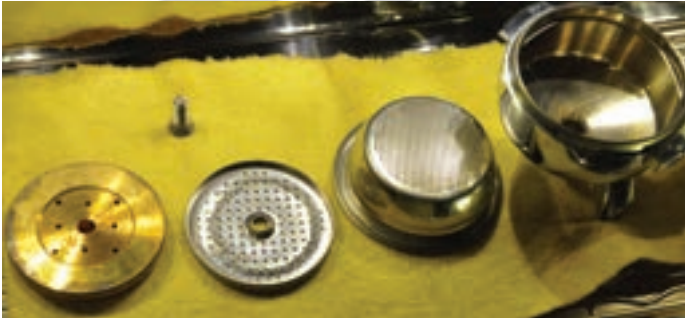
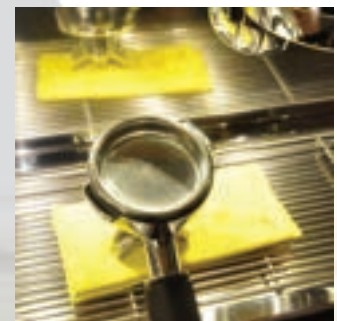
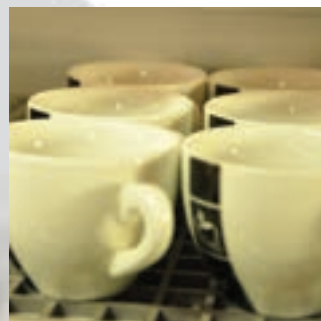


Μηχανή Espresso Βασικός Καθαρισμός



Μεγάλη έμφαση πρέπει να δίνουμε στον καθαρισμό των μηχανημάτων μας κατά τη διάρκεια κλεισίματος του καταστήματός μας.

Ο καθαρισμός ιδίως των αποσωπόμενων μερών θα πρέπει να είναι σχολαστικός.



Κάθε βράδυ θα πρέπει να αφαιρούμε τις κούπες και να καθαρίζουμε καλά τη σάρα και το χώρο αναμονής.

Οι κούπες είναι εκτεθειμένες σε μεγάλη θερμοκρασία και στη σκόνη, γι' αυτό τις ελέγχουμε συνεχώς και τις καθαρίζουμε τακτικά καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας.

Δεν υπάρχει λόγος να εκτίθενται επιπλέον όταν το κατάστημά μας είναι κλειστό. Θα πρέπει να γίνει συνήθεια οι κούπες να τοποθετούνται το πρωί στη μηχανή πλυμένες και καθαρές.

Ο καθαρισμός με το τυφλό φίλτρο είναι πολύ σημαντικός στο κλείσιμο του καταστήματος αληθιά και κατά τη διάρκεια της ημέρας και θα πρέπει να γίνεται σχολαστικά.



Στην αρχή θα πρέπει να καθαρίσουμε από υπολείμματα τη σήτα, το ήλαστικο και την κεφαλή,

καθαρίζουμε ανοίγοντας τη συνεχόμενη ροή και ανοιγοκλείνοντας το γκρουπ με το τυφλό, δυο-τρεις φορές δεξιά-αριστερά

Επαναλαμβάνουμε και ελέγχουμε έως ότου το νερό βγαίνει καθαρό.

Έπειτα κουμπώνουμε με το τυφλό φίλτρο, πατάμε τη συνεχόμενη ροή να τρέξει για 5-10'' χωρίς να ανοίξουμε το γκρουπ. (όχι πάνω από 12'' γιατί θα δημιουργήσουμε πρόβλημα στην ηλεκτροβαλβίδα),



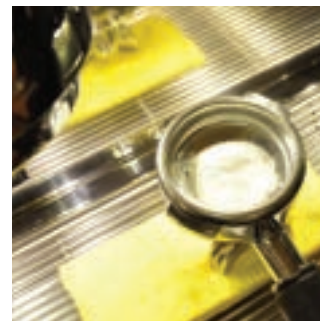
Μηχανή Espresso Βασικός Καθαρισμός



και κλείνουμε τη ροή, αφήνοντας την αναρρόφηση να αποβάλλει τα υπολείμματα από την ηλεκτροβαλβίδα. Θα ακουστεί ένας ήχος σαν σκάσιμο.



Επαναλαμβάνουμε τουλάχιστον 5-7 φορές έως ότου δούμε ότι το νερό έχει καθαρίσει. Το ίδιο κάνουμε για όλες τις κεφαλές.



Ο καθαρισμός αυτός θα πρέπει να γίνεται και με σκόνη καθαρισμού μια φορά την εβδομάδα. Ο καθημερινός καθαρισμός πρέπει να τηρείται, αλλιώς θα χρειαστεί σκόνη πιο συχνά, η οποία διαβρώνει πιο γρήγορα τα group.



