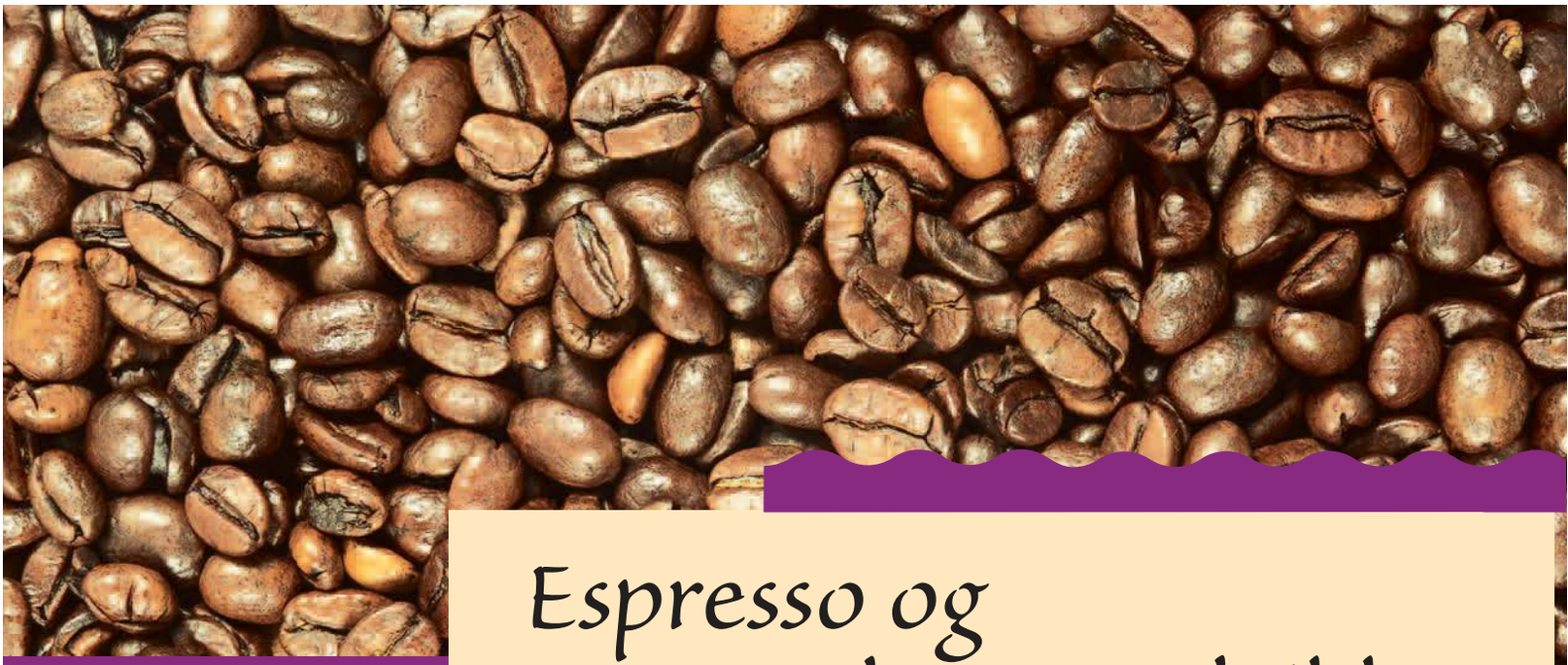


Espresso og espressobaserte drikker



Norsk Kaffe Informasjon
Norwegian Coffee Association

European Coffee Brewing Centre

Kaffe - både hverdagslig og sofistikert

Innhold

Hva er espresso og kaffee crème?	s. 3
Espressokaffen	s. 4
Dette trenger du før du setter i gang	s. 5
Slik lager du espresso - steg for steg	s. 8
Espresso slik den skal være	s. 10
Espresso slik den ikke skal være	s. 11
Espresso med melk	s. 12
Cappuccino - steg for steg	s. 13
Hvordan skal en cappuccino se ut?	s. 14
Renhold og vedlikehold	s. 15
Leverandører og maskiner	s. 16
Tips til den som vil lage espresso hjemme	s. 18
Oppskrifter	s. 20

Vi vet det meste om kaffe - spør oss!

Norsk Kaffeinformasjon er et opplysningskontor for kaffe. Kontoret ble etablert i 1962 av norske kaffe-importører, produsenter og agenter. Norsk Kaffeinformasjon fremmer kaffe som kvalitetsprodukt og er næringens nøytrale fag-instans. Internasjonalt er vi best kjent for vårt godkjennings-program for kaffetraktere. Ingen kan mer om kaffetrakting enn oss!

Kaffe er et symbol på gjestfrihet og vennskap.
Kaffen åpner for tillit og skaper bånd – både mellom enkeltpersoner og kulturer.

Vi håper denne espressobrosjyren kan inspirere deg til å utforske kaffens mange hemmeligheter.
Vil du lære mer, arrangerer vi også kurs!



Hva er espresso og kaffee crème ?

Espresso - kjærlighet ved første blikk!

De fleste av oss forbinder espresso med en liten kopp kaffe med en fyldig konsistens, en intens aroma, en bittersøt smak og et lekkert, gyldent skum på toppen. Dette skummet kalles crema.

Egentlig er "espresso" navnet på en tilberedningsmetode hvor kaffen tilberedes i en spesialmaskin; hurtig, under trykk og direkte i koppen. Resultatet blir en kopp med espresso-kaffe - i det daglige omtalt som espresso.

Espressoen kommer opprinnelig fra Italia, der den ble populær tidlig på 1900-tallet.

