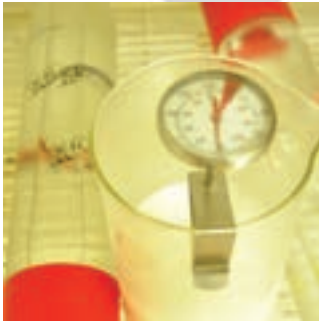


## Freddo Cappuccino



Χρησιμοποιούμε **κρύο** φρέσκο γάλα πλήρες 3,5 %.



Προσέχουμε το σέικερ ή το μπωλ να είναι παγωμένο.



Η ποσότητα του γάλακτος στο σκεύος πρέπει να είναι μικρή (στο 1/4)



Δεν τοποθετούμε πάγο αρκεί να έχουμε κρύο γάλα και παγωμένο σέικερ.



Για μεγαλύτερες ποσότητες χρησιμοποιούμε μεγαλύτερο μπωλ που κουμπώνει στη φραπιέρα.



Χτυπάμε αργά στην αρχή έως ότου γίνει η πρώτη διόγκωση.



Αποφεύγουμε να δουλεύουμε στην αρχή μεγάλης ταχύτητας για να μπορέσει να διογκωθεί σωστά το γάλα.



Σταματάμε τη διαδικασία όταν τριπλασιαστεί σε ποσότητα και σφίξει αρκετά.



Πρέπει να γίνει κρέμα και η επιφάνειά του να είναι γυαλιστερή χωρίς φουσκάλες.



Φρεσκοκόβουμε μια διπλή δόση espresso,



Προτεινόμενη δόση 70 ml, 18+ gr. καφέ, για εκχύλιση 25-30 δευτερόλεπτα. Συνολική ποσότητα ροφήματος έως 250 ml.



Σε μηχανές high group που δεν χωράει το σέικερ, χρησιμοποιούμε μεζούρα ή ποτ.



## Freddo Cappuccino



Το σέικερ θα πρέπει να έχει ενσωματωμένο strainer (αφροσυλήλεκτη). Αδειάζουμε την δόση στο σέικερ.



Προσθέτουμε -αν ζητηθεί- ζάχαρη και χτυπάμε χωρίς πάγο για 4-5'' για να ριώσουμε την ζάχαρη.



Γεμίζουμε με πάγο το ποτήρι. Καλό είναι το ποτήρι να είναι χωρητικότητας 260-280 ml.



Προσθέτουμε αφρόγαλα έως τα 3/4 του ποτηριού



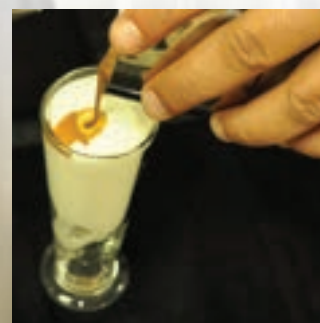
στα 3/4 η ποσότητα είναι μαζί με τον πάγο.



Βάζουμε 2-3 παγάκια στο σέικερ,



χτυπάμε τον καφέ στη φραπιέρα για 5-6'' σε αργή ταχύτητα, ανάλογα με τη μηχανή που έχουμε.



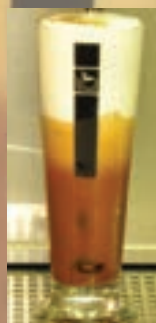
Σερβίρουμε κατευθείαν στο ποτήρι,



Σημαδεύουμε στο κέντρο από ψηλά για να περάσει ο καφές μέσα στο γάλα.



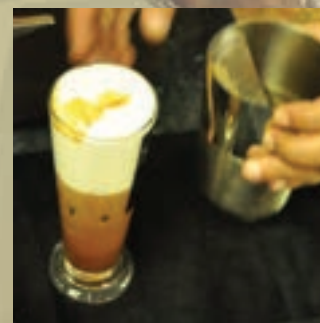
Ο καφές μένει κάτω, ενώ το αφρόγαλα παραμένει στην επιφάνεια.



Διαχωρίζεται σιγά-σιγά δημιουργώντας τρεις ζώνες



θα πρέπει να σερβιριστεί άμεσα, για να διατηρήσει την ελαστική και κρεμώδη υφή του.



Σαν εναλλακτική μπορείτε να σερβίρετε πρώτα το χτυπημένο espresso και να απογεμίσετε με αφρόγαλα

## Καφές Φίλτρου - Brew Methods

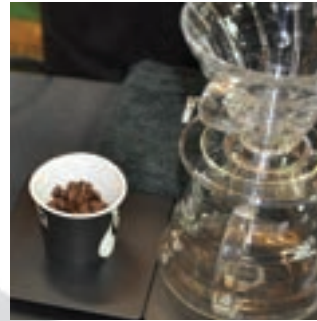
### Κωνικό φίλτρο V60



Για τη μέθοδο V-60 θα χρειαστούμε: ένα κώνο 60 μοιρών V60, κωνικό χάρτινο φίλτρο, μια κανάτα, μια ζυγαριά μέτρησης gr. & ml., μια κανάτα kettle διαβροχής και ένα χρονόμετρο.



