

БОГДАН ПРАВОСУД

ДОМАШНИЙ БАРИСТА

ИДЕАЛЬНЫЕ КАПУЧИНО, ЛАТТЕ И ВАШИ
ЛЮБИМЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ — ЛЕГКО!



ХЛЕБ*СОЛЬ®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

СОДЕРЖАНИЕ

КОФЕЙНЫЕ ТОНКОСТИ 5

Весы	6
Кофемолки	6
Кофеварки	12
Его величество френч-пресс . . .	19
Капсульные кофемашины и «автоматы»	21
Капельные кофеварки и фильтр-кофе	25
Зерно	28
Как хранить кофе	37
Кофе и здоровье	38

ПЕРЕХОДИМ К ПРАКТИКЕ 41

Компоненты идеального эспрессо	42
Готовим эспрессо	47
Как взбивать молоко	50
Латте-арт	54
Классические кофейные напитки	59

АВТОРСКИЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ 65

ЗИМА	65
Капучино «Ирис»	66
Мокко	67
Латте «Ванильный чизкейк» . . .	68
Американо с лаймом и корицей .	69
Раф «Неаполь»	70
Банановый латте	71
Латте «Халва»	72
Латте «Попкорн»	73

ВЕСНА 74

Ягодный раф	75
Цитрусовый раф	76
Сырный капучино	77
Лавандовый раф	78
Медово-пряный раф	79
Мятный какао-айс	80
Кофе по-тайски	81
Фисташковый латте	82

ЛЕТО 83

Эспрессо-тоник	84
Бамбл-кофе	85
Кофейный милкшейк с корицей .	86
Колд-брю «Фундук»	87
Клубничный эспрессо-тоник . . .	89
Айс-латте	90
Матча-латте	91
Колд-брю «Кола»	92

ОСЕНЬ 93

Капучино «Тыквенный пирог» . .	94
Кленовый капучино	95
Капучино «Острое манго»	96
«Сибирский раф»	97
Спайси какао	98
Мятный горячий шоколад	99
Арахисовый раф	100
Кофейный глинтвейн	101

РУЧНЫЕ СПОСОБЫ ЗАВАРИВАНИЯ 102

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ 106

ПРЕДИСЛОВИЕ

Кофе... этот ароматный напиток коварно проник в каждый уголок нашей жизни: мы пьем его по утрам, на встречах, во время отдыха и на свиданиях. Кофе сопровождает нас круглый год, подстраиваясь под настроение и погоду за окном. Возможно, вы думаете, что дома у вас не получится сделать кофе так же вкусно, как в кофейне, но это не так! Чашка кофе, приготовленная своими руками, это особое удовольствие, и я помогу вам сделать ее идеальной.

В этой книге собрано все самое нужное, чтобы стать домашним бариста: советы по выбору оборудования, информация о кофейном зерне и простые рецепты — от классического эспрессо до тыквенного капучино. Плюс альтернативные методы для самых любопытных, полезные советы и интересные факты.

Никакой воды — только кофе!



К любому путешествию нужно как следует подготовиться, и наша кофейная авантюра не станет исключением! Конечно, можно рискнуть и сварить кофе прямо в кастрюле, но вряд ли такой напиток придется вам по душе. В этой главе я расскажу о необходимом оборудовании, которое станет незаменимым в приготовлении кофейных напитков. Приготовьтесь вооружиться весами, кофемолками и питчерами. Наше путешествие в мир кофе начинается!





КОФЕЙНЫЕ ТОНКОСТИ



ВЕСЫ

Кофе — точная наука, поэтому без весов не обойтись. С их помощью мы будем взвешивать зерна, контролировать выход напитка и даже засекают время приготовления. Можно с уверенностью сказать, что весы — одна из важных составляющих вкусного кофе.

В кофейнях используют специальные весы бариста с точностью до 0,1 г и функцией таймера. Лучше сразу обзавестись такими весами, благо, есть доступные модели. Они пригодятся не только для кофе, но и для других задач на кухне. В обычных магазинах они почти не встречаются, поэтому искать их лучше на маркетплейсах.



Вместо весов бариста подойдут и ювелирные. Но будьте внимательны: их точность хоть и высока, но максимальная нагрузка намного меньше, поэтому не ставьте на них тяжелую посуду.