Espresso og det vi kaller "vanlig kaffe" har én ting felles: Kaffebønnen, - men der slutter også likheten.
Espressokaffen blandes oftest av andre typer bønner enn dem som brukes til vanlig filterkaffe. Kaffebønnene brennes mørkere og de males finere. Kaffen tilberedes på en annen måte, ser annerledes ut, - og sist, men ikke minst, den smaker annerledes: Intenst, bittersøtt og med lang ettersmak.

En espresso gir kun et par munnfuller. En standard "norsk" espresso er ca 30 ml, men reiser du til Italia, vil espressoen de serverer der sjelden være så stor som den norske.

Den "sterkeste" opplevelsen får du når du drikker espressoen bar, eller kanskje med litt sukker i. Espressoen er dessuten en ypperlig base for både varme og kalde drikker med melk; som cappuccino, caffè latte eller ulike iskaffer.
Melken mildner den kraftige, intense espresso-smaken. Mange som ellers ikke liker kaffe, synes en espressobasert melkedrikk smaker fyldig og herlig. Ofte benyttes også smaks-siruper for å gi drikken en ekstra piff.

Kaffee crème - ikke kaffe med krem!

En espressomaskin kan også benyttes til å lage kaffee crème. Denne kaffen smaker mildere enn espresso. Den er en syrlig og aromatisk kaffedrikk og et spennende alternativ til filterkaffe. Kaffee crème tilberedes også kopp for kopp, men i stedet for små espressokopper, benytter man en vanlig kaffekopp - eller et glass.

Kaffee crème lages oftest på en helautomatisk maskin. Ettersom traktekammeret har lite volum, må man unngå å servere for store kopper med kaffee crème. Den ideelle serveringsmengden er ca 1,25 dl. Det er viktig at du har én kvern til espresso og én til kaffee crème, fordi bønnene skal ha forskjellig malingsgrad.

Man får et lysere skum på toppen av en kaffee crème enn en espresso, og kaffen som benyttes er ofte lysbrent slik vi kjenner den fra filterkaffen. Man kan enten bruke en tradisjonell merkevare eller prøve seg fram med ulike «rene» kaffesorter.
Kaffee crème er sveitsernes måte å drikke kaffe på.



Espresso



Kaffee crème

Espressokaffen

Blandingen

Smaken til de ulike espressoblandingene varierer. Noen kan smake svært syrlig, andre mer bittersøtt – og noen smaker bare brent og bittert. Noen blandinger består av 100% Arabica-kaffe, mens andre inneholder mye Robusta. Innenfor disse to hovedsortene finnes det en rekke forskjellige kaffetyper som alle varierer i smak og aroma. Noen råkaffetyper egner seg bedre til espresso enn andre, - men den endelige kaffeblandingen er den enkelte kaffeprodusents hemmelighet...

Brenningen – ikke for mye, ikke for lite

Det er først og fremst under brenningen at kaffen utvikler sine fine smaks- og aromastoffer. Vanlig lysbrent kaffe brennes fra 5 til 10 minutter ved ca 200-240°C.
Espressokaffen er mørkere fordi den brennes lenger. Det er likevel ikke slik at espressokaffen skal være mørk som lakris! En mørk brenning gjør at de eteriske oljene, som inneholder smaks- og aromastoffene, kommer helt ut til overflaten på kaffebønnen. En svært mørkbrent kaffe vil derfor oppleves som fet å ta på.
Jo mørkere kaffen er brent, desto bitrere vil den smake.
Er kaffen lysbrent vil mer av syrligheten tre fram.
En italiensk brent kaffe er svært mørkbrent, fransk brent er noe lysere brent.



Kaffe slik den vanligvis brennes i Norge



Espressobrent kaffe

Kverningen

For at smaks- og aromastoffene i kaffen lettere skal kunne overføres til vannet, males kaffen til små korn. Malingsgraden velges ut fra den tiden kaffen og vannet er i kontakt med hverandre, samt det trykket kaffen tilberedes under.

Espressokaffen males vesentlig finere enn vanlig kaffe.
Den males på stedet, - og aldri mer enn for noen timers forbruk.
Malingsgraden finjusteres på kvernen slik at den hele tiden er tilpasset samspillet mellom kaffen og den enkelte espressomaskin.



Finmalt kaffe



Espressomalt kaffe

En ferskvare!

Kaffens verste fiende er luft.
De eteriske oljene i den espressobrente kaffen er flyktige. De har lett for å oksidere, slik at kaffen blir harsk dersom den ikke brukes like etter brenning. (Og en svært mørkbrent kaffe er mer utsatt for oksidasjon enn en lysere brent.) Dette setter strenge krav til emballasjen. Den må være absolutt tett og den vanligste emballasjen er derfor enten en hermetisk boks eller en pose av kraftig folie med enveis gassventil.

Allerede en ukes tid etter brenning har kaffen tapt seg merkbart – hvis ikke den er "forskriftsmessig emballert".

Dette trenger du …

Kaffen

Det finnes en rekke kaffemerker, og hvilket merke du bør satse på er en smakssak.

Holdbarhet

Espressokaffen bør oppbevares mørkt og tørt, og ideelt sett ved ca 15°C. For øvrig er det viktig å sjekke holdbarhetsdatoen som er stemplet på emballasjen. Er emballasjen først brutt, må kaffen behandles som ferskvare, og **hele bønner bør brukes innen en drøy uke**. Dette bør du være særlig oppmerksom på når du kjøper kaffen i løsvekt. Har kaffebønnene et oljelag på utsiden kan det tyde på at kaffen er blitt gammel. Det er en god regel aldri å ha mer kaffe på kvernen enn det du trenger til dagens bruk.

Ferdig malt kaffe har en holdbarhet på mindre enn ett døgn.



Det må aldri stå malt kaffe i kvernen natten over!

