

1. Pravidelné čistenie

Perfektné a chuťovo vyvážené espresso sa dá dosiahnuť pravidelným čistením kávovaru, mlynčeka a portafiltra (páky vrátane sítka). Vždy používajte iba špeciálne prostriedky na to určené.

2. Voda

Nezabudnite skontrolovať kvalitu a tvrdosť vody vo vašej lokalite. Používajte iba kvalitné vodné filtre.

3. Čerstvá káva

Najväčším nepriateľom kávy je vzduch, vlhkosť a teplo. Skladovanie v teple alebo pri prístupe vzduchu spôsobí veľmi rýchlu stratu aromatických látok. To je klasický problém vopred namletej kávy.

4. Množstvo, teplota a čas

Správna príprava espressa je podľa normy – 7 – 9 g kávy, teplota vody 93 – 96 °C a tlak 9 barov. Čas extrakcie 20 – 30 sekúnd, 30 – 35 ml espressa.

5. Utláčanie

Nesprávne stlačenie kávy v portafiltri má rovnaký efekt ako nesprávne mletie. Pri nedostatočnom stlačení voda pretečie kávou príliš rýchlo a získame „podextrahované“ espresso.

6. Extrakcia

Samotná extrakcia trvá 20 – 30 sekúnd. Počiatočná fáza extrakcie sa vyznačuje veľmi pomalým tokom. Správne pripravené espresso musí obsahovať dostatočne silnú a trvanlivú vrstvu peny (cremy). Pena má najväčší vplyv na výslednú chuť a robí z espressa taký výnimočný nápoj!

7. Chuť

Ak je extrakcia nevyhovujúca (espresso je kyslé, horké, vodnaté, bez peny), upravíme nastavenie mlynčeka, poprípade skontrolujeme teplotu vody, tlaku alebo množstvo dávkovanej kávy. Ak je extrakcia príliš rýchla, nastavíme mletie kávy jemnejšie (zvýšime množstvo kávy) a naopak.

8. Mlieko

Na prípravu mliečnych nápojov na báze espressa používajte vždy vychladené mlieko (5 – 8 °C). Použitie profesionálnej „lattiéry“ (kanvičky) Vám pomôže doceliť perfektnú mikropenu a profesionálny vzhľad Vašich nápojov. Penenie mlieka prebieha vždy v dvoch fázach:

1. Samotné penenie mlieka (do teploty max. 40 °C) – kanvičku s mliekom držíme vo vodorovnej polohe, trysku tesne pod hladinou mlieka a počujeme charakteristický zvuk „tss– tss–tss“. V momente, keď začne hladina mlieka stúpať, prechádzame do druhej fázy.
2. Miešanie mlieka (do teploty max. 70 °C) – kanvičku mierne nakloníme, trysku ponoríme šikmo smerom ku dnu a snažíme sa vytvoriť čo najsilnejší vír v napenenom mlieku. S kanvičkou nekrúžime ani nepohybujeme smerom hore-dolu.

9. Nalievanie mlieka

Konzistencia správne napeneného mlieka by sa mala podobáť lesklej pene bielej farby bez viditeľných bublín. Túto tzv. mikropenu je možné nalievať bez použitia lyžice a chuťovo sa podobá sladkej smotane. Správne pripravená mikropena nemá nikdy konzistenciu tzv. „jarových či mydlových“ bublín.

10. Porcelán

Predhriata čistá šálka s objemom vhodným na pripravovaný nápoj je samozrejmosťou. Na espresso používame hrubostenný porcelán s objemom cca 60 ml. Na prípravu kávy s mliekom volíme šálku s objemom 150 až 180 ml. Na špeciálne kávové drinky je možné používať aj iný na to vhodný porcelán či sklo.