КОФЕМОЛКИ

Кофемолка — **самый главный инструмент бариста**. Не зря любители кофе говорят: «Купи на все деньги кофемолку, а на сдачу — кофемашину». Вы можете раздобыть самое дорогое зерно и обзавестись самой продвинутой кофеваркой, но плохой помол сведет на нет все усилия. Хорошая кофемолка сделает кофе вкусным и откроет дверь в мир разных способов приготовления: не только эспрессо, но и фильтр-кофе, гейзерная кофеварка, турка.



Возможно, вы думаете: «Зачем кофемолка, если продается молотый кофе»? Но молотый кофе — всегда компромисс, ведь усредненный помол толком не раскроет вкус зерна. Даже в кофейне, где вам любезно предложат помолоть

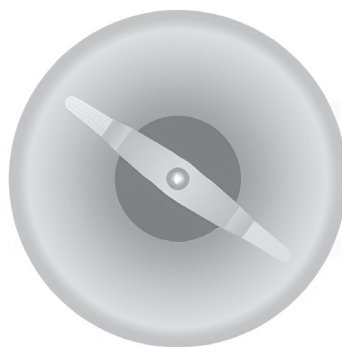
зерно с собой, настройки рассчитаны на их оборудование и не подойдут для домашней кофеварки. Молотый кофе начинает терять аромат уже в первые минуты после того, как вы вскрыли пачку, поэтому повторю: без качественной кофемолки не раскрыть весь потенциал зерна.

НОЖЕВЫЕ РОТОРНЫЕ КОФЕМОЛКИ

Их можно найти буквально в любом магазине бытовой техники. Они работают по принципу блендера: лезвие вращается на высокой скорости и рубит зерна.

Дают неравномерный помол, нагревают зерно, что портит вкус кофе. Нет точной регулировки.

Для качественного кофе не годятся.



ПОЧЕМУ ТАК ВАЖЕН ОДНОРОДНЫЙ ПОМОЛ?

Представьте, что вы зажарили на одной сковороде вперемешку мелкие кубики картофеля и крупные ломтики. Через несколько минут кубики превратятся в угольки, а ломти останутся сырыми внутри. То же самое происходит с кофе при неоднородном помоле. Мелкие частицы дают интенсивную **экстракцию**, выделяя чересчур много вкусовых соединений, вызывая горечь или чрезмерную кислотность. Крупные частицы, наоборот, не успевают отдать достаточно вкуса, делая напиток «плоским».



Экстракция — это процесс вымывания вкусовых веществ из кофейных частиц. Идеальная экстракция происходит, когда все частицы отдают оптимальное количество соединений. Вот почему однородный помол имеет огромное значение для вкусной чашки.

ЖЕРНОВЫЕ КОФЕМОЛКИ

Жерновые кофемолки позволяют получить ровный помол с точной регулировкой. В отличие от ножевых, они не рубят, а перетирают зерна между двумя жерновами. Регулируя расстояние между ними, вы меняете степень помола. Жернова бывают керамическими и стальными (иногда даже с титановым покрытием). Керамика дешевле, но менее прочна, поэтому выбирайте сталь.

Обратите внимание и на точность регулировки. Для простой домашней кофеварки подойдет практически любая жерновая кофемолка, но для серьезного эспрессо важна кофемолка с тонкой микроступенчатой настройкой.

ТИПЫ ЖЕРНОВЫХ КОФЕМОЛОК

КОФЕМОЛКИ С КОНИЧЕСКИМИ ЖЕРНОВАМИ

Самые распространенные. Зерно измельчается между двумя жерновами: подвижным коническим и неподвижным кольцевым. Острые канавки на поверхностях дробят кофе до нужной фракции, после чего помол попадает в контейнер.

Кофемолка с коническими жерновами универсальна и подойдет для эспрессо, турки, гейзерной кофеварки, фильтр-кофе.

Бывают ручные и электрические модели.

Среди ручных попадаются и совсем бюджетные с керамическими жерновами (их не советую), и более надежные — из стали и качественных материалов.



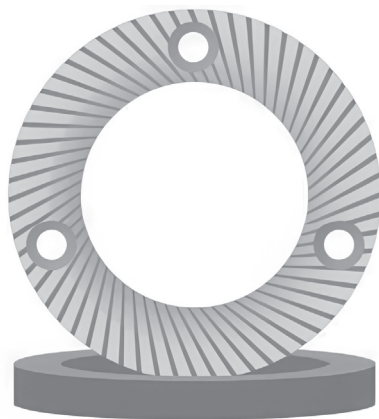
Даже самая простая жерновая кофемолка — это первый шаг к по-настоящему вкусному кофе. Хорошим стартом станет ручная кофемолка с жерновами из стали.

