



PARAMETRI ZA POSTIZANJE IDEALNE KVALITETE KAVE

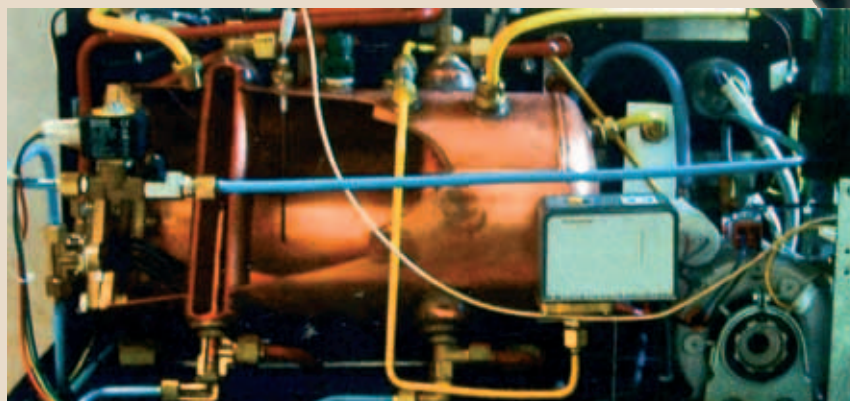
potrebna količina mljevene kave:	7 g ± 0,5;
temperatura vode u aparatu:	88°C ± 2°C;
temperatura espresso u šalici:	67°C ± 3°C;
tlak vode:	9 bara ± 1;
vrijeme istjecanja:	25 sekundi ± 2,5 sekunde;
mililitri u šalici (uključujući pjenu):	25 ml ± 2,5

Čišćenje i održavanje

espresso aparata

Kako biste dobili kvalitetnu kavu, na kraju svakog dana treba oprezno očistiti aparat koristeći upute za rukovanje

Koji je ispravan način čišćenja aparata? Što se događa ako nije pravilno očišćen? Koji je pravilan način čišćenja grupe? Što se događa ukoliko filter nije dovoljno čist? Koliko često treba čistiti grupe? Kako doskočiti "habanju" filtera i koliko ga često treba mijenjati? Koja je optimalna razina održavanja aparata? Koje zadatke može raditi barmen, a koje serviser? Što se događa kada dizne u grupi nisu dobro očišćene? Koliko ih je često potrebno čistiti?



Čišćenje aparata neophodno je za kvalitetu espressa te za vijek trajanja samog aparata. Unutar aparata postoji predio koji je ispunjen komponentama kave. Pri visokim temperaturama i tlaku ove supstance se mogu transformirati u naslage koje mijenjaju aromu konačnog proizvoda. Pokušajte zamisliti što bi se dogodilo grijete li mlijeko u istoj posudi a da je danima niste oprali? Mlijeko bi imalo grozan okus, a posuda ne bi dugo trajala. Isto se događa s aparatom za espresso: kava postaje sve nepitkija, a aparat se pretjerano "haba" i kviri.

Čišćenje grupa, filtera, ručki i izljeva

Kao biste dobili kvalitetnu kavu, na kraju svakog dana treba oprezno očistiti aparat koristeći upute za rukovanje. Ono što treba napraviti, može se opisati u sljedećem obliku:

1. Očistite brtvilo na grupi i ručke malom četkom;
2. Umetnite "slijepi" filter u ručku i u njega stavite sadržaj vrećice ili malu količinu tekućeg deterdženta za espresso aparate (Percaffé);
3. Spojite ručku na grupu;
4. Pritisnite jedan od prekidača za dovod kave te nakon nekoliko sekundi pritisnite STOP;
5. Ponovite operaciju nekoliko puta;
6. Skinite ručku i očistite tuš sito u grupi malom četkicom;
7. Brišite svaku grupu nekoliko sekundi;
8. Nasipajte litru hladne vode i mjericu deterdženta u posudu;
9. Skinite filtere s ručki;
10. Uronite filtere i ručke u otopinu najmanje dva sata;
11. Spužvicom uklonite ostatak naslaga i dobro isperite u hladnoj vodi;
12. Odvojite filtere od ručki, uvjerivši se da je osigurač filtera na pravilnom mjestu.

