



С чего начать

Оборудование

В процессе изучения этой книги у читателей будет много возможностей опробовать различные способы приготовления кофе и попрактиковаться в них. Чтобы извлечь максимум пользы из предлагаемых здесь способов, полезно иметь под рукой следующее оборудование:

- кофемашину эспрессо промышленного или *просьюмерского* класса;
- кофемолку промышленного или просьюмерского класса;
- темпер такого размера, чтобы он плотно входил в корзину портафильтра;
- *портафильтр без дна*;
- не обязательно, но полезно иметь также термофильтр марки «Скейс», таймер, термометр и весы с точностью измерения до грамма.

Некоторые базовые термины

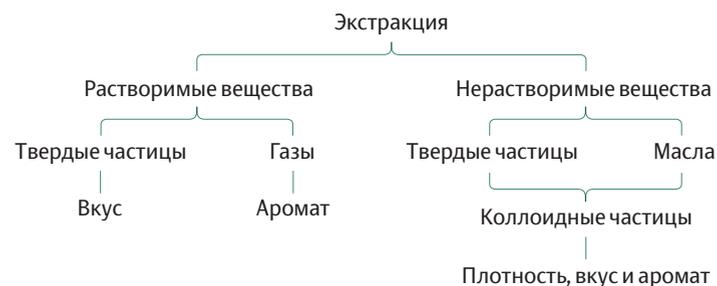
Экстракция — это извлечение веществ из молотого кофе. Экстрагированные вещества бывают *растворимыми* или *нерастворимыми*.

В кофе, приготовленном капельным способом, а также в эспрессо «растворимыми» являются твердые вещества и газы, растворимые в жидкости. Растворимые твердые вещества

способствуют созданию *вкуса* и *крепости* напитка, а растворимые газы, или *летучие ароматические вещества*, создают *аромат*²⁶.

В кофе, приготовленном капельным способом, «нерастворимыми» являются твердые вещества и масла, образующие суспензию. Нерастворимые твердые вещества состоят в основном из больших белковых молекул и фрагментов волокон кофейных зерен²⁶. Нерастворимые твердые вещества и масла вместе образуют *коллоидные частицы* в напитке. Они способствуют формированию аромата, *тела* и *вкуса* и изменяют *букет* напитка путем захвата и последующего высвобождения растворимых твердых веществ и газов²⁶, а также за счет смягчения *кислотности*.

В эспрессо нерастворимые вещества присутствуют в виде суспензии либо эмульсии. Взвешенные твердые вещества в основном представляют собой фрагменты клеточных стенок кофейных бобов и способствуют созданию тела, но не букета кофе. Эмульсия — это взвесь мельчайших масляных капель, окруженных жидкостью; эти масла способствуют созданию аромата, тела и вкуса; обволакивая язык, они также снижают ощущение горечи эспрессо^{9*}.



* Вкус эспрессо становится более горьким, когда делают американо, так как при добавлении горячей воды уменьшается содержание масел, их становится недостаточно для полного обволакивания языка.

Стандарты

Разные баристы в разных странах по-разному понимают слова «шот эспрессо». В рамках данной книги «шот эспрессо» в широком смысле определяется следующими параметрами*:

Пропорции: 6,5–20 г молотого кофе на 21–42 мл воды

Давление экстракции: 8–9 бар

Время экстракции: 20–35 с

Температура: 85–96°C

Эти стандарты не являются рекомендациями, они просто отражают общепринятую в наши дни практику. Более полный перечень стандартов качества для кофе, эспрессо и воды приводится в приложении к книге (см. с. 179).

* Обычно шоты измеряют в единицах объема, но гораздо лучше измерять их по весу. Измерение объема может дать ошибочные результаты из-за разницы в количестве пенки (крема); разное количество крема может исказить индивидуальное восприятие объема жидкого эспрессо в одном шоте (см. главу 3, раздел «Пропорции и стандарты приготовления эспрессо»).