Kvernen

Det er først og fremst gjennom malingsgraden på kaffen at du bestemmer hvordan espressoen skal "renne", slik at du kan trylle fram det beste kaffeblandingen har å by på. Derfor er kvernen et like viktig verktøy som espressomaskinen.
I første rekke er det tiden du bruker på å trakte en espresso som forteller om kvernen skal stilles finere eller grovere. Ideell traktetid er 25 sekunder.

Ikke glem at kaffe er et levende produkt! Hvis været endrer seg, eller om et tomt lokale plutselig blir fullt av folk, må malingsgraden justeres fordi luftfuktigheten endres. Det er selvsagt at man sjekker malingsgraden hver gang man heller ny kaffe i kvernen.

Kvernen har regulerbar dosering. Hvor mye som skal doseres per kopp, avhenger av hvor sterk man vil ha sin espresso. Normalt brukes 6,5-7,5 g kaffe til en kopp på 30 ml.

Renholdet av kvernen er viktig. Blir rester av malt kaffe liggende, vil den harskne og sette smak.

Slitasje

Maleverket i kvernen slites gradvis ned. Gammel kaffe vil etterhvert bygge seg opp i kvernen og gi harsk smak. Profesjonelle kverner med flate skiver må som oftest byttes ut etter 3-400 kilo, mens maleverk med koniske skiver bør skiftes etter 8-900 kilo.

Er kvernen nedslitt blir ikke kaffen malt, men knust eller presset i stykker, slik at de eteriske oljene i kaffen brennes opp. Dersom den nykvernete kaffen er varm, er dette et tegn på at knivene er sløve. Du kan også oppleve å se en oljedråpe på espresso-drikkens overflate. Åpner du kvernen kan du kontrollere slipeflaten ved å dra neglen langs kanten. Dersom du ikke kjenner at den er skarp og rillene er mindre enn 1 mm, bør skivene skiftes.



… og dette trenger du …

Maskinen

Uten espressomaskin - ingen espresso. Det finnes mange maskiner å velge mellom - fra den lille manuelle til den store helautomatiske. Du bør velge en maskin med en kapasitet som er tilpasset din forventede omsetning.

Felles for alle espressomaskiner er at pumpetrykket i filterholderen ideelt sett bør ligge på 9 bar.

Den ideelle temperaturen er 90˚C, og den bør ikke variere med mer enn 2˚C. På de fleste maskiner kan trykk og temperatur leses av på et kontrollpanel.

Tilberedningstiden bør være ca 25 sekunder - og det er viktig at kaffens malingsgrad tilpasses slik at denne tiden oppnås.

Daglig renhold av maskinen er også en forutsetning for et vellykket resultat!

Koppene

Espresso serveres i små kopper. Mange synes også det er flott å få espressoen servert i glass – da kan man til fulle nyte synet av kaffen og den vakre cremaen. Det er viktig at formen på koppen eller glasset har en innvendig U- eller eggeform slik at kaffen kan renne jevnt ned og bidra til en fin og fyldig crema. Koppene/glassene må være så tykke at de holder godt på varmen. En vanlig "norsk" espresso er på 30 ml og koppen bør derfor romme dette med god margin.

De tradisjonelle cappuccino-koppene har en vid U-form og rommer bortimot 1,5 dl. Også disse koppene bør være tykke i godset så de holder på varmen. Andre kaffe- eller espresso-baserte melkedrikker, som caffè latte eller café au lait, serveres ofte i høye glass eller i bolle. Til kaffee crème kan det brukes en vanlig, men ikke for stor kaffekopp, eller et glass.

Felles for koppene er at de bør varmes opp til 45-50˚C før servering. Dette gjøres enklest ved å sette koppene opp-ned på maskinenes varmeplate eller benytte egne koppevarmere. Hjemme kan man benytte stekeovn / varmeskap.

Norsk Kaffeinformasjon har et lite lager med hendig tilleggsutstyr, som du kan bestille ved å kontakte oss.



. . . før du setter i gang

Annet tilbehør

"Tamper": Når du skal tilberede en kopp espresso, skal du "pakke" kaffen jevnt og kompakt i filterholderen. Hvis du tilbereder mange kopper hver dag, kan du fort bli sliten i arm og håndledd. En god, ergonomisk arbeidsstilling er viktig for å unngå belastningsskader. Mange synes det er bedre å bruke en egen tamper enn den som er montert på kvernen.

Støtmatte: En støtmatte gir et mykt underlag og hjelper deg å unngå merker i disken eller å skade filterholderen når du pakker kaffe til en espresso.

Grutboks: Er espressoen riktig laget, får man en fast hockey-puck av kaffegruten i filterholderen. Grut-puck'en må slås ut av filterholderen, og til dette kan man benytte en egen grutboks (såkalt «knock-box»).

Melkekanne og termometer: Til steaming av melk trenger du en høy, slank, åpen mugge, helst i rustfritt stål - en såkalt "pitcher". Det er også greit å benytte et melketermometer når man trener på å steame melken.

Opplæring

Selv om du investerer i en skikkelig kvern og espressomaskin, er du likevel ikke garantert å servere en perfekt espresso. "Øve, øve jevnt og trutt" er viktig for å bli rutinert i barista-rollen. Sørg for at alle som skal betjene maskinen får en grundig opplæring i dette håndverket; kverne kaffen riktig, dosere og pakke den, og med et trenet øye vurdere hvordan espressoen "renner".

Først når du og dine kolleger behersker alt dette, kan dere møte kundene med den yrkesstoltheten som innbyr til tillit.

Norsk Kaffeinformasjon tilbyr flere kurs innen kaffe og kaffe-tilberedning, der vi blant annet underviser i espresso og espresso-baserte drikker. Vi setter opp "faste" kursdatoer, men kan også arrangere egne kurs for dem som har spesielle ønsker.
Ring oss, så er du allerede godt i gang!