Αφού έχουμε αφαιρέσει τη σίτα και τις κεφαλές των group προσθέτουμε στο τυφλό 1 κουταλάκι του γλυκού σκόνη.



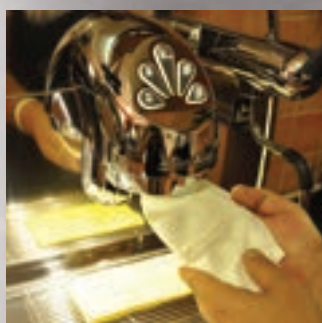
Κουμπώνουμε στην κεφαλή και πατάμε τη ροή του νερού για 5'' και επαναλαμβάνουμε 5-7 φορές χωρίς να ξεκουμπώνουμε το group.



Μετά ξεκουμπώνουμε το group και ξεπλένουμε με ζεστό νερό. Όταν κάνουμε σκόνη θα πρέπει να αφήνουμε άφθονο νερό να τρέξει για να ξεπλυθεί καλά η κεφαλή.



Μετά από κάθε καθαρισμό ελέγχουμε, την ροή του νερού να τρέχει συνεχόμενα σαν βρύση.



Με καθαρή πετσέτα ελέγχουμε την κεφαλή, και το λάστιχο να είναι καθαρά.



Μεγάλη προσοχή κάθε βράδυ στο κλείσιμο να καθαρίζουμε τα portafilters και τις ροές τους.



Αφαιρούμε τα φίλτρα και τα πλένουμε πολύ καλά, προσέχοντας σε φως τις τρυπούλες να μην είναι βουλωμένες.



Πλένουμε πολύ καλά τα portafilters δίνοντας έμφαση στην τρύπα και στις ροές

Μηχανή Espresso Βασικός Καθαρισμός



Στο εσωτερικό της τρύπας μαζεύονται τα περισσότερα κατακάθια και έλαια του καφέ. Είναι το πιο δύσκολο σημείο καθαρισμού, καλό είναι να το καθαρίζουμε με βουρτσάκι ή και να ξεβιδώνουμε τις ροές του portafilter.



Τα portafilter ταλαιπωρούνται καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας από υπολείμματα και έλαια που μένουν στεγνώνουν και ξεραίνονται επηρεάζοντας τη γεύση και το άρωμα του καφέ μας.



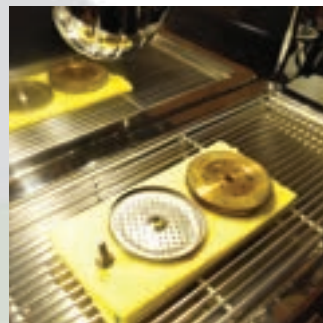
Για το λόγο αυτό θα πρέπει να πλένονται και να καθαρίζονται και κατά τη διάρκεια της βάρδιας, ιδανικά κάθε μία ώρα.



Για τους ίδιους λόγους είναι πολύ σημαντικό καθημερινά να ρυθνουμε και να καθαρίζουμε τις σήτες από την κεφαλή, ιδίως όταν κάνουμε σόδα.



Οι σήτες κατά τη διάρκεια της ημέρας γεμίζουν με έλαια και ο καθαρισμός με το τυφλό δεν είναι αρκετός. Οπότε πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά.



Αφαιρούμε τις σήτες με τις κεφαλές τους. Ανάλογα με την μηχανή, μπορεί να βγαίνει μόνο η σήτα ή να αφαιρείται μαζί με το ήλστιχο.



Σε οποιαδήποτε περίπτωση, θα πρέπει να μάθουμε να αφαιρούμε και να πλένουμε όλα τα αποσπώμενα μέρη με ζεστό νερό και να τα καθαρίζουμε καλά.



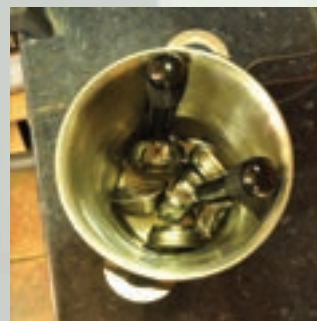
Ο καθημερινός καθαρισμός της κεφαλής με ήψισμο και με τυφλό θα δώσει στον καφέ μας σταθερό, καθαρό και γευστικό αποτέλεσμα.



Δεν ξεχνάμε να καθαρίζουμε κάθε βράδυ οχολαστικά τα ακροφύσια και τις βαλβίδες.



Επίσης καλό θα είναι μια φορά την εβδομάδα να πλένουμε με σκόνη καθαρισμού όλα τα αποσπώμενα μέρη της μηχανής,



τοποθετώντας, φίλτρα, γκρουπ, κεφαλές, σήτες, ortafilters κτλ. σε μια σαμπανιέρα με ζεστό νερό.