Για τη δοσολογία θα ακολουθήσουμε τα Standard του SCAE Gold Cup: 50-60 gr. καφέ για 1 λίτρο νερό.



Οπότε θα ζυγίσουμε για 350 ml νερό, 21 gr φρέσκο-καβουρδισμένων κόκκων καφέ.



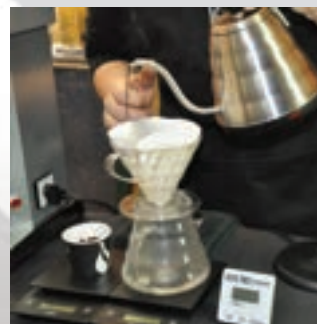
Διπλώνουμε στη ραφή το κωνικό χάρτινο φίλτρο και το τοποθετούμε στον κώνο του V60.



η θερμοκρασία διαβροχής πρέπει να είναι 93°C.



Για σταθερή θερμοκρασία και συχνή χρήση, χρησιμοποιήστε επαγγελματικό βραστήρα ρυθμισμένο στους 93°C.



Βρέχουμε κυκλικά το φίλτρο με ζεστό νερό, έτσι ζεσταίνουμε τον κώνο και την κανάτα και αποφεύγουμε τη μυρωδιά χαρτιού.



Ανασκώνουμε το βρεγμένο φίλτρο.



Πρέπει να εφαρμόσει απαλά στις ροές του κώνου.



Για καλύτερη διατήρηση θερμοκρασίας μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε V60 πλήινο.



Ανακατεύουμε καλά στην κανάτα το ζεστό νερό για καλύτερη μεταφορά θερμοκρασίας και αδειάζουμε το νερό.



Είναι σημαντικό να ζεσταίνουμε τα σκεύη μας πριν ξεκινήσουμε την διαδικασία.

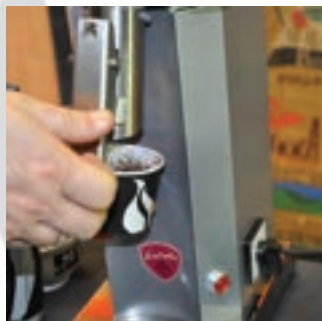


## Καφές Φίλτρου - Brew Methods

### Κωνικό φίλτρο V60



Ρίχνουμε τους ζυγισμένους κόκκους καφέ στο μύλο



και φρέσκο-κόβουμε,



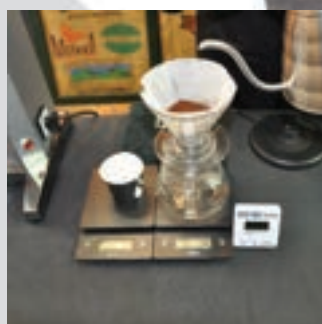
ρίχνουμε τον αλεσμένο καφέ στο φίλτρο,



και τον απλώνουμε ομοιόμορφα χτυπώντας απαλά τον κώνο.



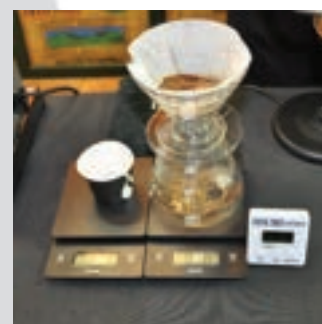
Ξεκινάμε το χρονόμετρο, και αρχίζουμε τη διαδικασία διαβροχής.



Η διαβροχή θα πρέπει να γίνει κυκλικά (σαν κοχύλι) ξεκινώντας από το κέντρο.



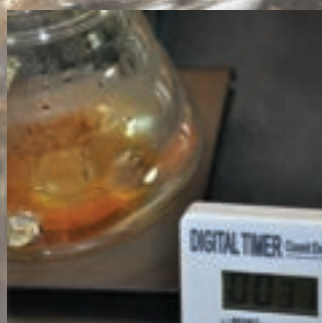
Pre-infusion – 30 ml για 30-40". Στην αρχή ρίχνουμε με το kettle 30-40 ml νερό και περιμένουμε για 30-40".



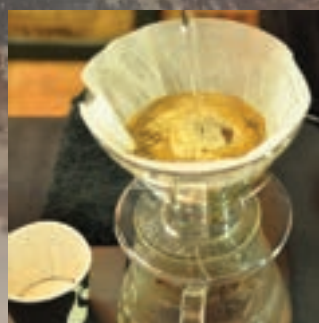
Το Pre-infusion γίνεται για να προετοιμαστεί ο καφές για τη διαδικασία διαβροχής. Θα τον δούμε να ανθίζει, να φουσκώνει και ελαφρώς να ξανθαίνει.



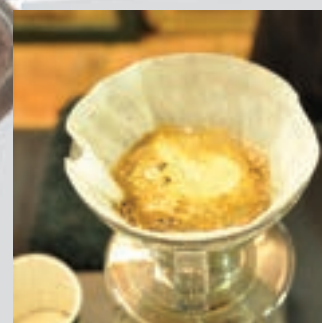
Κατά την διάρκεια του pre-infusion, στάζουν ελάχιστες σταγόνες ή καμία.



Στα 30" πρέπει να ξεκινήσουμε τη διαδικασία διαβροχής



Ξεκινάμε από το κέντρο με αργή και σταθερή ροή, κάνοντας κυκλική κίνηση με το kettle σαν κοχύλι.