Slik lager du espresso …

1. Les maskinens bruksanvisning nøye.
Kontroller at temperaturen er ca 90°C og at trykket er ca 9 bar. Avvik må justeres. Maskinen må få tid til å varmes opp før man starter!



Manometeret viser maskinens trykk.

Den øverste måleren bør vise et trykk på 1,15-1,3 bar.
Det indikerer en riktig traktetemperatur.
Den nederste måleren skal vise ca 9 bar.

2. Når kvernen er riktig justert, males kaffen.
Husk: ikke mer enn til 1-2 timers forbruk.
Dosér 6,5-7,5 g kaffe i ren filterholder (også kalt bajonett eller "grip") til ca 30 ml ferdig drikk.



3. Press kaffen i filterholderen med et forsiktig trykk for å få en jevn overflate. Gi filterholderens nedre del et lett slag med baksiden av tamperen slik at kaffekorn som ligger langs veggene i filterholderen ristes ned på kaffe-kaken. Pakk deretter de finmalte kaffekornene tett sammen med et 15 kilos trykk, slik at kaffen blir kompakt og kan yte jevn motstand når vannet presses gjennom. Øv gjerne på bade-vekten! Tørk av kaffe som måtte ligge igjen på kanten av filterholderen og sett den på plass. Pass på arbeidsstillingen når du pakker kaffen slik at du unngår å overbelaste sener i håndledd og arm.





. . . steg for steg

4. Sett den forvarmede koppen under filterholderens utløp. Start maskinen.

Traktingen av en espresso skal ta ca 25 sekunder fra første dråpe renner ned i koppen til du har 30 ml.

Dersom det skal lages 2 kopper, brukes tokopps-filteret og dobbel mengde kaffe. Som regel er det lettere å få til en fin crema på espressoen når man benytter tokopps-filteret. Dette har sammenheng med hvordan vannet presses gjennom kaffen i filterholderen. Tilberedningstiden er den samme uansett om det lages enkel eller dobbel espresso!



5. Kontrollér at fargen på cremaen er nøttebrun, gjerne marmorert med dypere "tigerstriper". Servér med det samme.

Skal du lage espresso til flere personer, er det viktig at du serverer én og én kopp etter hvert som de blir ferdige istedet for å samle dem opp. Espressoen skal drikkes umiddelbart.



6. Hvis du har jevn omsetning på espresso, lar du filterholderen med brukt kaffe stå i maskinen til neste kopp skal tilberedes. "Slå ut" den gamle kaffe-kaken og tørk vekk kafferester før du doserer en ny espresso i filterholderen. La det renne litt vann ut av fordelingsfilteret før du monterer filterholderen med ny kaffe i – da fjerner du enkelt gamle kafferester.





Er espressoen riktig tilberedt, vil gruten se ut som en hockey-puck.

Ser kaffegruten sørpete ut, er det et tydelig tegn på at kvernen er feil innstilt.

Espresso slik den skal være

Cremaen avslører deg

Den beste måten å bedømme en espresso på er selvfølgelig å smake på den. Får du en fyldig, intens munnfull er du på rett vei. *Det spesielle med espresso er imidlertid at smaken langt på vei kan bedømmes utfra cremaens utseende.* Cremaen dannes av det varme vannet, kullsyregassen i den ferskbrente kaffen og dens eteriske oljer og aromastoffer. Med en riktig crema forblir aromastoffene i kaffen til den drikkes. En espresso uten crema heller du ut igjen – og gjør et nytt forsøk.

Cremaen skal være kompakt, ca 2-4 mm tykk over hele koppens overflate. Fargen er nøttebrun - gjerne marmorert med dypere "tiger-striper". Ørsmå bobler kan forekomme, særlig hvis kaffen er nylig brent. Cremaen blir gradvis mørkere - og blir borte etter noen minutter. Heller du på litt sukker, skal cremaen kunne bære sukkeret noen strakser, før det synker gjennom cremaen.

Noen sverger til kaffeblandinger med høyt robusta-innhold, for da synes de det er lettere å få cremaen kraftig og tykk. En tykk, mørk crema er imidlertid ikke et mål i seg selv, men skal være beviset for at du har laget espressoen riktig. Vi anbefaler at du velger kaffeblanding ut fra smak.



Espresso slik den ikke skal være

Underekstrahert

Feil
- Cremaen er tynn og ujevn med fargetoner fra hvitt til lyst brunt.
- Den har store bobler.
- Forsvinner raskt.

Mulig årsak
- Vanntemperaturen på maskinen er for lav.
  Den skal være 90˚C, pluss/minus to grader.
- Trykket er for lavt. Det skal være 9 bar.
- Maskinen og filterholderen er ikke blitt skikkelig oppvarmet.
- Koppen er kald.
- Tilberedningstiden er for kort.
  Den skal ideelt sett være på 25 sekunder.
  Er tiden kortere enn 20 sekunder, kan kaffen være for grovt malt. Kvernen må justeres til finere malingsgrad.
- Kaffen er for gammel. Prøv å åpne en ny pose.

En tynn, underekstrahert espresso



Overekstrahert

Feil
- Cremaen er svært mørk og ujevn i tykkelsen.
- Den får et "hvitt øye" mot slutten av traktingen.

Mulig årsak
- Vanntemperaturen er for høy.
  Den skal være 90˚C, pluss/minus to grader.
- Trykket er for høyt. Det skal være 9 bar.
- Tilberedningstiden er for lang (mer enn 30 sek).
  Sjekk først at filterholderen er helt ren - hvis den er dårlig rengjort kan den være delvis tett, og dette medfører at vannet renner for sakte gjennom.
  Hvis filterholderen er ok, skal du justere kvernen grovere.
- Kvernen kan være slitt, slik at maleverket må skiftes ut.