- Koliko često treba ponavljati ovu proceduru?

Grupe i filteri bi trebali biti čišćeni svaki dan vodom i četkom.

Grupe i filteri trebali bi biti čišćeni deterdžentom jednom tjedno, ovisno o starosti ili održavanosti aparata.

Izljevi se trebaju skidati i čistiti deterdžentom najmanje jednom u tri tjedna.

- Što se događa ako ne čistimo aparat?

Kako vrijeme prolazi, povećavaju se naslage koje nastaju od rada aparata, stvarajući time nove supstance koje kavi daju neugodan miris. Osim ova, može doći i do blokade cijevi i elektromagnetskih ventila te može uslijediti neredovita opskrba vodom. Stoga se u kavi pojavljuju kiseline, a aparat radi sve teže.

Trošenje filtera

Trošenje filtera dovodi do smanjenja kvalitete kave te se na dnu šalice stvaraju talog.

Temperatura šalice

Na kojoj temperaturi treba grijati šalice na aparatu? Koji sustavi grijanja šalice postoje na aparatu? Koji je najbolji?

Kad prvi puta dospije u šalicu, kava ima temperaturu od oko 80 °C. Javlja se nagli pad temperature od trena kada dospije u šalicu do trena kada je protošač popije. Idealna temperatura za konzumaciju je 65 °C pa je dobro grijati šalice na 50 °C.

U svrhu zadržavanja takve temperature postoje komercijalni aparati koji griju šalice elektronski ili parom. Ono prvo je praktičnije, ali je ovo drugo sigurno intrigantnije! Bez obzira na način grijanja šalice, treba ih koristiti rotacijski tako da ne bude niti hladnih niti prevrućih šalice.

Što je pred-infuzija? Kako funkcionira i koje prednosti nudi?

Pred-infuzija je sustav koji poboljšava ekstrakcije kave. Dopušta mljevenoj kavi da u nju dospije vruća voda bez tlaka pumpe, samo na nekoliko sekundi, a zatim kroz nju prolazi voda pod tlakom.

Ova operacija daje bolju ekstrakciju supstanci prisutnih u kavi i koje su to-pive u vodi. One kraće traju pri većim temperaturama koje dovode do gubljenja strukture važne za formiranje pjene.

Što su elektromagnetski ventili i što se događa ne rade li pravilno?

Uloga elektromagnetskih ventila u espresso aparatu važna je za određivanje i/ili prekidanje dotoka te za temeljito sušenje mljevene kave.

Bez njih dolazi do gubitka dotoka, vlažne mljevene kave i curenja vode.

Koji su učinci korištenja stare mljevene kave?

Kava, poput bilo koje druge supstance, prolazi proces propadanja. Mljevena kava propada sama od sebe i time dolazi do neprijatne promjene arome. Masne kiseline prisutne u kavi se kvare. To je reakcija na prisutnost kisika i vlažnost vode koja s vremenom reagira s masnim kiselinama stvarajući vrlo neugodnu supstancu.

Ove naslage mogu se naći u gotovom proizvodu čiji je rezultat espresso koji zaista nije za piće.

Održavanje

Održavanje nije ništa manje važno i temeljni je nositelj pripreme kvalitetnog espressa, ali ono varira s obzirom na to koliko intenzivno upotrebljavamo aparat i pripada u odgovornost servisera.

R&H

Romeo Lambaša

PERAL
ISPITIVANJE I PROIZVODNJA

TEL.: 01 62 62 512
FAX: 01 62 62 513

- sredstvo za čišćenje espresso aparata i uklanjanje vodenog kamena
- oprema za ispitivanje tvrdoće i kemijskog sastava vode
- ispitivanje espresso seta (espresso aparat, mlinac i depurator)
- profesionalni savjeti za održavanje i pripremu espresso seta