Ρίχνουμε μια κουταλιά της σούπας σκόνη καθαρισμού και τα αφήνουμε για 15 λεπτά.



Μηχανή Espresso Βασικός Καθαρισμός



Μετά αφαιρούμε και ξεπλένουμε πολύ καλά.



Στη λήξη της βάρδιας αφαιρούμε τη σάρα αποστράγγισης από τη μηχανή και την πλένουμε καλά.



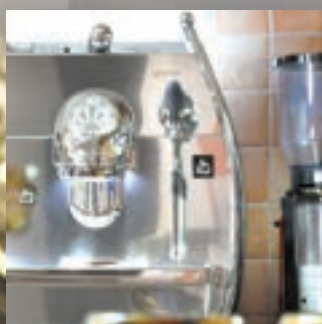
Κουτί υπολειμμάτων

Με προσοχή στο κουτί συλλογής των υπολειμμάτων που οδηγεί στην αποχέτευση, πρέπει να είναι πάντα καθαρό.



Κουτί υπολειμμάτων

Το κουτί υπολειμμάτων είναι κάτω από τη σάρα. Αν βουλώσει η τρύπα της αποχέτευσης πρέπει να την ξεβουλώσουμε με ένα αιχμηρό αντικείμενο.



Μην ξεχνάμε ότι είμαστε χειριστές σε μηχανήματα και πρέπει να γνωρίζουμε καλά, τη λειτουργία, τον καθαρισμό και τη συντήρησή τους.



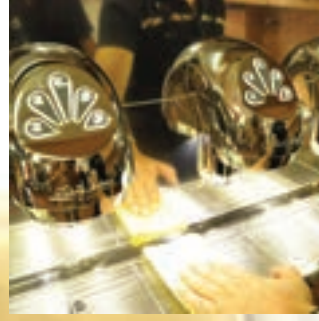
Μηχανή Espresso Ενδιάμεσος Καθαρισμός & Έλεγχος



Κατά τη διάρκεια της εργασίας μας δεν πρέπει να ξεχνάμε να ελέγχουμε τις ενδείξεις της μηχανής αναλογικές ή ηλεκτρονικές.



Χρησιμοποιούμε ξεχωριστά πανάκια για τον καθαρισμό της μηχανής στα ακροφύσια, τη σχάρα και της γενικής χρήσης.



Καθαρίζουμε τη σχάρα αποστράγγισης από υπολείμματα ρίχνοντας συχνά ζεστό νερό.



Καθαρίζουμε τις κούπες, ελέγχουμε τη θερμοκρασία τους και κάνουμε συχνές εναλλαγές.



Ο χώρος εργασίας πρέπει να είναι πάντα καθαρός, ιδίως ο χώρος όπου τοποθετούμε το group για να πατήσουμε τον καφέ.



Καθαρίζουμε τις σήτες των group και τα φίλτρα τους ρίχνοντας ζεστό νερό και μετά τις σκουπίζουμε.



Το ίδιο κάνουμε και στα group.



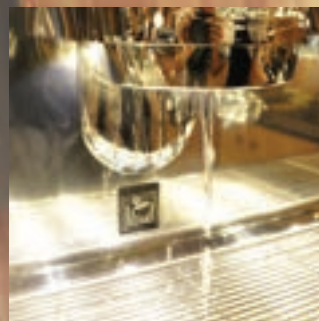
Δεν χρησιμοποιούμε ποτέ χημικά σαπούνια ή σφουγγάρια και πανιά όπου έχουμε καθαρίσει άλλες επιφάνειες.



Ελέγχουμε τη θερμοκρασία και τη ροή του νερού.



Η θερμοκρασία (ανάλογα με τη λειτουργία της κάθε μηχανής) αυξάνεται μετά από μεγάλες αναμονές.



Για το λόγο αυτό όταν έχουμε ώρα να ετοιμάσουμε καφέ θα πρέπει να εκτονώνουμε αρκετά το νερό έως ότου σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία και ανανεωθεί το νερό.



Σίγουρα η αύξηση της θερμοκρασίας λόγω μεγάλης αναμονής, θα επηρεάσει και τα portafilter. Γι' αυτό δεν τα αφήνουμε ποτέ πάνω από 30' στην κεφαλή της μηχανής,





Μηχανή Espresso

Ενδιάμεσος Καθαρισμός & Έλεγχος



Τα υπολείμματα επίσης, στεγνώνουν και ξεραίνονται μεταφέροντας έντονη καμμένη μυρωδιά.