En overekstrahert espresso

Skal du lykkes med din espresso,
må kaffens malingsgrad
og tilberedningstid harmonere.
Her må du prøve deg fram.

Espresso med melk

Historien gjentar seg

Tidligere var det å begynne å drikke kaffe en del av det å bli voksen. Datidens kaffe kunne være ganske kraftige saker, - ofte var den kokt på "bitre" kaffesorter som til alt overmål hadde fått flere runder i kaffekjelen. De fleste unge blandet derfor melk og sukker i kaffen for å gjøre den lettere å drikke for små søtmonser. Proteinet i melken dempet kaffens beske og bitre smak.

Caffè latte eller café au lait som serveres på kaffebarer i dag, er derfor kanskje ikke så langt unna den drikken dine foreldre eller besteforeldre drakk i sin ungdom!



Hva er forskjellen på Caffè latte og Cappuccino?

Caffè latte, som er italienernes betegnelse på kaffe med melk, startet som en ren frokostdrikk. Italienerne brukte da som nå mokkakannen til å lage seg kaffe og varmet melk i en kasserolle på komfyren. Dermed ble det lite skum på en caffè latte.

Da espressomaskinene kom for fullt, fikk man muligheten til å steame melken, og dermed også få et fløyelsmykt melkeskum. Slik ble cappuccinoen til, som lages ved å trakte en enkel espresso (30 ml) i en cappuccinokopp. Koppen fylles så opp med 50/50 varm melk og melkeskum. Med riktig konsistens på melken, og hvis du øver på helleteknikken, kan du enten lage en klassisk cappuccino med mørk kaffekrans rundt det lyse melkeskummet, eller du kan lage vakre mønstre.

H-melk gir ikke bare den fyldigste og beste smaken, men også det tetteste og fyldigste skummet.

Mange liker å ha sukker i cappuccinoen. Noen synes óg det smaker godt med et dryss av krydder eller reven sjokolade. En populær blanding består av 2 deler kakao, 1 del kanel og evt. litt vaniljesukker. **Husk at den som skal drikke cappuccinoen selv bør få lov til å bestemme om hun eller han vil ha strø på!**

Cappuccino - steg for steg





Slik lager du cappuccino

1. Lag espresso direkte i en forvarmet cappuccinokopp.

2. Når man trener på å steame melk, kan man benytte et melketermometer for å overvåke oppvarmingen.
   Vær oppmerksom på at temperaturen som vises på termometeret er litt forsinket, slik at den reelle temperaturen på melken er noen grader varmere. Steng steamkranen når termometeret viser 65˚C. Termometeret må ikke overstige 70˚C, for cappuccinoen skal kunne drikkes så å si med en gang. Dessuten vil melken lukte og smake ubehagelig (risgrøt-lukt) hvis temperaturen overstiger 72˚C. (Du hører en økende brumming rett før melken blir for varm.)

   "Blås ut" vannet som ligger i steam-armen før du starter. Tappes ikke denne vannmengden ut, blir melken fortynnet!

3. Fyll melkekannen litt under halvfull med kald melk, og tre kannen inn på steam-armen til sprayhodet kommer rett under overflaten på melken. Skru på steamen og før sprayhodet ut mot kanten av kannen slik at melken roterer i kannen. Samtidig hører du en "hvislende" lyd. Fra kjøleskap-kald melk til ca 45˚C vil skummet dannes, og du ser at melken stiger i kannen. Ved ca 45˚C fører du sprayhodet inn mot midten av kannen og litt ned (nærmere bunnen). Fortsett å varme melken til den holder i underkant av 70˚C.

4. Skummet skal bli fløyelsmykt. For å stabilisere melkeskummet, bør du dunke melkemuggen et par ganger mot et hardt underlag og etterpå rotere melken i kannen.
   Da brister luftboblene, og skummet blir mer kompakt og fyldig.

5. Tørk umiddelbart av alle melkerester på steam-armen med en fuktig klut. Skru på steamen et par sekunder for å blåse ut innvendige melkerester.

6. Hell melkeskummet forsiktig over kaffen slik at melkeskummet legger seg fint i koppen og det dannes en mørk kaffe-ring ytterst langs kanten.

7. Servér straks. La gjesten selv få tilsette sukker og evt. krydderdryss.

Hvordan skal en cappuccino se ut ?

Cappuccino slik den skal se ut

Det beste utgangspunktet for en cappuccino er selvfølgelig en riktig tilberedt espresso. En cappuccino skal ha et lyst, fyldig skum omringet av en mørk kaffering ytterst langs kanten. Det går også an å trene på å helle melken slik at du får lekre mønstre i kaffen.



Slik skal cappuccinoen ikke se ut

Dersom melkeskummet er for tynt, bør du begynne på nytt med ny melk. Noen ganger hjelper det å bytte til en melk med en annen produksjonsdato.

Tren på å steame melken slik at konsistensen blir jevn og fløyelsmyk.

- Dersom sprayhodet ligger for høyt i melken, vil melke-skummet bli som stivpisket eggehvite og legge seg som et lokk på espressoen.
- Er sprayhodet for langt ned i kannen, vil du ikke få noe skum. Dessuten bråker det veldig!

Husk å helle melkeskummet forsiktig ned i koppen.



Etter den søte kløe

Rengjøring og vedlikehold kan nok være kjedelig, men et riktig renhold er første bud for å få en god espresso – kopp etter kopp, dag etter dag.