Σταματάμε τη διαδικασία και περιμένουμε έως ότου κατέβει λίγο η στάθμη.

## Καφές Φίλτρου - Brew Methods

### Κωνικό φίλτρο V60



Καλό είναι η ποσότητα του νερού να μην ξεπερνά τα 80-90 ml για κάθε φορά.



Υπολογίζουμε περίπου 120-140 ml νερό για κάθε ηεπτό.



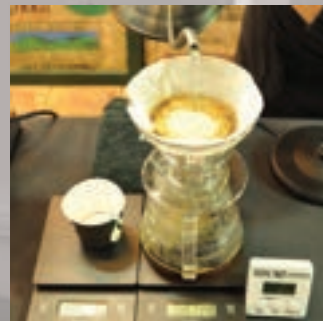
Συνεχίζουμε ξανά τη διαδικασία διαβροχής.



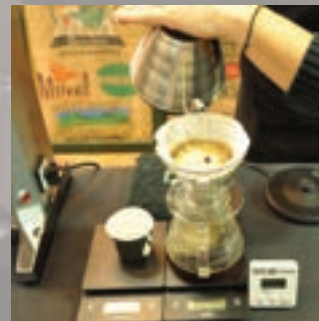
Αποφεύγουμε την επαφή του νερού με τα τοιχώματα του κώνου,



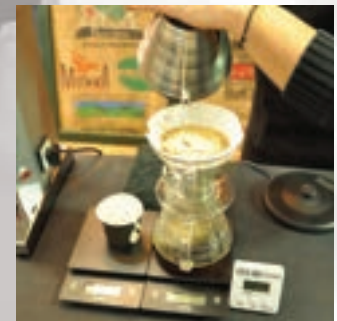
αφήνουμε μια κρούστα πάχους περίπου ενός εκατοστού, έπειτα συνεχίζουμε τη διαβροχή.



Κάθε φορά σε κάθε διαβροχή, ανεβαίνουμε λίγο πιο πάνω από την επιφανειακή κρούστα που έχει δημιουργηθεί.



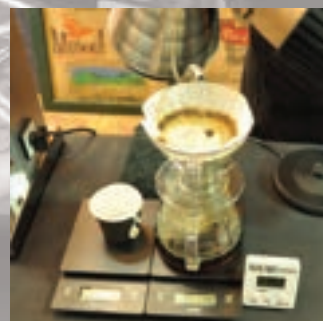
Δεν αφήνουμε ποτέ τον καφέ στο φίλτρο να στεγνώσει.



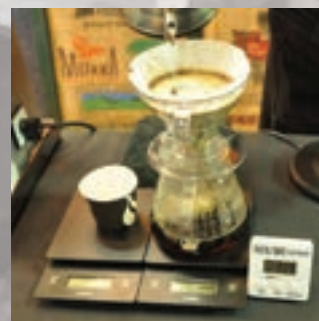
Πρέπει να δίνουμε συνεχή παλημό και κίνηση στα σωματίδια του καφέ αναδεύοντάς τον με την ταχύτητα των κυκλικών κινήσεων της διαβροχής.



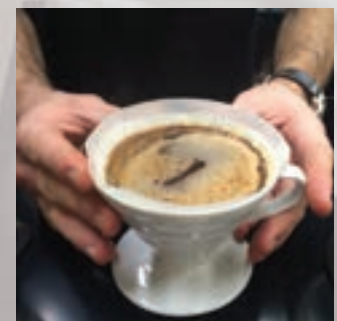
Εάν ακολουθήσουμε πιστά τη διαδικασία στα 3 ηεπτά περίπου θα έχουμε ολοκληρώσει την διαβροχή,



και θα χρειαστούμε ακόμα 40-50'' έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία.



Με τη χρονομέτρηση της διαδικασίας αυτής καταλαβαίνουμε και τη σωστή άθιση του καφέ.



Κουνάμε απαλά και κυκλικά το V60 για να δημιουργήσουμε την τελευταία κίνηση στα σωματίδια του καφέ.



## Καφές Φίλτρου - Brew Methods

### Κωνικό φίλτρο V60



Η ροή του καφέ στην κανάτα είναι συνεχόμενη,



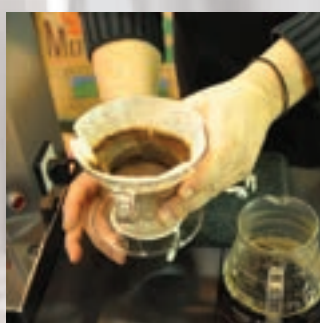
σιγά-σιγά, ο καφές αρχίζει να στεγνώνει και η ροή γίνεται αργή.



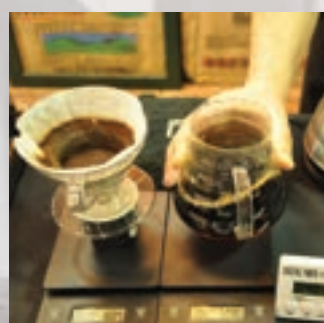
Την στιγμή που θα σταματήσει να στάζει, σταματάμε το χρόνο.



