JAVA GENUSSBOOKLET

Vom perfekten Espresso zu Latte Art

java-kaffee.at

JAVA

Liebe Genießer von Java Kaffee,

einen wirklich guten Kaffee zuzubereiten, benötigt neben dem richtigen Zubehör vor allem Zeit, Übung und Hingabe. Erst der perfekte Espresso liefert die Basis für ein kleines Meisterwerk in der Kaffeekultur: Latte Art – ein individuelles Kunstwerk aus Espresso und Milchschaum.

Jede Tasse ist ein Unikat und zeichnet sich immer durch eine besondere Note des Baristas aus. Dabei ist der erste Eindruck der Tasse ebenso wichtig wie der perfekte Geschmack. Und davon können Sie nur profitieren, denn Ihre Gäste werden Fotos machen, Sie weiterempfehlen und von Ihrem Kunstwerk schwärmen.

Mit unserem JAVA GENUSSBOOKLET möchten wir Ihnen die wichtigsten Tipps und Tricks der Espressozubereitung und Latte Art näherbringen. Wir versprechen Ihnen: Mit ein wenig Übung gelingt es Ihnen bestimmt.

Wir wünschen Ihnen höchsten Genuss!

Benjamin Graf
SCAE zertifizierter Barista Trainer
Österreichischer Latte Art Meister 2014, 2016 & 2017
Cafetier des Jahres 2016 & 2017
Arabica Q-Grader

Die richtige Basis

DER PERFEKTE ESPRESSO

ESPRESSO IST EIGENTLICH EINE ZUBEREITUNGSART.

Übersetzt bedeutet dies: unter Druck setzen. (pressurizzare)
Hier wird mit einer Espresso-Maschine mit hohem Druck (ca. 9 bar) Wasser durch das fein gemahlene Kaffee-mehl gepresst! Der perfekte Espresso hat eine Brühzeit von 20–30 Sekunden und eine Wassermenge von 25–35 ml.

DIE KAFFEEMÜHLE

Jede Kaffeemühle lässt sich zwischen grob und fein einstellen. Und auch die Menge lässt sich justieren.

Für einen Espresso muss der Kaffee sehr fein gemahlen werden. Je feiner, desto mehr Geschmacksstoffe, Aromen und Öle bekommt man bei der Extraktion aus dem Kaffee. Denn dieser bekommt durch die feine Mahlung mehr Oberfläche.

1 Nehmen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe und reinigen Sie diesen.

2 Die Kaffeemühle sollte so eingestellt sein, dass genau die richtige Menge für einen Espresso in den Siebträger fällt.

3 Klopfen Sie die Luft sachte aus dem Kaffeepulver. So lange, bis das Pulver flach ist.

Kaffeebohnen

„Die Auswahl der richtigen Bohnen ist das Fundament des Kaffeeerfolgs. Deshalb stieg in den letzten Jahren auch das Kaffeebewusstsein immer weiter an. Die Herkunft, die Verarbeitung und die Röstung sind ausschlaggebend für den Geschmack Ihres Kaffees.

Die beste Kaffeequalität zahlt sich in jedem Fall aus.“

Benjamin Graf

TAMPEN

Jetzt heißt es: Kaffeemehl im Brühsieb andrücken und darauf achten, dass eine glatte sowie ebene Oberfläche dabei entsteht. So kommt es zur gleichmäßigen Extraktion des Kaffeemehls.

4 Mit ca. 20 kg Anpressdruck tampen.

5 Den Siebträger oben und seitlich reinigen.

6 Richtig getampt!

7 Nachdem der fertige Siebträger richtig getampt wurde, spülen Sie die Siebträger kurz (kurz auf Start/Stop-Taste), damit die Brühgruppe sauber ist.

8 Dann den Siebträger einspannen – Knopf drücken und Tassen unterstellen. Kaffee läuft in die Tasse. Die Brühzeit beträgt ca. 20-30 Sekunden.

SO EINFACH ZUM HOCHGENUSS

1. Zuerst kalte Milch in die Kannen füllen.
2. Espresso in die Maschine einspannen und auf die Taste drücken.
3. Während des Milchschäumens kann der Espresso zubereitet werden, so verlieren Sie keine Zeit, und können in Ruhe für den perfekten Milchschaum sorgen.

In wenigen Schritten

ZUM PERFEKTEN MILCHSCHAUM

WIR HABEN UNSEREM EXPERTEN BENJAMIN GRAF
ÜBER DIE SCHULTERN GESCHAUT UND FÜR SIE DIE ZUBEREITUNG
VON LATTE ART IN BILDERN FESTGEHALTEN.

Zu Beginn sei gleich das Wichtigste gesagt: Bereiten Sie Ihren Milchschaum immer frisch zu – so haben Sie schon eine der bedeutendsten Regeln beachtet.

Folgen Sie nun einfach unserer Bilderstrecke, die Ihnen in wenigen Schritten erklärt, wie das Aufschäumen und Rollen funktioniert. Achten Sie auf unsere Barista-Tipps und Sie werden bald vor Freude überschäumen.