Daglig

- Børst rent vannfordelingsfilteret i gruppen (tilberedningsenheten).
- Løsne filteret fra filterholderen.
- Sett inn et blindfilter i filterholderen. Fyll en dose *Vaskemiddel for kaffemaskiner* i blindfilteret, og gjør 3-4 vanlige tilberedninger.
- Tøm blindfilteret, sett filterholder med blindfilter på plass igjen, og fortsett med tilberedninger til vannet er klart.
- Gjør filter og filterholder helt rene, og legg dem i vann til neste dag.
- Husk grundig rengjøring av steam- armen med lunkent vann slik at melkerester løser seg opp.
- Skru av ytterste dyse på steamarmen. Dysen legges i vann tilsatt *Vaskemiddel for kaffemaskiner* til neste dag.
- Tøm kvernen for malt kaffe. Børst beholderen ren.
- Gjør maskin og kvern rene utvendig med en ren klut.



Ukentlig

- Tøm beholderen for hele bønner og rengjør den godt med *Vaskemiddel for kaffemaskiner*. La beholderen bli ordentlig tørr før du heller på ny kaffe. Tørketips: Sett beholderen på varmeplaten på espressomaskinen.
- Skru ut vannfordelingsfilteret i gruppen og børst dette før det monteres igjen.
- Vask filter og filterholder grundig med *Vaskemiddel for kaffemaskiner*.



Månedlig

- Fjern alle kafferester og kontrollér knivene i kvernens maleverk. Dersom kvernen er slitt, må knivene byttes ut.

Årlig

- Maskinen bør ha full service. Kontroller filtrene og bytt dem om nødvendig.

Hvilken maskin bør jeg velge?

Det finnes en rekke maskiner å velge mellom - fra små manuelle maskiner til store elektroniske hvor tilberedningen utføres ved at du trykker på en knapp.



Det du først og fremst bør legge vekt på når du skal velge maskin, er hvor mange kopper du tror du vil komme til å selge om dagen, samt om du vil gå for en manuell eller helautomatisk maskin.

En manuell maskin passer på steder der man ønsker å synliggjøre et kaffehåndverk. Manuelle maskiner påkaller mer oppmerksomhet fra kundene, fordi det er så stor aktivitet rundt dem, samtidig som de gir et annet lydbilde enn automatiske. Til gjengjeld krever de også at alle som betjener dem kan sitt fag for å opprettholde en jevn, god kvalitet.



Helautomatiske maskiner sikrer et jevnt resultat selv om det er mange som skal betjene maskinen, men en helautomatisk maskin fritar ikke betjeningen for ansvaret for å etterse/følge opp maskinen. Skal resultatet bli godt, må man bli kjent med betjeningspanelet og kunne justere doseringen og særlig malingsgraden.

Teknisk sett bør maskinene fylle de kravene til trykk, temperatur og tilberedningstider som er beskrevet tidligere. Like viktig er det at du velger en leverandør som gir skikkelig opplæring i bruk og vedlikehold - og som ikke minst har et godt service-tilbud. Espressomaskiner og kverner trenger både ettersyn og vedlikehold med jevne mellomrom. Det betyr at servicedelen er nesten like viktig som maskinene.

Maskin- og kaffeleverandør er dine samarbeidspartnere. Sammen skaper dere det produktet kunden får, og det er i alles interesse at dette produktet blir så godt som mulig.



På disse sidene viser vi eksempler på noen maskiner som er på markedet. Det finnes mange andre tilsvarende maskiner i de forskjellige kategorier.

En som passer for meg ?



Manuelle maskiner

Kan fås med 1, 2, 3 eller 4 grupper (tilberedningsenheter). Noen maskiner har ekstra høyde slik at det er plass til å sette et "latte-glass" under gruppen.

Helautomatiske maskiner

Disse fås i mange prisklasser, fra de enkleste med én kvern og manuell påfylling av vann til vanntilkoblete store maskiner med opptil 4 kverner, samt en rekke programmer for ulike drikker.

Maskiner for ferdig porsjonert kaffe



Til disse maskinene benytter man kaffe som er ferdig porsjonert i spesielle kapsler/puter. Dette forenkler tilberedningsprosessen, og kan være et godt alternativ på steder der det er liten omsetning – eller på et kontor der det er mange som skal betjene maskinen.

Designmaskiner

Er du ute etter noe spesielt og profilskapende for serverings-stedet ditt, finnes det maskiner som dekker de flestes krav til design.

Cappuccinotore - automatisk melkesteamer



Det finnes mange varianter av automatiske steamere, enten en vakumpumpe som tilknyttes steamarmen, eller mer avanserte der slangen stikkes ned i en melkekartong i et kjøleskap. Dette systemet stiller store krav til hygiene og renhold.

Tips til den som vil lage …

En god kopp espresso krever interesse og innsatsvilje. Det kan være vanskeligere å få til en riktig fin espresso hjemme enn f.eks. på en kaffebar, fordi det krever nybrent kaffe, riktig malt kaffe, godt utstyr - og litt trening. Det er heller ikke til å komme i fra at det kan bli litt søl på kjøkkenbenken…

Når du skal kjøpe en espressomaskin, bør du vurdere prisen, maskinens kvalitet, om du foretrekker at den er lettvinn i bruk, og om du kommer til å bruke den mest til "ren" espresso eller espressobaserte melkedrikker. (Drikker du helst espresso-drikker med mye melk, betyr kanskje ikke kvaliteten på espressoen like mye som hvis du helst drikker den bar.)

Våre tester har vist at det oftest er sammenheng mellom prisen på maskinen og kvaliteten du kan få på espressoen. (Men selv den beste maskinen kan lage dårlig kaffe i ukyndige hender!) Sørg alltid for å få god opplæring av selger. Hvis du synes en god espressomaskin blir for dyr, anbefaler vi heller at du kjøper en mokkakanne (ofte kalt bialettikanne). Den gir like god kaffe som de dårligste espressomaskinene, og er veldig enkel å bruke og å rengjøre.