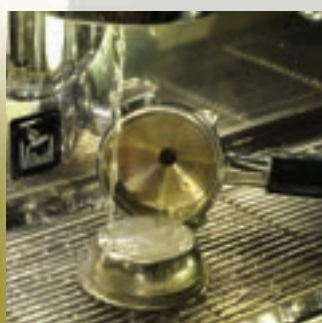
Είναι προτιμότερο σε μεγάλες αναμονές, να καθαρίζονται και να τοποθετούνται εκτός μηχανής για λίγη ώρα, 4'-5'. Καλύτερα στο κέντρο της σάρας για να παραμένουν ζεστά.



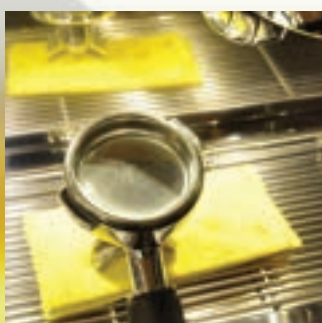
Ο ενδιάμεσος καθαρισμός είναι πολύ σημαντικός. Δεν αφήνουμε υπολείμματα, λιάδια και βρωμιές να επηρεάζουν το τελικό μας αποτέλεσμα.



Για γρήγορο καθαρίσμα από υπολείμματα στη σήτα, το λιάστιχο και την κεφαλή, ανοιγοκλείνουμε το γκρουπ με το τυφλό, δυο-τρεις φορές δεξιά-αριστερά.



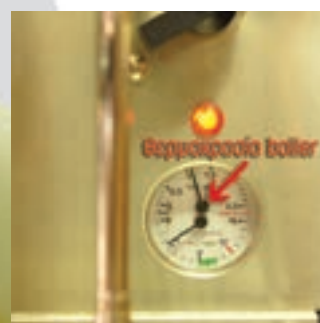
Καθαρίζουμε τακτικά ανά μια ώρα με ζεστό νερό τα γκρουπ και τα φίλτρα. Μεγάλη προσοχή στην τρύπα εξόδου και στις ροές. Στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας.



Καθαρίζουμε τουλάχιστον 2-3 φορές την ημέρα με τυφλό το εσωτερικό κύκλωμα της κεφαλής (κλειστό με ροή για 5", 2-3 φορές).



Ελέγχουμε τις κούπες να είναι καθαρές, ζεστές (45°C) και σωστά τοποθετημένες όρθια.



Ελέγχουμε την θερμοκρασία boiler (120°C ή 1,1 bar).



Ελέγχουμε την στάθμη του νερού στο boiler (3/4).



Ελέγχουμε την ροή του νερού στις ντουζιέρες (σαν βρύση).



Ελέγχουμε την πίεση του δικτύου (3-4 bar).



Ελέγχουμε τα ακροφύσια και τις βαλβίδες να είναι καθαρά.

Η Αποθήκευση του Καφέ



Ο καφές μετά το καβούρδισμά του εξαίγει για αρκετές ημέρες αέρια, CO₂. Μετά από 3-4 ημέρες αρχίζει η γεύση του και "καθαρίζει".



Πρέπει λοιπόν να προστατευθεί με μια αεροστεγής συσκευασία και με βαθίδα εκτόνωσης του αερίου η οποία είναι απαραίτητη για τη διατήρηση της φρεσκάδας του.



Η φυσική παρουσία νερού 3% σε κάθε κόκκο, σε συνδυασμό με το οξυγόνο ευθύνεται για τις περισσότερες χημικές αλλαγές και οξειδωτικές αντιδράσεις.



Μετά το καβούρδισμα και μετά την απελευθέρωση αερίων, ο καφές απορροφά οτιδήποτε, όπως οσμές και υγρασία.



Ο espresso αρχίζει και λαδώνει σε 20-25 ημέρες, τότε αρχίζει η περαιτέρω οξείδωση του καφέ, αφού το λάδι έρχεται σε επαφή με το οξυγόνο, η οποία θα του προσδώσει μια πικρή και μαγιάτικη γεύση.



Για το λόγο αυτό προσπαθούμε να τον καταναλώνουμε έως το διάστημα αυτό των 25 ημερών.



Η οξείδωσή του μπορεί να αρχίσει πολύ πιο γρήγορα, ακόμα και από την πρώτη ημέρα, εάν ο καφές δεν αποθηκευτεί σωστά.



Χρειάζεται σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 20-25 °C με μέτρια υγρασία 40-60 %. Μακριά από φως, ήλιο, έντονες μυρωδιές και μεγάλες αυξομειώσεις θερμοκρασίας.



Τις συνθήκες αποθήκευσης πρέπει να τις ελέγχουμε συχνά και να τις καταγράφουμε όλες τις εποχές του χρόνου.



