGHET	①	2	3	4	5
BITTERHET	1	2	3	4	⑤
ROSTNINGSGRAD	⑤ AV 8				

VÅR BARISTA REKOMMENDERAR:

Käffevikt 18 g
Extraktionsvikt 34 g
Extraktionstid 28 sekunder



ESPRESSO

CERTO

FRISK & SYRLIG

Ekologisk och Fairtrade-certifierad espresso med friska fylliga toner av fläder och citrus. Svagt kryddig med syrlig eftersmak, baserad på 100% Arabica-bönor från Östafrika och Latinamerika.

EFTERSMAK	1	2	③	4	5
FYLLIGHET	1	2	③	4	5
SYRLIGHET	1	2	3	④	5
BITTERHET	①	2	3	4	5
ROSTNINGSGRAD	⑥ AV 8				

VÅR BARISTA REKOMMENDERAR:

Käffevikt 16 g
Extraktionsvikt 30 g
Extraktionstid 22 sekunder



ESPRESSO

LEGERO

FRUKTIG & BALANSERAD

Harmonisk och finstämd espresso med toner av söta äpplen och nougat. Fruktheten från Brasilien och Latinamerika balanseras med fyllighet från Östafrika vilket ger en rund eftersmak.

EFTERSMAK	1	2	③	4	5
FYLLIGHET	1	2	3	④	5
SYRLIGHET	1	2	3	④	5
BITTERHET	①	2	3	4	5
ROSTNINGSGRAD	⑤	AV 8			

VÅR BARISTA REKOMMENDERAR:

Kaffevikt 19 g
Extraktionsvikt 40 g
Extraktionstid 32 sekunder



ESPRESSO

BELLEZZA

FYLLIG & SÖT

En smakrik espresso med en tjock len crema. Arabicabönorna från Brasilien och Östafrika ger espresson en fruktig och mjuk ton av bär och en spännande lätt eftersmak av mörk choklad.

EFTERSMAK	1	2	3	④	5
FYLLIGHET	1	2	3	④	5
SYRLIGHET	1	2	③	4	5
BITTERHET	1	②	3	4	5
ROSTNINGSGRAD	⑥	AV 8			

VÅR BARISTA REKOMMENDERAR:

Kaffevikt 19 g
Extraktionsvikt 38 g
Extraktionstid 30 sekunder

— ÖVERSIKT KAFFEDRYCKER —

SERVERAS I SMÅ KOPPAR

KOPPVOLYM 5-12 CL



ESPRESSO
3-4 cl espresso



DUBBEL ESPRESSO
6-8 cl espresso



ESPRESSO MACCHIATO
6 cl espresso
1 cl skummad mjölk



RISTRETTO
2-2,5 cl espresso
kortare brygning



LUNGO
9 cl espresso
längre brygning



CORTADO
6 cl espresso
6 cl skummad mjölk

SERVERAS I STÖRRE KOPPAR

KOPPVOLYM 15-24 CL



CAPPUCINO
3-4 cl espresso
9 cl varm mjölk
6 cl mjölkscum



AMERICANO
6 cl espresso
9 cl hett vatten

BARISTAN TIPSAR

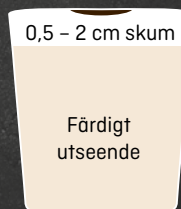
Börja med att hålla upp
det heta vattnet och
brygg espresson över.

SERVERAS I GLAS ELLER MUGG

KOPPVOLYM 28-36 CL



LATTE MACCHIATO
3 cl espresso
ca 22 cl skummad mjölk



0,5 – 2 cm skum

Färdigt
utseende



0,5 – 2 cm skum

Färdigt
utseende

LATTE
6 cl espresso
ca 22 cl skummad mjölk

— DET VIKTIGASTE ATT TÄNKA PÅ FÖR BARISTAN —



— LITEN KAFFEORDLISTA —

ARABICA

Den vanligaste sorten kaffeböner som utgör ca 65% av den totala världsproduktionen. Ger bland annat espresson sin syra och fylliga arom.

AROM

Sammankopplat intryck från lukt- och smaksinnet.

BALANSERAD

Ett kaffe är välbalanserat när smaken inte stannar på ett ställe i gommen. Med andra ord är det inte obalans i smaken i någon önskad riktning.

BARISTA

Italienska för bartender.

BARTRYCK

Espresso tillreds genom att vatten pressas med 9 bars tryck genom det finmalda kaffet. Vid detta tryck extraheras smak och arom optimalt.

CREMA

Det hasselnötsfärgade skumlagret på toppen av en espresso som tillkommer under tillagningen. Består av många små bubblor som även skyddar espresson för att svalna för fort.

EXTRAKTION

Annat ord för bryggning.

FYLLIGHET

(eng. body) Den känsla av styrka, mustighet eller tyngd som en viss typ av kaffesorter ger, t ex många böner från Indonesien och Indien. Munkänslan och tjockleken som dröjer sig kvar på tungan.

CHANNELING

Om kaffet inte är noggrant utfördelat i handtaget innan tampning uppstår kanaler i kaffebädden som vattnet väljer att rinna igenom. Detta kommer resultera i att allt kaffe inte blir exponerat jämnt av vattnet och smaken inte blir optimal.

KOPPA

Provsmakning av kaffe. Görs med en speciell sked, kopsningsked, och ofta ur en skål.

MJÖLK FETTHALT

Fettet i mjölken är en smakbärare, men smakupptagelsen varierar mellan olika kaffe. Baristan får prova sig fram. Fetthalten är inte heller avgörande för skumningsresultatet utan endast för smaken och munkänslan som baristan vill uppnå tillsammans med olika kaffe.

ROBUSTA

Den andra största arten av kaffeböner, som förekommer i nästan all espresso. Robustan bidrar till crema och kärvhet. Robusta utgör ca 35% av den totala världsproduktionen.

SHOT

Vissa kaffenjutare önskar ibland en extra "shot" i sin latte eller cappuccino. De hänvisar då till en enkel espresso.

SMÅK

Den sammanlagda upplevelsen av arom, syrlighet och fyllighet. Kaffe har mer än 800 aromer - nästan dubbelt så många som vin.

TAMPER

Redskap för att packa det malda espressokaffet i filterhållaren.



ZOEGAS[®]

– PROFESSIONAL –



npsupport@se.nestle.com