Norsk Kaffeinformasjon har testet mange espressomaskiner for hjemmebruk, og du finner testresultatene på www.kaffe.no.

Hvilket trykk gir espressomaskinen?

Trykket i filterholderen skal være 9 bar. Likevel oppgis de fleste espressomaskiner til hjemmebruk å yte 15–16 bar. De fleste maskinene har imidlertid den samme vibrasjonspumpen installert, noe som betyr at maskinen kan produsere et trykk opp mot 15–16 bar, men hvordan maskinen utnytter dette trykket varierer fra maskin til maskin! Det er viktig å være klar over at en vibrasjonspumpe medfører at trykket i filterholderen varierer avhengig av den motstand vannet møter i filterholderen (dosering, malingsgrad, hvor hardt kaffen er pakket), samt om maskinen ellers er konstruert for å ivareta det trykket som produseres. Dette krever at brukeren trener og "blir kjent" med sin maskin. Noe som ytterligere kompliserer traktingen, er at når vannet møter økt motstand i filterholderen (dvs fin malingsgrad og hardt pakket kaffe), vil trykket øke og dermed også tempera-turen. Faktisk er det vanskeligere å jobbe med en hjemme-maskin enn en profesjonell, der pumpen sørger for jevnt trykk, uansett.

Temperatur

Kontroller at maskinen du vil kjøpe gir rett traktetemperatur, som er 90°C (+/- 2 grader). Mange espressomaskiner for hjemmebruk gir dessverre ikke stabil traktetemperatur. Ofte varierer traktetemperaturen fra maskin til maskin (selv om det er samme modell), noen ganger også fra kopp til kopp på samme maskin! Ved for høy temperatur vil espressoen få en bitter, brent smak, ved for lav temperatur vil espressoen smake tamt. Det kan være vanskelig å få målt temperaturen på vannet som avleveres over kaffen. En lettvinn løsning kan da være å måle temperaturen på den ferdige espressoen. Temperaturen bør ligge på 65-75°C, forutsatt at kopper og glass er godt forvarmet.

Tid

Den perfekte tid for en trakting av espresso er ca 25 sekunder. Hvorvidt du oppnår denne tiden er en kombinasjon av kaffens malingsgrad, dosering, hvor hardt kaffen er pakket, enkopps- eller tokopps-filter og maskinens kapasitet til å presse vannet gjennom kaffen. Når du prøver deg fram kan du presse kaffen lettere eller hardere for å påvirke traktetiden.



. . . espresso hjemme

Oppvarming av maskinen før bruk

Etter endt oppvarmingstid vil ikke filterholderen holde den høye temperaturen den bør ha. La det derfor renne varmt vann gjennom filterholderen.

Forvarm glass/kopp med varmt vann eller sett dem i stekeovn/varmeskap. Varmeplaten (hvis den finnes) er sjelden mer enn lunken når maskinen er klar.

Kverning av kaffen

Det kan by på problemer å få tak i akkurat den malingsgraden du trenger til din maskin. Kjøper du malt kaffe i løsvekt, er det viktig at du merker deg hvordan kvernen er innstilt når du kjøper kaffen. Lager du espresso på under 20 sek bør du be om en finere maling neste gang. Bruker du mer enn 25 sek, be om en litt grovere malt kaffe.

For å få den perfekte espresso på kjøkkenbenken er kvern en nødvendighet, men se etter en som er solid utført! Det er ikke tilstrekkelig å bruke en kvern som fungerer som en "hurtigmikser", da denne kutter kaffebønnene til korn av ujevn størrelse, samtidig som det blir mye "mel". Pass på at maleverket ikke er så smått dimensjonert at kaffen pakker seg i kvernen. Det er bedre å investere i en kvern med et skikkelig maleverk som gir jevnere størrelse på kaffekornene.

Dosering

Anbefalt dosering for en enkel espresso på 30 ml er 6,5–7,5 g. Mange filterholdere til hjemmemaskiner har ikke plass til 7 g kaffe, og da må man nøye seg med en lavere dosering. (Måleskjeen som følger med maskinen gir sjelden så mye som 7 g).

Som regel er det lettere å få til en fin crema på espressoen når man benytter tokopps-filteret. (Til to espressoer må man selvfølgelig dosere det dobbelte av det man bruker til én). Tilberedningstiden er den samme om det tilberedes enkel eller dobbel espresso.

Ferdig dosert kaffe i pods eller kapsler

"Pods" er ferdig pakket kaffe fylt i puter.
Pods merket med Easy Serving Espresso (E.S.E) betyr at kaffeputen har en standard størrelse som passer til maskiner som bærer dette merket. Ferdig dosert og pakket kaffe i pods eller kapsler gir en grei, jevn kvalitet på espressoene, og det forenkler rengjøringen.

Crema-forsterker?

Noen espressomaskiner selges med filterholder som har en såkalt crema-forsterker. Ikke alltid gir denne noe utslag på resultatet. Derimot gjør disse filterholderene renholdet vanskeligere, samtidig som behovet for jevnlig renhold blir viktigere. Husk, fin crema er knyttet til kaffekvalitet, maskin og den som betjener maskinen.

Steaming av melk

Både automatisk melkeskummer og turbo-steamer forenkler prosessen å lage et melkeskum til cappuccino. Men det gir ikke nødvendigvis den beste kvaliteten.
(En turbo-steamer sitter på steam-armen som en hylse og trekker inn luft som blåses inn i melken).