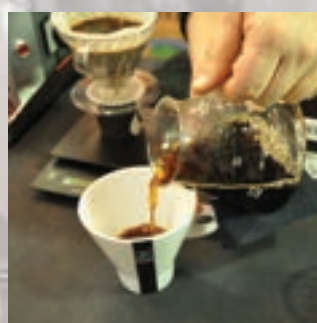
Αφαιρούμε το V60 από την κανάτα,



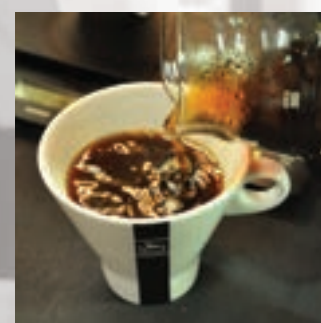
κοιτάμε τους τελικούς χρόνους και τα ml και προσέχουμε η επιφάνεια του καφέ να είναι σαν κρούστα και να μην έχει τρύπες.



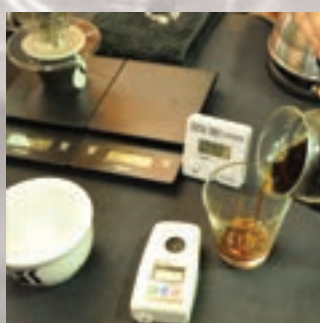
Ανακατεύουμε ήρεμα τον καφέ στην κανάτα



και σερβίρουμε άμεσα σε ποτή ή κούπα προθερμασμένη.



Με την μέθοδο V60 ο καφές που σερβίρουμε είναι καθαρός με διαύγεια και χαρακτηρίζεται από ένταση στα αρώματά του και καθαρότητα στην γεύση του.



Η διαδικασία ελέγχου TDS, μέτρησης των διαλυτών στοιχείων του καφέ, γίνεται με τα φωτόμετρα (refractometers).



Είναι σημαντικό να ελέγχουμε τακτικά την ακρίβεια της μεθόδου για την ποιότητα του ροφήματος.



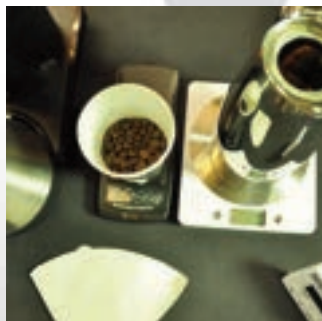
Αφήνουμε τον καφέ να κρυώσει στους (25-30 °C) και παίρνουμε για μέτρηση ποσότητα 4-5ml. Τοποθετούμε την ποσότητα στην κυψέλη μέτρησης και περιμένουμε ένα λεπτό.



Θα πρέπει η μέτρηση να μας δείξει 1,20 – 1,50 tds. Βάση του Gold Cup standart τα διαλυτά στοιχεία του καφέ αγγίζουν το 1,5 περίπου του συνοδικού ροφήματος.

## Καφές Φίλτρου - Brew Methods

### Μηχανή χάρτινου φίλτρου



Βασικές προϋποθέσεις για σωστό φίλτράρισμα είναι: α) η δοσολογία καφέ με νερό που είναι 50 με 60 gr. ανά lit, β) ο βαθμός άλσεσης, γ) ο χρόνος επαφής καφέ νερού, 4-5' δ) η θερμοκρασία του νερού, ε) ο ψεκασμός και η ανάδευση στ) η ποιότητα του νερού, ζ) το σωστό φίλτρο.



Για τη δοσολογία θα ακολουθήσουμε τα Standard του SCAE Gold Cup: 50 με 60 γραμμάρια (βάρους καφέ) για 1 λίτρο νερό. Όστε το τελικό ρόφημα να έχει ισορροπία μεταξύ δύναμης Strength (Solubles Concentration) και εκχύλισης Extraction (Solubles Yield).



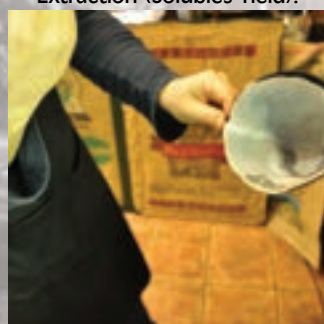
Φρεσκοκόβουμε τη δόση του καφέ στο μύλο.



Προσθέτουμε στη μηχανή 1 lit. νερό. Το ιδανικό είναι η μηχανή να είναι πιστοποιημένη ή δοκιμασμένη για τη σταθερή θερμοκρασία της στους 92-94 βαθμούς.



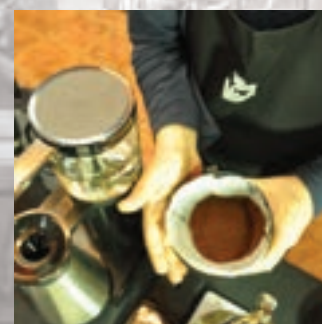
Τοποθετούμε το φίλτρο στην αποσπώμενη θήκη.



Το ραντίζουμε με νερό αποφεύγοντας έτσι τη μυρωδιά χαρτιού κατά την έναρξη της διαδικασίας.



