

WORKSHOP

# Ontdek de wereld van koffie



## Tips & Tricks voor de perfecte Espresso

- Kies altijd voor verse bonen.
- Gebruik bij voorkeur een speciale molen die geschikt is voor espresso en welke elke keer vers maalt.
- Gebruik tussen de 6 en 12 gram koffie per shot.  
Elke shot dezelfde aantal grammage.
- De juiste pompdruk van de machine is tenminste 9 bar. Dit wordt mede bepaald door de fijnheid van de maling en het aandrukken.
- Gebruik het liefst zo puur mogelijk, gefilterd en ontkalkt water.
- De juiste watertemperatuur tijdens het zetten:  
tussen de 88 en 92 graden Celsius.
- Juiste hoeveelheid koffie: 30 ml.
- Tamp elke keer gelijkmatig aan.
- Verwarm het kopje of glaasje voor.
- Zoek de juiste doorlooptijd: houd 25 seconden als richtlijn aan (gemeten vanaf dat het water gaat lopen).
- Dit wordt bepaald door de fijnheid van de maling en de hoeveelheid koffie.
- Vind uiteindelijk de „Sweet Spot“: de juiste balans tussen bitter, zoet en zuur. Deze vind je door veel te proeven en is bij iedereen weer anders.
- Proef en zoek wat jij lekker vindt!



WORKSHOP

# Ontdek de wereld van koffie



## Tips & Tricks voor de goede Cappuccino

- Gebruik de perfecte espresso als basis.
- De juiste melk: koude en volle melk.
- De juiste kan: een ruime, koude RVS kan.
- De juiste hoeveelheid: vul de kan voor 1/3 deel met koude melk.
- Zet de stoomkraan even aan om water weg te laten lopen tot er stoom ontstaat.
- Plaats de stoompijp 1 cm in schuine stand in de melkkan.
- Draai de stoomkraan open op volle kracht, zorg dat je een licht sissend geluid krijgt door de kan langzaam te laten zakken.
- Houd 1 hand onder de melkkan om de warmte te “meten”.
- Tot 35-40 graden lucht/volume in de melk blazen. Daarna kannetje weer omhoog en stoompijpje zo plaatsen dat de melk goed rond kolkt.
- Wacht tot je hand heel heet wordt. Nu kookt de melk nét niet (70 graden) en is deze perfect. In ieder geval minimaal 60 graden. Beter is om in het begin te werken met een thermometer.
- Draai de stoomkraan dicht.
- Wals de melkkan op een vlakke bodem: zo verdwijnen eventuele luchtbellen. Je houdt als het goed is een fluwelen lobberige homogene massa over.
- Schenk het bovenste deel (ongeveer 1/3) eerst uit in een ander kannetje en daarna de melk voorzichtig in een cappuccino kopje, vanaf de rand van het kopje.
- De beste Cappuccino bestaat voor elk 1/3 deel aan espresso, melk en schuim.
- Maak na het gebruik de stoompijp weer schoon en blaas even aan om restjes melk te verwijderen.
- Professionele Barista bekwamen zich op “latte art”: door het speciaal opschenden van de melk ontstaan de mooiste figuren!

