

SCHEMA TECNICA

BUONE PRATICHE DI PREPARAZIONE DEL CAFFÈ MOKOL

1) TEMPERATURA DELL'ACQUA:

L'acqua deve uscire dalla macchina del caffè a 90-93°C, il manometro della macchina dovrebbe stare tra 1,0 -1,1 di pressione massima. La pompa dovrebbe spingere fino a 9 atmosfere.

2) CONSIGLI PER LA TEMPERATURA:

- ✓ Controllare la pressione della macchina e mantenere pulite le resistenze dal calcare, attraverso la periodica realizzazione del sale.
- ✓ Una corretta manutenzione della macchina da caffè consente un miglior scambio di calore tra acqua e resistenze e quindi una estrazione più efficace.

3) MACINATURA DEL PRODOTTO:

La macinatura del caffè deve essere eseguita correttamente, se infatti il caffè è macinato troppo fine, l'estrazione del caffè sarà lenta (goccia a goccia), il caffè avrà sapore di bruciato e la crema risulterà di colore scuro, al contrario, se è troppo grossa, il caffè corre ed il risultato è un caffè slavato, senza persistenza, con crema scarsa e pallida.

4) SCELTA DEL MACININO:

Il tipo di macinino è molto importante ed anche le quantità che vengono macinate, nel dosatore del macinino il caffè macinato non deve permanere a lungo, dal momento che il caffè macinato è fortemente igroscopico e soggetto a rapida ossidazione. Le sue caratteristiche ed il suo comportamento in fase di estrazione cambiano dunque completamente. Questa sua caratteristica lo rende molto vulnerabile ai cambi di umidità dell'ambiente.

5) CONSIGLI PER LA MACINATURA:

- ✓ Macinare poco caffè alla volta.
- ✓ Non lasciare a lungo il caffè macinato nella dosatore del macinacaffè.
- ✓ Controllare ogni giorno che la macinatura sia corretta, ne troppo fine ne troppo grossa, ed avere cura di adattarla ad eventuali cambi di resa nella tazzina.

6) QUANTITA' DI CAFFE' PER UNA TAZZA DI ESPRESSO:

La dose ottimale è tra 6,5 gr e 7,0 gr.

Se le quantità sono maggiori il caffè è troppo carico ed oltre a perdere prodotto il caffè si brucia, perché scende troppo lentamente, al contrario, se la dose è inferiore, il caffè corre troppo e risulta slavato.

7) CONSIGLI:

- ✓ Mantenere calibrata e controllata la dose che esce dal macinino.

Il caffè è certamente una questione di gusto, ma soprattutto di cura nella sua fase di macinatura e di preparazione.

Siamo certi che la cura dei Vostri strumenti di lavoro unite a buone pratiche di realizzazione del caffè aiuteranno sia Voi che i Vostri baristi ad estrarre il meglio da un caffè che vuole solo essere quello che è: UN BUON CAFFE' ESPRESSO!!

Autore: Stretti Stefano