Ρίχνουμε το φρεσκοαλεσμένο καφέ,



τραντάζουμε τον κώνο για να απλωθεί ομοιόμορφα ο καφές στο φίλτρο.



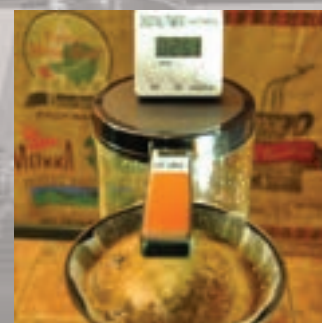
Ανοίγουμε το διακόπτη λειτουργίας της μηχανής και με την πρώτη επαφή του ζεστού νερού στον καφέ ξεκινάμε τη χρονομέτρηση.



Η ροή του νερού είναι αργή, σταθερή και με διαστήματα.



Η διαβροχή ολοκληρώνεται σε 2,5-3' περίπου στο 1 λίτρο νερό. Ιδανική θερμοκρασία 93°C, κατακράτηση ανά γραμμάριο 2 ml νερού.



Περιμένουμε μέχρι να στραγγίξει το φίλτρο.



## Καφές Φίλτρου - Brew Methods

### Μηχανή χάρτινου φίλτρου



Παρακολουθούμε τη ροή του καφέ στο θερμός-κανάτα



κι όταν σταματήσει να στάζει σταματάμε το χρονόμετρο.



Η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί. Ο χρόνος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 4-6 λεπτών.



Αφαιρούμε αμέσως το φίλτρο με τα υπολείμματα του καφέ.



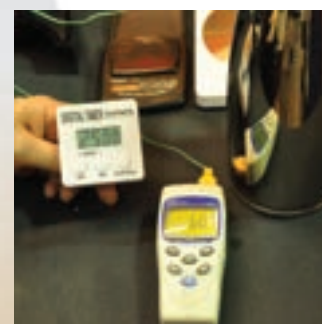
Προτείνουμε η καφετιέρα να είναι κανάτα-θερμός, για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.



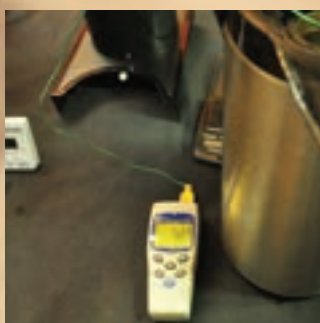
Σε περίπτωση που η διαδικασία γίνεται σε γυάλινη κανάτα πρέπει να σερβίρουμε τον καφέ σύντομα,



ή να τον μεταφέρουμε άμεσα σε ένα θερμός για να διατηρήσουμε την θερμοκρασία τα αρώματα και τη γεύση του.



Πρέπει να γνωρίζουμε για κάθε θερμός το χρόνο διατήρησης του καφέ.



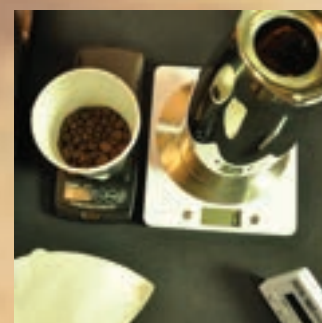
Δεν σερβίρουμε ποτέ κάτω από τους 72°C.



Υπάρχουν θερμός που η διάρκεια τους δεν ξεπερνά τα 20' ενώ σε άλλα σκεύη μπορούν να κρατήσουν τον καφέ μέχρι 45 λεπτά.



Επιλέγουμε επαγγελματικές μηχανές ανάλογα με την κατανάλωση που έχουμε στο κατάστημά μας.



Ελέγχουμε τακτικά τον χρόνο διαβροχής και υπολογίζουμε τις δοσολογίες αναλογικά, σύμφωνα με τα Standard του SCAE Gold Cup: 50 με 60 γραμμάρια (βάρους καφέ) για 1 λίτρο νερό.



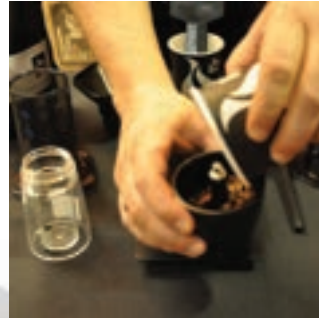
## Καφές Φίλτρου - Brew Methods Aeropress



Η αεροπρέσα (aeropress) είναι μια πολύ διαδεδομένη & αγαπητή στον κόσμο μέθοδος καφέ φίλτρου (και όχι μόνο). Μπορούμε να ακολουθήσουμε διάφορα στυλ και τροποποιώντας την άλεση και τον χρόνο να απολαύσουμε καταπληκτικούς καφέδες.



Θα παρουσιάσουμε 2 κλασικούς τρόπους. Θα ακολουθήσουμε την αναλογία καφέ-νερού σύμφωνα με τα Standard του SCAE Gold Cup. 50-60 gr. καφέ/1 lt. νερό για 4-6 λεπτά εκχύλισης. Συγκεκριμένα για 300 ml θα ζυγίσουμε 18 gr. καφέ.



Μπορούμε να ρυθμίσουμε την άλεση και να φρέσκο-κόψουμε τον καφέ σε μικρό μύλο με κεραμικά μαχαίρια (Hario).