Μην αφήνετε τις συσκευασίες του καφέ εκτεθειμένες κατά τη διάρκεια της ημέρας σε ράφια και στο φως. Το φως δημιουργεί το πρώτο ερέθισμα της αυτόοξειδωτικής αντίδρασης των κόκκων.



Να θυμάστε ότι, η χημική καταστροφή του αρώματος του καβουρδισμένου καφέ είναι γρήγορη στον κόκκο και αστραπιαία μετά από 5' στον αλεσμένο κόκκο.



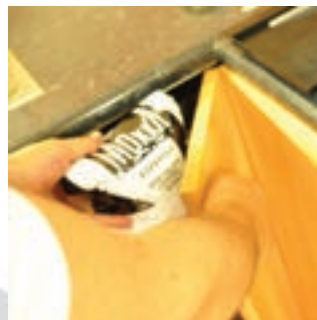
Η Αποθήκευση του Καφέ



Να αδειάζετε λίγο καφέ στο σιλό, όσο θα χρειάζεστε για τις επόμενες ώρες.



Να κρατάτε τη σακούλα για να αποθηκεύετε τον καφέ που θα σας περισσεύει στο τέλος της ημέρας.



Διατηρείτε τη συσκευασία του καφέ που θα έχετε για την βάρδιά σας, σε ντουλάπια ή χώρους σταθερά δροσερούς και σκιερούς, με σταθερές συνθήκες.



Όταν κλείνετε το κατάστημά σας, δεν πρέπει ποτέ να αφήνετε καφέ στο σιλό και στις θυρίδες του μύλου.



Μην αγοράζετε μεγάλες ποσότητες καφέ ιδίως αθεσμένου. Προγραμματίστε τις παραγγελίες σας για να έχετε πάντα φρέσκο καφέ, με ένα στοκ 7-10 ημερών.



Χρησιμοποιείτε πάντα ξεχωριστά βαζάκια που κλείνουν αεροστεγώς και θα πρέπει να πλένονται τακτικά. Ο καφές πρέπει να προστατεύεται να ανανεώνεται και να ανακυκλώνεται σωστά.

Cappuccino Classic - Dry Milk



Χρησιμοποιούμε πάντα κρύο φρέσκο γάλα πλήρες 3,5%.



Χρησιμοποιούμε κανάτα ανάλογη με την ποσότητα που θέλουμε να σερβίρουμε,



πρέπει να είναι κρύα, καθαρή και τη γεμίζουμε πάντα έως τη μέση.



Εξαερώνουμε τους ατμούς πάντα πριν τη χρήση για την αποφυγή νερού και υπολειμμάτων προηγούμενης χρήσης.



Καθαρίζουμε το ακροφύσιο και την βαλβίδα με καθαρό πανάκι



τοποθετούμε το ακροφύσιο, πάντα κάθετα όχι στην άκρη ούτε στο κέντρο της κανάτας.



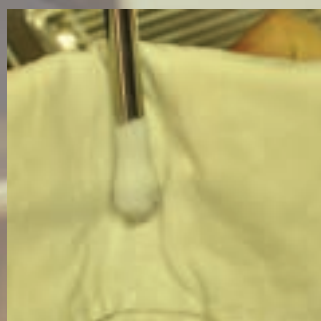
Πρέπει να αγγίζει ίσα-ίσα την επιφάνεια του γάλακτος και ανοίγουμε τέρμα την ένταση, για να δημιουργηθεί αναταραχή στο γάλα και περιστροφική κίνηση.



Κατά τη διάρκεια της παρασκευής η θέση στο ακροφύσιο πρέπει να είναι σταθερή και λίγο κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος.



Το χέρι μας εκπαιδεύεται στους 40°C για το κλείσιμο του ατμού και στους 60°C τελικής θερμοκρασίας. Το γάλα φουσκώνει λόγω των πρωτεϊνών του.



Καθαρίζουμε και εξαερώνουμε πάντα μετά τη χρήση.



Αφήνουμε το γάλα να σφίξει και φρεσκοκόβουμε τη δόση του καφέ. Ιδανικό είναι ο καφές να γίνεται παράλληλα με το γάλα.



Εκτονώνουμε, ελέγχοντας τη θερμοκρασία και τη ροή του νερού.