КОФЕМОЛКИ С ПЛОСКИМИ ЖЕРНОВАМИ

В отличие от конических кофемолок, здесь два диска расположены параллельно, острыми сторонами друг к другу. Нижний жернов вращается на высокой скорости, «забрасывая» зерна к зубцам по краям. Такой механизм сначала дробит зерно, а затем аккуратно режет его, создавая исключительно однородный помол — без мелкой пыли, которая может негативно влиять на вкус.

В 99 % случаев кофемолки с плоскими жерновами — электрические.

Часто заточены под конкретный метод приготовления (эспрессо/фильтр). Требуют мощного мотора; жернова могут быстрее изнашиваться.

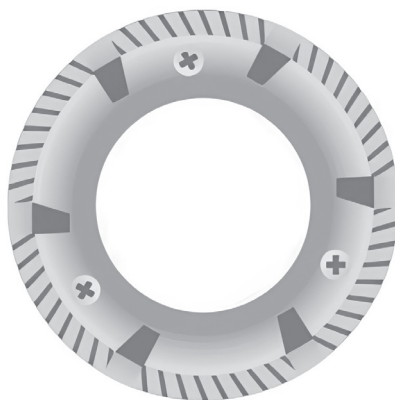


Плоские жернова дают самый чистый и однородный помол. Но такие кофемолки, как правило, дороже и менее универсальны, чем конические. Это выбор тех, кто подбирает кофемолку под конкретный способ приготовления и точно знает, что хочет получить в чашке.



КОФЕМОЛКИ С ПСЕВДОЖЕРНОВАМИ

С виду жернова этих кофемолок напоминают плоские, но при ближайшем рассмотрении вместо острых зубцов вы заметите крупные выступы. Они не режут, а ломают зерна. Отсюда и народное прозвище — «псевдожернова». Из-за такой конструкции помол получается неоднородным, поэтому рекомендовать эти кофемолки я не могу. Производители, разумеется, не укажут в описании, что у них установлены псевдожернова, так что будьте внимательны: изучайте фото, а в магазине обязательно попросите показать жернова вживую.



Кофемолка с псевдожерновами может выглядеть как солидный прибор, но качество помола оставляет желать лучшего.

КОФЕМОЛКИ: РУЧНЫЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ?

Казалось бы, в наш век автоматизации ручная кофемолка выглядит как пережиток прошлого, но в мире кофе не все так однозначно. Электрические кофемолки подкупают скоростью и комфортом, но достойное качество помола начинается там, где заканчивается бюджетный сегмент.

Для начинающего домашнего бариста ручная кофемолка будет идеальным стартом. Она обеспечивает помол, недоступный большинству электрических аналогов в той же ценовой категории. Смолоть порцию можно примерно за минуту. К тому же ручная кофемолка не требует розетки и легко помещается в рюкзак, что делает ее отличным спутником в дороге или походе.



Кофе не терпит полумер. Если выбирать между удобством и вкусом, я всегда за вкус.

ЛУЧШИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ КОФЕМОЛОК:

РУЧНЫЕ:

- **Timemore** — китайская компания, которая стала олицетворением качественного и доступного кофейного оборудования.
- **1zpresso** — тайваньская компания, производящая ручные кофемолки, которые отлично показывают себя в эспрессо.
- **Kingrinder** — доступный бренд кофемолок, который покоряет соотношением «цена-качество».
- **Comandante C40** — легендарная немецкая кофемолка, эталон для бариста с 2013 года. Даже при появлении новых конкурентов остается образцом надежности и равномерности помола.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ:

- **Baratza** — американская компания, которая уже много лет делает качественное кофейное оборудование.
- **Eureka** — итальянский производитель кофемолок, в том числе и для дома. Популярность заработали модели с плоскими жерновами по доступной цене.
- **Fellow** — производитель стильных и функциональных кофемолок.
- **Hibrew; Df; GEMILAI** — азиатские бренды, которые предлагают технологичные модели по привлекательной цене.



Кофе начинается с помола, ведь от него напрямую зависит вкус напитка. Неважно, выберете ли вы ручную или электрическую кофемолку — главное, чтобы это было качественное устройство с хорошими жерновами.