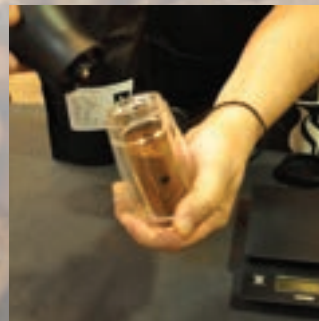
Το κόψιμο το προσαρμόζουμε όπως και στην μέθοδο για φίλτρο V-60. Τοποθετούμε τους κόκκους στην βάση, βιδώνουμε το κάτω μέρος



και γυρίζουμε την λαβή χειροκίνητα έως ότου συνθλίψουμε όλους τους κόκκους. Στην λεπτή του βαθμίδα μπορούμε να κόψουμε καφέ και για espresso.



Αφού ολοκληρώσουμε τη διαδικασία,



ξεβιδώνουμε το κάτω μέρος αποθήκευσης του αλεσμένου καφέ.



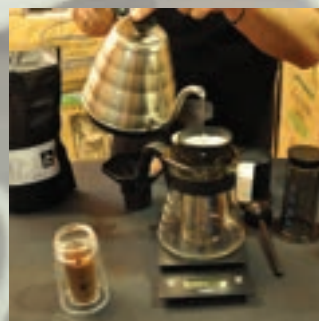
Η aeropress αποτελείται από 2 αποσπώμενα μέρη σαν σωλήνες που εφαρμόζουν σαν σύριγγα. Στη βάση της εξωτερικής σωλήνας τοποθετούμε το φίλτρο.



Στην κανάτα (coffee server) που θα σερβίρουμε τον καφέ τοποθετούμε ανάποδα το εξωτερικό μέρος της αεροπρέσας (με την βάση του φίλτρου στο πάνω μέρος),



αφήνουμε το καπάκι ανάποδα στην βάση της αεροπρέσας και τοποθετούμε το χάρτινο φίλτρο.



Βρέχουμε το φίλτρο για την αποφυγή μυρωδιάς χαρτιού.



Γυρίζουμε τη θήκη-καπάκι με το φίλτρο και το κουμπώνουμε στη βάση του,



## Καφές Φίλτρου - Brew Methods Aeropress



Αφαιρούμε το σωλήνα από την κανάτα.



Ανακατεύουμε και αδειάζουμε το νερό από την κανάτα.



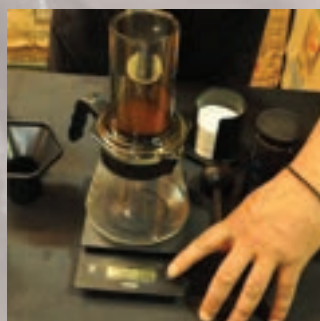
Τοποθετούμε ξανά τον εξωτερικό σωλήνα της αεροπρέσας στην κανάτα με το φίλτρο στο κάτω μέρος.



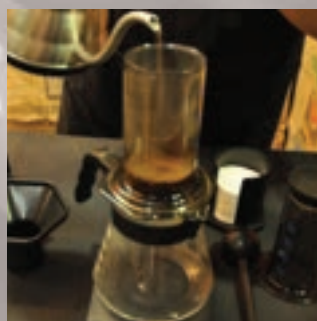
Ρίχνουμε τον αηεσμένο καφέ στο εσωτερικό του σωλήνα.



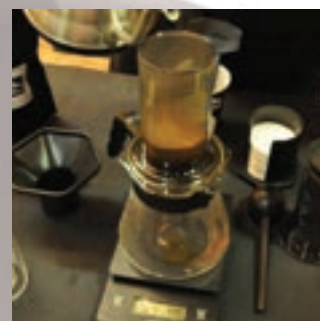
Ελέγχουμε το νερό στους 92-93°C.



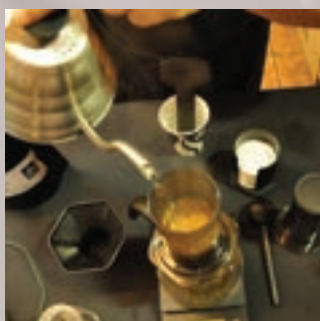
Παίρνουμε απόβαρο στην ζυγαριά και ξεκινάμε τη χρονομέτρηση.



Κάνουμε στην αρχή μια πρώτη διαβροχή (Pre-infusion).



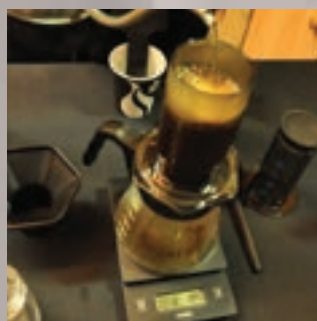
Ρίχνουμε δηλ. στην αρχή αργά 40 ml νερό και περιμένουμε για 30-40'' να προετοιμαστεί ο καφές για τη διαδικασία διαβροχής, να "φουσκώσει" και



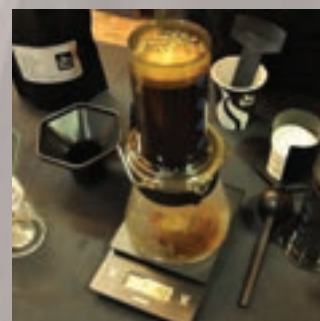
συνεχίζουμε σιγά-σιγά τη διαβροχή με κυκλικές κινήσεις ξεκινώντας από το κέντρο.



