

1. Pravidelné čištění

Perfektního a chuťově vyváženého espressa lze dosáhnout pravidelným čištěním kávovaru, mlýnku a portafiltru (páky včetně sítka). Vždy užívejte pouze speciální prostředky k tomu určené.

2. Voda

Nezapomeňte zkontrolovat kvalitu a tvrdost vody ve vaší lokalitě. Používejte pouze kvalitní vodní filtry.

3. Čerstvá káva

Největším nepřítelem kávy je vzduch, vlhkost a teplo. Skladování v teple, nebo při přístupu vzduchu způsobí velmi rychlou ztrátu aromatických látek. To je klasický problém dopředu namleté kávy.

4. Množství, teplota a čas

Správná příprava espressa je dle normy – 7–9 g kávy, teplota vody 93–96 °C a tlak 9 barů. Doba extrakce 20–30 sekund extrakce, 30–35 ml espressa,

5. Pěchování

Nesprávné stlačení kávy v portafiltru má stejný efekt jako nesprávné mletí. Při nedostatečném stlačení voda proteče kávou příliš rychle a získáme „podextrahované“ espresso.

6. Extrakce

Samotná extrakce trvá mezi 20–30 sekundami. Počáteční fáze extrakce se vyznačuje velice pomalým tokem. Správně připravené espresso musí obsahovat dostatečně silnou a trvanlivou vrstvu pěny (cremy). Pěna má největší vliv na výslednou chuť a dělá z espressa tak výjimečný nápoj!

7. Chuť

Pokud je extrakce nevyhovující (espresso je kyselé, horké, vodnaté, bez pěny), upravíme nastavení mlýnku, popřípadě zkontrolujeme teplotu vody, tlaku, nebo množství dávkované kávy. Pokud je extrakce příliš rychlá, nastavíme mletí kávy jemněji (zvýšíme množství kávy) a opačně.

8. Mléko

K přípravě mléčných nápojů na bázi espresso používejte vždy vychlazené mléko (5–8 °C). Použití profesionální „lattiéry“ (konvičky) vám pomůže docílit perfektní mikropěny a profesionálního vzhledu vašich nápojů. Pěnění mléka probíhá vždy ve dvou fázích:

1. vlastní pěnění mléka (do teploty max. 40 °C) – konvičku s mlékem držíme ve vodorovné poloze, trysku těsně pod hladinou mléka a slyšíme charakteristický zvuk „tss–tss–tss“. V momentě kdy začne hladina mléka stoupat, přecházíme do druhé fáze.
2. míchání mléka (do teploty max. 70 °C) – konvičku mírně nakloníme, trysku ponoříme šikmo směrem ke dnu a snažíme se vytvořit co nejsilnější vír v napěněném mléce. S konvičkou nekroužíme ani nepohybujeme směrem nahoru–dolu.

9. Nalévání mléka

Konzistence správně napěněného mléka by se měla podobat lesklé pěně bílé barvy bez viditelných bublin. Tuto tzv. mikropěnu lze nalévat bez použití lžičky a chuťově se podobá sladké smetaně. Správně připravená mikropěna nemá nikdy konzistenci tzv. „jarových či mýdlových“ bublin.

10. Porcelán

Předeřtátý čistý šálek o objemu vhodném pro připravovaný nápoj je samozřejmostí. Na espresso používáme silnostěnný porcelán o objemu cca 60 ml. Pro přípravu kávy s mlékem volíme šálek o objemu 150 až 180 ml. Na speciální kávové drinky lze používat i jiný k tomu vhodný porcelán či sklo.