

Cappuccino



i drugi pripravci s espressom



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





Cappuccino je vrlo jednostavan pripravak, a dobiva se dodatkom mlijeka zagrijanog na pari koje dodajemo espresso u većoj šalici. Kako biste dobili pjenu zvanu "schiuma", najbolje je upotrijebiti punomasno mlijeko, posve hladno. Posuda za pripremu mora biti napravljena od nehrđajućeg čelika i treba imati široki otvor kako bi se mogao provesti postupak kojim se dobiva pjena. Kada ste se uvjerali da je cjevčica za paru espresso aparata čista i suha, stavite ju u posudu do pola napunjenu mlijekom te istu postavite tako da dobijete kružno kretanje mlijeka, zatim pomičite gore-dolje kako biste dobili dobro zagrijanu (oko 70 stupnjeva celzija) i savršeno formiranu pjenu. Neki više vole unaprijed pripremiti šalicu s kavom kako bi zapjenjeno mlijeko mogli dodati odmah. Drugi više vole najprije dodati mlijeko, a potom kavu. Ugodan okus kave i zapjenjeno mlijeko čine cappuccino najpopularnijim napitkom uz doručak. Obično se servira posipan kakaom u prahu.

Nemojte zaboraviti da pripremom cappuccina, machiata ili bijele kave, espresso u šalici mora biti isti kao i kad se servira bez dodataka.

Postoje mnoge varijacije cappuccina. Jedna od njih naziva se Viennese cappuccino (Bečki cappuccino), kod kojeg se espresso i mlijeku dodaju tučeno vrhnje i čokoladni štapići. Poslužuje se u šalicama većim nego za espresso, ali manjim nego za talijanski cappuccino.

Kao što je slučaj s mlijekom i vrhnjem, uz cappuccino dobro ide alkohol. Tradicionalni dodaci su grappa, konjak, whisky, gorki liker i sambucha odakle potječe naziv caffè corretto.

Važno je jedno pravilo: nemojte biti previše darežljivi s alkoholom jer ćete tako prikriti okus espressa.

Još jedna varijacija espressa poznata je pod nazivom caffè Borgia čiji su sastojci jedan espresso, šalica vruće čokolade, chantilly creme te kora naranče. Miješaju se jednake količine kave i vrlo vruće čokolade te se poslužuju u šalici, posipani chantilly cremom te naribanom korom naranče.

Za one odvažnije preporučujemo kušati vruću kavu spravljenju na sljedeći način (za četiri osobe): četiri espressa, jedan žumanjak, četiri čajne žličice šećera te jedna mala čašica

whiskyja. Tučite žumanjak sa šećerom dok ne dobijete glatku smjesu; polako dodajte whisky, miješajući ga u smjesu. Zatim polako dolijevajte kavu tako da se umiješa, a da se jaje pritom ne skuha. Poslužite u zagrijanim šalicama.

Uporaba espressa u koktelima doziva u sjećanje poznati Irish coffee, tražen u svim dijelovima svijeta. Šalica se zagrije na pari, u nju se ulije kipuću espresso te se dodaje šećer od šećerne trske. Potom se dodaju četiri čajne žličice whiskyja i dvije čajne žličice vrhnja koje se dodaju polako preko poledine žličice kako bi se na površini formirao sloj vrhnja.

Danas postoje vrhunski majstori u dekoriranju cappuccina u šalici, koji svojom maštom i treningom oslikavaju srca, lišće, izlazak sunca i druge ornamente kako bi oraspoložili konzumente.

R&H

Romeo Lambaša

PARAMETRI ZA POSTIZANJE IDEALNE KVALITETE KAVE

potrebna količina mljevene kave:	7 g ± 0.5;
temperatura vode u aparatu:	88 °C ± 2 °C;
temperatura espressa 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

VRHUNSKA OPREMA ZA VRHUNSKE UGOSTITELJE!

PROJEKTIRANJE

PRODAJA

SERVISIRANJE



OPREMA ZA KUHINJE

APARATI ZA KAVU

ŠANKOVI

LEDOMATI

PERILICE

U Promacu možete naći i dva tipa talijanske mješavine **espresso kave PASCUCCI**, talijanske kave s dugogodišnjom obiteljskom tradicijom.



ZA SVE DODATNE INFORMACIJE OBRATITE NAM SE S POVJERENJEM!



Drvinje 38, 10000 Zagreb,
tel: 01 366 77 77, fax: 01 366 77 36,
e-mail: promac@promac.hr,
www.promac.hr