Στην κανάτα θα πρέπει να "στάζουν" μόνο λίγες σταγόνες καφέ.



Ρίχνουμε τα 250 ml σε 1 λεπτό περίπου



και περιμένουμε για 45''.

## Καφές Φίλτρου - Brew Methods Aeropress



Στα 2.20'' προσθέτουμε τα 50 ml (σύνολο 300 ml)



και ανακατεύουμε τον καφέ.



Τοποθετούμε με προσοχή τη μία σωλήνα - βεντούζα μέσα στην άλλη προσέχοντας να εφαρμόσει καλά το λάστιχο.



Κατά την εφαρμογή τους θα πρέπει να βυθιστεί το λάστιχο κατά 2 εκατοστά.



Κρατάμε με το ένα χέρι την βάση της αεροπρέσας και με την παλάμη του άλλου χεριού ξεκινάμε να πιέζουμε.



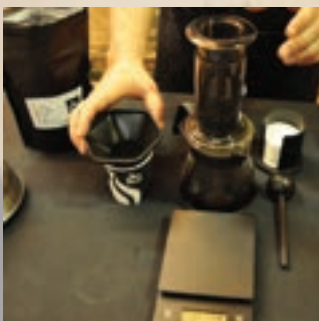
Η συμπίεση ξεκινάει μετά τα 2.30-3' και διαρκεί 30-45''.



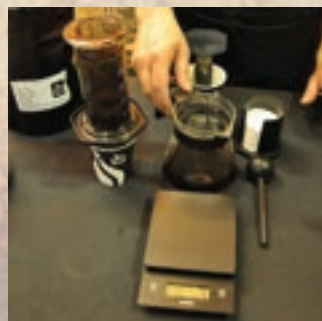
Δεν πρέπει να ασκούμε μεγάλη δύναμη. Η πίεση πρέπει να είναι απαλή και συνεχόμενη.



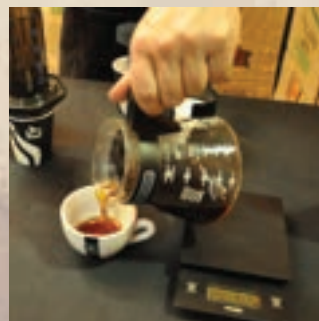
Η διαδικασία ολοκληρώνεται με τον πρώτο θόρυβο - "σκάσιμο".



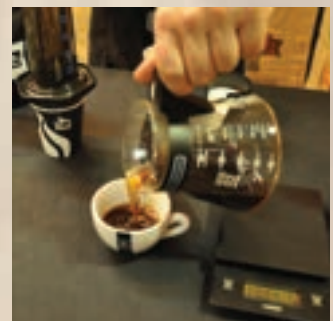
Αφαιρούμε τη αεροπρέσα από την κανάτα και την τοποθετούμε στην βάση της.



Ανακατεύουμε απαλά τον καφέ στην κανάτα πριν το σερβίρισμα.



Σερβίρουμε άμεσα σε προθερμασμένη κούπα ή ποτ.



Με τη μέθοδο "Aeropress" ο καφές που σερβίρουμε είναι καθαρός με διαύγεια και χαρακτηρίζεται από την ένταση στο σώμα και τη διάρκεια στην επίγευση.



## Καφές Φίλτρου - Brew Methods Aeropress 2η μέθοδος



Ένας άληθος τρόπος, εξίσου γνωστός, είναι να χρησιμοποιήσουμε τα μέρη της Aeropress ανάποδα.



Αφήνουμε το σωλήνα του φίλτρου με την βάση του φίλτρου στο κάτω μέρος



τοποθετούμε το σωλήνα με το λιάστιχο στην βάση, έως 2 εκατοστά βύθισμα.



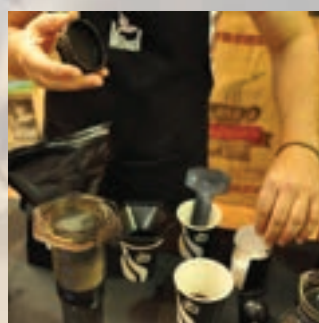
Γυρίζουμε ανάποδα την αεροπρέσα,



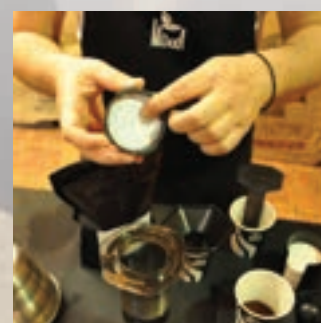
για να έχουμε την βάση του φίλτρου, στο επάνω μέρος.



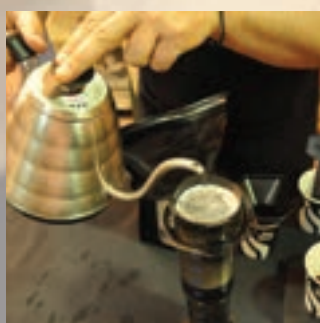
Πρέπει να εφαρμόσουν καλά τα δύο μέρη με ασφάλεια για να μην έχουμε διαρροή νερού κατά τη διαδικασία διαβροχής.