Rengjøring

Rengjøring er første bud for å få en god espresso – kopp etter kopp! Renholdet skal omfatte både filterholderen og vannfordelingsfilteret. Særlig filterholdere med crema-forsterker er viktige å rengjøre, for her finnes det mange steder kaffen kan avleires. Noen espresso-maskiner leveres med blindfilter. Dette er et pluss!

Husk alltid å fjerne alle melkerester i rør og dyser!

Espresso-varianter

Americano

En enkel eller dobbel espresso som fylles på med varmt vann. Du kan evt først ha vann i koppen og deretter espresso på toppen. Da beholder du lettere cremaen på espressoen, og drikken ser mer innbydende ut.

Lungo

En "lang" espresso (ca 35–40 ml). Lungo tilberedes med samme mengde kaffe som en enkel espresso, men kaffen kvernes grovere, slik at en større mengde vann går gjennom den malte kaffen på samme tid. En lungo vil smake kraftigere/bitrere enn en americano, men mildere enn en espresso.

Espresso

30 ml kaffe laget på 25 sek "under trykk" i en spesialmaskin. Espressoen får et nydelig skum på toppen, kalt crema.



Espresso

Doppio

Dobbel espresso. To enkle espressoer serveres i en større kopp.

Ristretto

En "kort" espresso (ca 15–20 ml). Ristretto er tilberedt med samme mengde kaffe som en enkel espresso, men fordi malingsgraden er finere, vil drikken bli "kortere" ved samme tilberedningstid!

Kaffee Crème

Tilberedningen skjer under trykk i spesialmaskin, men utgangspunktet er oftest vanlig lysbrent kaffe. Kaffen får et karakteristisk gyldent skum på toppen. Kaffen er mildere i smak enn espresso og serveres i kopper eller glass på ca 1,25 dl.



Kaffee Crème

Espresso med smakstilsetninger

Espresso con Panna

Espresso toppet med lett ristet kremfløte. Fløten legger seg i et mykt lag mellom kaffen og cremaen. En nydelig drikk!

Espresso Macchiato

En "flekket" espresso med en spiseskje melkeskum til pynt.

Cortado

Enkel eller dobbel espresso i kopp (eller glass).
Fyll opp med samme mendge steamet melk.
Enkel huskeregel: 50/50 espresso og melk.
Melken runder av smaken og gjør drikken til en fin "trenings-drikk" for den som vil lære seg å like espresso!

Café au Lait

Lait betyr melk på fransk. Café au lait er filterkaffe eller press-kannekaffe og varm melk i lik blanding. Kaffen er litt mørkere brent, ofte kalt fransk brent (French roast).

Caffè Latte

Latte betyr melk på italiensk. Caffè latte'n er frokostdrikken italienerne lager seg hjemme før man drar av sted til dagens gjøremål. Opprinnelig benyttet italienerne sin mokkakanne til å lage en sterk kopp kaffe og melken ble varmet i en kasserolle på gasskomfyren. Dermed ble det lite melkeskum på denne drikken.

De fleste kaffebarer i dag lager en Caffè latte av en enkel eller dobbel espresso og steamet melk. Serveres oftest i høye glass.



Espresso con Panna



Caffè Latte

Espresso med smakstilsetninger

Cappuccino

Cappuccino består av en espresso (eller to), 50/50 varm melk og melkeskum. Melken skal ikke være som stivpisket eggehvite, men fløyelsmyk og tett uten store bobler.

Liker du ekstra smakstilsetning, kan du drysse cappuccino-krydder på toppen, men la alltid den som skal drikke velge selv!



Cappuccino

Caffè Latte med smak av vanilje og kanel

Enkel eller dobbel espresso, 1-2 cl vaniljesirup, 1-2 cl kanelsirup. Fyll opp med fløyelsmyk, steamet melk.

Caffè Mocca

Sjokoladesaus, espresso og steamet melk.

Caffè Correto

Espresso med en liten slump sprit, f.eks. grappa, brandy eller likør.

Kaffechoc

50% kaffe og 50% varm sjokolade.



Caffè Mocca

Iskaffer

Espresso Sorbetto

Bland noen espressoer med litt sukker. Fryses. Legg den frosne espressoen i en blender og "kjør den" med litt melk til du har fått en fin sorbetkonsistens på blandingen. Serveres umiddelbart.

Frappé

Dobbel espresso søtes og ristes i barshaker med masse is. Espressoen helles over i glass. Etterfyll med litt kremfløte. Drikken kan evt. tilsettes litt kanelsirup.

Jordbær-espresso

Følgende blandes i en blender til miksen blir som en "slush": En kopp med isbiter, en håndfull jordbær, dobbel espresso, 1 ss sukker.

Shakerato

En espresso med et par teskjeer sukker og isbiter ristes i en barshaker. Serveres med eller uten isbiter.

Skogsbær-smoothie

Følgende blandes i en blender:
2 korte espresso (ristretto), 2 ss vaniljeis, 2 ss bringebær, 1 ss blåbær, 4-6 ruter mørk sjokolade og 1/3 moden banan. Litt vaniljesirup eller sukker som smakstilsetning

Tips: Når kaffen skal benyttes til kalde drikker, bør den søtes for at drikken ikke skal smake bittert. Du bør søte espressoen mens den er varm slik at sukkeret løser seg opp.



Smoothies



Shakerato med is

Foto: Bengt Wilson as, Ole Christian Hatt, www.ricardofoto.no, Ole Walter Jacobsen Trykk: Grimshei Trykkeri as 3000x - 12/05



www.kaffe.no



Norsk Kaffe Informasjon

Norwegian Coffee Association

Niels Juels gate 16, N-0272 Oslo
Tlf 23 13 18 50 Fax 23 13 18 51
info@kaffe.no

European Coffee Brewing Centre