Cappuccino

Classic - Dry Milk



Κοιτάμε πίσω στη σωστή ροή του καφέ,



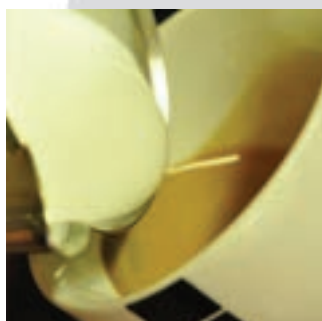
παρατηρούμε την επιφάνεια του γάλακτος να μην έχει φουσκάλες και ομογενοποιούμε το γάλα



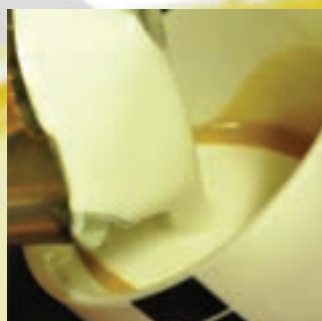
με νευρικές κινήσεις δεξιά-αριστερά έως ότου γυαλίσει.



Ελέγχουμε τον τελικό χρόνο ροής του καφέ και σερβίρουμε άμεσα για να διατηρήσουμε τα αρώματα.



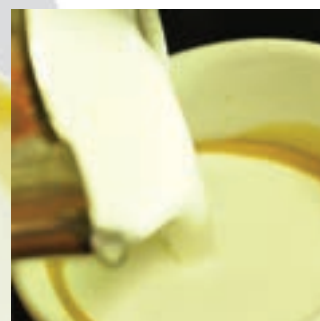
Κατά το σερβίρισμα στην αρχή, θα πρέπει να γείρουμε την κούπα,



να φέρουμε την κανάτα κοντά στον καφέ



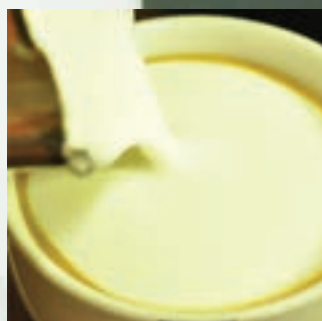
για να σκεπάσουμε με την κρέμα την επιφάνεια του.



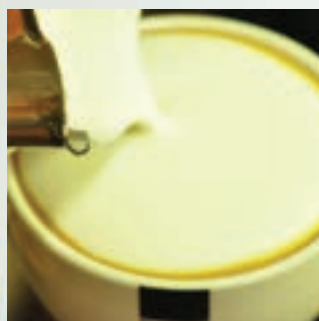
Θα πρέπει να κινούμαστε προς το κέντρο



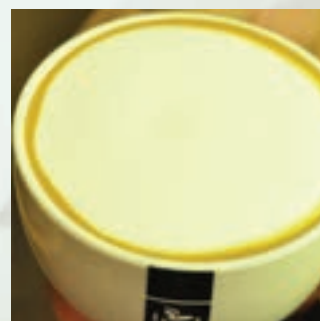
και να ισιώνουμε σιγά-σιγά την κούπα, για να εμφανιστεί κυκλικό κι ομοιόμορφο το στεφάνι.



Είναι πολύ σημαντικό να είναι ζωντανή η κρέμα με διάρκεια,



ισορροπία καφέ, υγρού γάλακτος, αφρού 30ml-60ml-60ml και κρεμώδη υφή στην γεύση.



Σερβίρουμε σε κούπα 150-170 ml.



Cappuccino Latte Art - Wet Milk



Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία, πάντα κρύο φρέσκο γάλα πλήρες 3,5%.



Χρησιμοποιούμε κανάτα ανάληψη με την ποσότητα που θέλουμε να σερβίρουμε,



πρέπει να είναι κρύα, καθαρή και γεμίζουμε πάντα έως τη μέση.



Ετοιμάζουμε πάντα πρώτα τη δόση του καφέ.



Με την έναρξη της ροής του καφέ έχουμε 25'' να ολοκληρώσουμε το αφρόγαλα.



Εξαερώνουμε πάντα πριν τη χρήση.



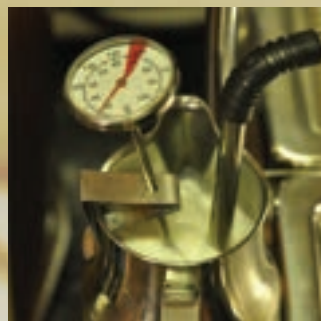
Καθαρίζουμε με καθαρό πανάκι το ακροφύσιο.



Τοποθετούμε το ακροφύσιο στην σωστή θέση,



πάντα κάθετα, όχι στην άκρη ούτε στο κέντρο της κανάτας να αγγίζει ίσα-ίσα την επιφάνεια του γάλακτος,



και ανοίγουμε τέρμα την ένταση.



Παρακολουθούμε το γάλα να περιστρέφεται ήπια, να διογκώνεται και να γυαλίζει



Το χέρι μας εκπαιδεύεται στους 40°C για το κλείσιμο του ατμού και στους 60°C τελικής θερμοκρασίας.





Cappuccino

Latte Art - Wet Milk - Ροζέτα



Καθαρίζουμε και εξαερώνουμε πάντα μετά τη χρήση του ατμού.