Παίρνουμε ένα φίλτρο



το προσαρμόζουμε στη θήκη του.



Τοποθετούμε τη θήκη του φίλτρου ανάποδα στη βάση της αεροπρέσας και βρέχουμε το φίλτρο και τα υπόλοιπα μέρη για την αποφυγή μυρωδιάς χαρτιού και λιάστιχου κατά τη διαδικασία διαβροχής.



Αφαιρούμε το φίλτρο



αδειάζουμε το νερό από την αεροπρέσα.



Για 300 ml ζυγίζουμε 18 gr καφέ και φρεσκοκόβουμε.

## Καφές Φίλτρου - Brew Methods Aeropress 2η μέθοδος



Το κόψιμο στο μύλο προσέχουμε να είναι λίγο πιο λεπτό από το κόψιμο της καφετιέρας φίλτρου.



Παίρνουμε το φρεσκοαλεσμένο καφέ



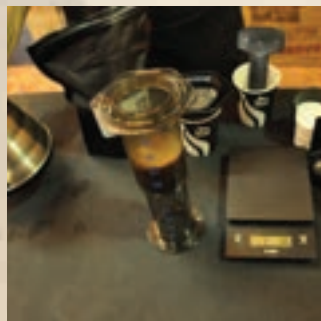
και το ρίχνουμε στην αεροπρέσα.



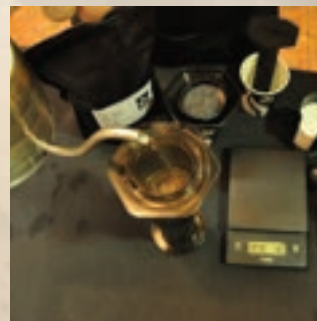
Κάνουμε στην αρχή μια πρώτη διαβροχή Pre-infusion,



ρίχνουμε αργά 40 ml νερό (93°C)



και περιμένουμε για 30'' να προετοιμαστεί ο καφές για την διαδικασία διαβροχής. Να "φουσκώσει" και να "ανθίσει".



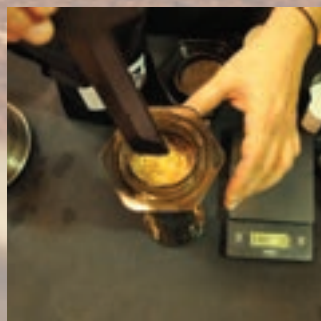
Συνεχίζουμε τη διαδικασία διαβροχής,



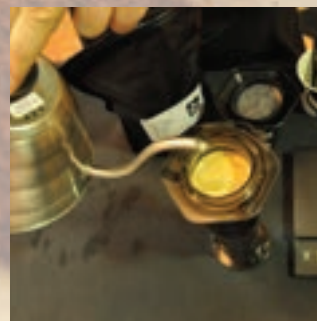
σιγά-σιγά με κυκλικές κινήσεις ξεκινώντας από το κέντρο.



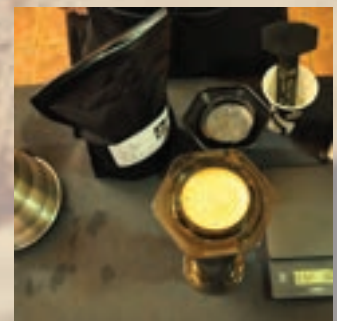
Ρίχνουμε 200 ml σε 1 λεπτό περίπου



ανακατεύουμε καλά τον καφέ



και απογεμίζουμε.



Περιμένουμε περίπου 30''.



## Καφές Φίλτρου - Brew Methods Aeropress 2η μέθοδος



Στα 2' περίπου τοποθετούμε το φίλτρο,



στη βάση της αεροπρέσας.



Επειδή θα αρχίσει αμέσως να στάζει ο καφές από το φίλτρο



αναποδογυρίζουμε με προσοχή την αεροπρέσα στην κανάτα (coffee server)



και αρχίζουμε αμέσως τη διαδικασία της συμπίεσης.



Κρατάμε με το ένα χέρι τη βάση της αεροπρέσας και με το άλλο χέρι ξεκινάμε να πιέζουμε.



Η διάρκεια του πρεσαρίσματος – συμπίεσης, διαρκεί περίπου 45".



Δεν πρέπει να ασκούμε μεγάλη δύναμη. Η πίεση πρέπει να είναι απαλή και συνεχόμενη.



Η διαδικασία ολοκληρώνεται με τον πρώτο θόρυβο - "σκάσιμο" στα 3.15" περίπου.



Αφαιρούμε την αεροπρέσα και ανακατεύουμε απαλά τον καφέ στην κανάτα πριν το σερβίρισμα.



Σερβίρουμε άμεσα σε προθερμασμένη κούπα ή ποτ.



Με την 2η μέθοδο "Aeropress" ο καφές που σερβίρουμε είναι καθαρός με διαύγεια και γευστικά πιο απαλός. Χαρακτηρίζεται από ισορροπία σε γεύση άρωμα και σώμα.



Σημειώσεις





## Σημειώσεις