ZIEHPHASE

1 Zuerst wird die Kanne mit Milch halb befüllt. Zeitgleich soll der Espresso vorbereitet werden.

2 Wichtig: Öffnen Sie vorab kurz den Dampfhahn, um entstandenes Kondenswasser abzulassen.

3 Nachdem Sie das Kondenswasser abgelassen haben, tauchen Sie die Dampflanze wenige Millimeter in die frische Milch.

4 Den Dampfhahn ganz aufdrehen und die Milchkanne so weit nach unten ziehen, dass die Dampflanzenspitze 1-2 cm in die Milch eintaucht. Achten Sie auf das zischende Geräusch! Bei diesem wichtigen Vorgang kommt Luft in die Milch und der Schaum beginnt sich zu bilden. Falls es spritzt, einfach tiefer eintauchen. Hören Sie ein dumpfes Rauschen? Dann die Dampflanze höher ziehen.

5 Jetzt die Kanne stetig nach unten ziehen bis die gewünschte Schaummenge erreicht ist. Die Temperatur der Milch beträgt zwischen 35 und 40 °C. Der Schaum ist noch grobporig.

Experten-Tipps!

TEMPERATUR
Ihre Milch sollte zwischen 4 und 8 °C kalt sein. Die Zeit zum Schäumen verringert sich, falls die Milch zu warm ist.

KANNE
Greifen Sie zu Beginn zur 0,6-Liter-Kanne! Wenn Sie später routiniert sind, können Sie gerne zur 0,3-Liter-Kanne wechseln.

AUSSERDEM:
Für die perfekte Konsistenz ist der richtige Eiweiß- und nicht Fettgehalt notwendig.

ROLLPHASE

In der Rollphase wird die Milch mit dem Milchschaum verwirbelt, um so einen cremigen, feinporigen Milchschaum in der ganzen Kanne zu erhalten.

6 Wenn die Milch lauwarm ist, ist es Zeit zum Rollen. In dieser Phase wird der Schaum perfektioniert, dabei soll keine Luft mehr dazukommen und die Milch unter ständiger Bewegung gehalten werden. Nicht über 65 °C erhitzen.

BARISTA SKILLS

„Bei den vielen Faktoren, die über guten Kaffeegeschmack entscheiden, ist der Mensch meiner Meinung nach der wichtigste.

Ein gut ausgebildeter Barista weiß um die richtige Bedienung der Kaffeemaschine Bescheid, er überprüft den Mahlgrad ständig und passt ihn entsprechend an. Der geschulte Mitarbeiter steigert Ihren Kaffeeumsatz durch das Wissen und den richtigen Umgang mit Bohne und Maschine. Ihr Schlüssel zum Kaffeeerfolg!

The Barista is the key!“

Benjamin Graf

Fließen

Nur Mut! Wenn Sie ein Muster gießen wollen, dann legen Sie die Kanne an den Tassenrand und kippen die Milch in den Kaffee. Nicht zu hektisch, nicht zu vorsichtig. Die Milch muss fließen.

1 Geschäumte Milch in die Mitte der Tasse gießen.

2 Dann die Kanne näher zur Tasse bewegen – Milchschaum fließt, ein weißer Punkt entsteht. So lange in die Mitte der Tasse eingießen bis ein Punkt entsteht.

3 Zum Abschluss ziehen Sie die Kanne etwas höher und bewegen sie durch den Kreis in Richtung Tassenrand.

Herz

1 Geschäumte Milch in die Mitte der Tasse gießen.

2 Wenn die Tasse ca. zur Hälfte voll ist, beginnen Sie mit dem Milchstrahl vom oberen Tassenrand mit horizontalen Schwenkbewegungen bis zum gegenüberliegenden Tassenrand. (Die Schwenkbewegungen sollten immer kleiner werden.)

3 Zum Schluss die Milch durch das gezeichnete Farnblatt bis zum gegenüberliegenden Tassenrand eingießen.

Farn

Reinigen der Maschine

Eine saubere, gepflegte Kaffeemaschine ist die Grundvoraussetzung für einen perfekten Kaffee.

1 Nehmen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe und reinigen diesen.

2 Brühgruppe mittels Reinigungsbürste von grobem Schmutz befreien.

3 Reinigungsmittel in das Blindsieb im Siebträger geben. Brühgruppe spülen, drücken Sie dazu die Start/Stop-Taste 5 mal ca. 10 Sekunden. Danach Siebträger kurz ausspülen und die Brühgruppe reinigen. Wiederholen Sie dazu den Vorgang ohne Reinigungsmittel – nur mit Wasser spülen.

FAEMINA

Höchster Genuss frisch aus
unserer Kaffeerösterei

JAVAREI

Eine eingetragene Marke von
Transgourmet Österreich.

Transgourmet Österreich GmbH
Bienensteinstraße 3
A-8600 Bruck/Mur

java-kaffee.at

TRANSGOURMET