Πρέπει η επιφάνεια του γάλακτος να μην έχει φουσκάλες.



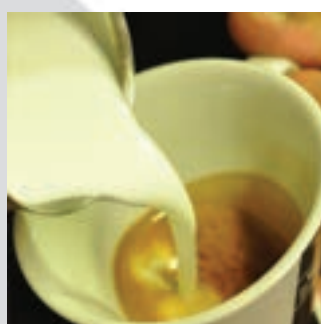
Ελέγχουμε τον τελικό χρόνο ροής του καφέ και σερβίρουμε άμεσα,



δεν αφήνουμε το γάλα να σφίξει, σερβίρουμε άμεσα στους 52-55°C, με σκοπό να δέσει με τον καφέ.



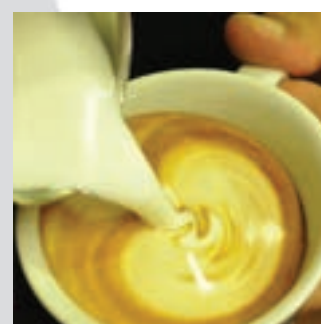
Σερβίρουμε με σταθερή αργή ροή από σχετικά ψηλά, πηγαιάζουμε την κούπα,



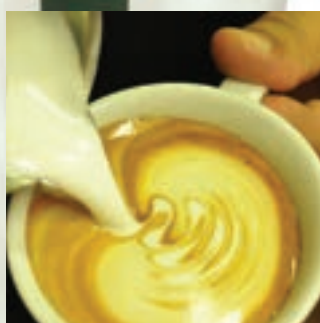
σημαδεύουμε στο κέντρο κάνοντας κινήσεις δεξιά-αριστερά,



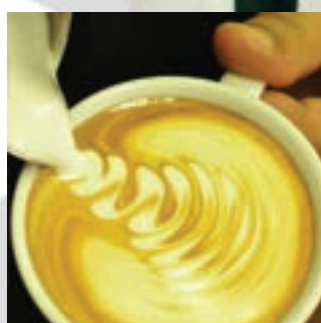
κατεβάζουμε την κανάτα στην επιφάνεια του καφέ



και κάνουμε τις κινήσεις μας γρήγορες και νευρικές.



Πηγαίνοντας από τη μια άκρη προς την άλλη ισιώνουμε σιγά-σιγά και την κούπα.



Παραμένουμε λίγο στην άκρη της κούπας και χωρίζουμε στην μέση το σχέδιο,



συνεχίζοντας με το γάλα από την μία πλευρά στην άλλη ενώ σηκώνουμε ψηλά την κανάτα.



Έτσι δημιουργούμε "ροζέτες".



Cappuccino Latte Art - Wet Milk - Καρδιά



Με τον τρόπο αυτό μπορούμε να δημιουργήσουμε διάφορα σχέδια σε ένα cappuccino.



Σερβίρουμε με σταθερή αργή ροή από σχετικά ψηλά, πλησιάζοντας την κούπα.



Σημαδεύουμε στο κέντρο κάνοντας αργές κινήσεις δεξιά-αριστερά,



πρέπει να ρίχνουμε αρκετή κρέμα χωρίς να επηρεάζουμε την επιφάνεια,



κατεβάζουμε την κανάτα στην επιφάνεια του καφέ.



Κάνουμε μια νευρική κίνηση διαχωρισμού,



και παραμένουμε σταθεροί έως ότου απλωθεί η κηλίδα,



διακόπτουμε τη ροή στο γάλα και σημαδεύουμε λίγο μπροστά από την κηλίδα,



με σκοπό να δημιουργήσουμε μια νέα, που θα κινούμε σιγά-σιγά, βάζοντας τη μια κηλίδα μέσα στην άλλη.



Στο σημείο αυτό μπορούμε να χωρίσουμε το σχήμα στη μέση, σηκώνοντας ψηλά την κανάτα κάνοντας μια "καρδιά".



Εάν θέλουμε μπορούμε να συνεχίσουμε στο ίδιο στυλ, και να κάνουμε ακόμα μια κηλίδα,



κάνοντας μια διπλή καρδιά.





Cappuccino

Latte Art - Wet Milk - Τουλίπα



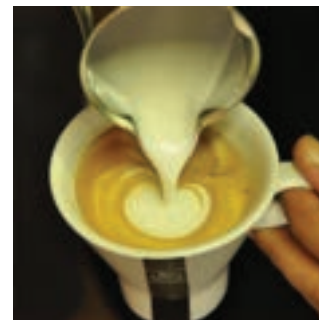
Με την ίδια λογική δημιουργούμε τουλίπες.



Ξεκινάμε από σχετικά ψηλά με αργές κινήσεις δεξιά-αριστερά.



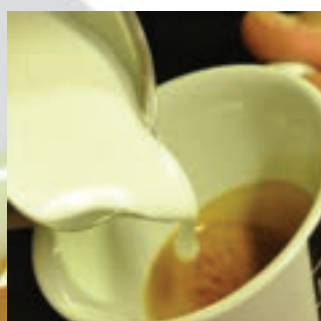
Σκοπός μας είναι να έχει το ρόφημα πολύ κρέμα, όπως ένα cappuccino κλασικό,



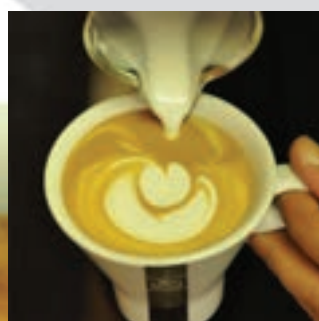
κατεβαίνουμε με την κανάτα στην επιφάνεια του καφέ κάνοντας την πρώτη κηλίδα,



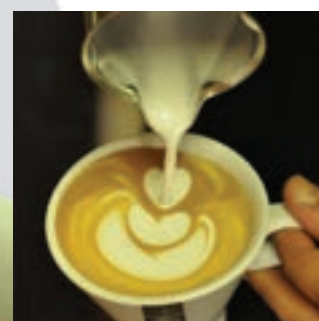
διακόπτουμε τη ροή στο γάλα,



ετοιμάζουμε τη δεύτερη ρίγιο μπροστά από την πρώτη βάζοντας τη μία μέσα στην άλλη,



διακόπτουμε ξανά τη ροή στο γάλα κάνοντας και τρίτη κηλίδα,



τέλος χωρίζουμε το σχέδιο στη μέση. Με τον ίδιο τρόπο δημιουργούμε και περισσότερες τουλίπες.



Freddo Espresso



Για ένα Freddo Espresso, φρεσκοκόβουμε μια διπλή δόση (16-21 gr) espresso.



Εκτονώνουμε και ελέγχουμε τη ροή του νερού.



Προτεινόμενη δόση 70 ml, 18+ gr. καφέ, για εκχύλιση 25-30 δευτερόλεπτα. Συνολική ποσότητα ροφήματος έως 180 ml.



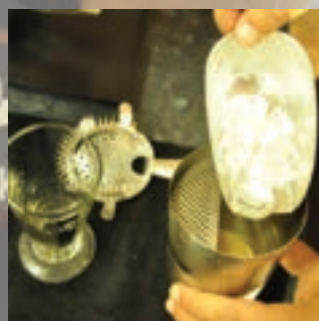
Ετοιμάζουμε τη δόση σε ποτ. Είτε inox είτε γυάλινα.



και τη μεταφέρουμε στο σέικερ,



εάν είναι να προσθέσουμε ζάχαρη, χτυπάμε στη φραπιέρα πριν βάλουμε πάγο για να λιώσει πιο εύκολα.



Προσθέτουμε 2-3 παγάκια στο σέικερ,



παράλληλα γεμίζουμε με πάγο και το ποτήρι,



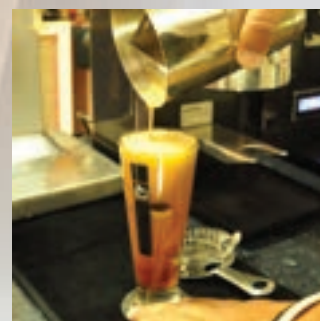
ανακατεύουμε στη φραπιέρα για 7-8"



μετά την ανάδευση μην αφήνετε τον καφέ να "κάτσει".



Σερβίρουμε αμέσως μετά το χτύπημα στο ποτήρι,



προσέχουμε την υφή του καφέ να είναι κρεμώδης,

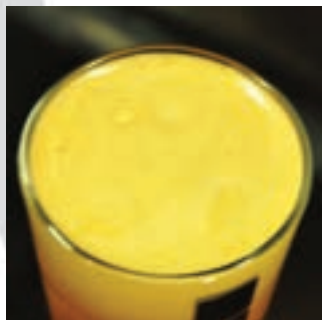




Freddo Espresso



Στο ποτήρι ο καφές δεν πρέπει να διαχωριστεί. Η εικόνα του πρέπει να είναι "ζωντανή",



η κρέμα του πρέπει να είναι ελαστική χωρίς φουσκάλες.



Είναι πολύ σημαντικό να φτάσει στον καταναλωτή ο καφές μας με αυτή την εικόνα "ζωντανός".



Ο καφές σε λίγα λεπτά θα διαχωριστεί, δώστε λοιπόν μεγάλη προσοχή στο χρόνο σερβιρίσματος.

