

Manual til kaffebar

1. Vandtanken fyldes med kalkfrit vand INDEN der tændes for maskinen, og bryghåndtaget sættes i gruppen. HUSK altid at have tilstrækkeligt vand i tanken!
2. Tænd maskinen – det tager ca. 20 min. inden den er klar! Manometeret skal stå på, tjek om der er damp på!

Brygning af espresso

Her kommer vi til det rigtig sjove. Øvelse gør mester, og det er ikke sikkert at du får den perfekte espresso den første gang du prøver. Måske heller ikke den 5. gang, men lige pludselig har du indstillet din kværn perfekt afstemt med dit tryk, og så er der ikke noget bedre, end at se de første dråber komme frem, for derefter at løbe stille og roligt, mens koppen bliver fyldt med dejlig kaffe og lækker crema. Her er hvad du gør:



1. Når maskinen er varmet op, tages bryghåndtaget ud af gruppen. Filterkurven tørres af med en tør klud. Dette er vigtigt, da en våd filterkurv kan gøre, at vandet løber langs filterkurvens kant i stedet for at løbe igennem kaffen.
2. Hæld bønner i kværnen. Læg håndtaget på kværnen og tryk på den knap som passer til om du vil lave enkelt eller dobbelt espresso!
3. Herefter skal kaffen distribueres inden stampning, så kaffen er jævnt fordelt og eventuelle klumper er glattet ud. Dette gøres ved at skubbe kaffen rundt, frem og tilbage indtil kaffen er sunket så meget at den er parallel med filterkurvens kant. Det er vigtigt, at man ikke trykker på kaffen, men alene skubber den rundt.
4. Kaffen skal nu stemples. Stampningen sker med albuen over håndledet, som sikrer at man har god kontrol. Først stemples let, efterfølges af et let slag på filterholderen, så der ikke sidder løs kaffe på indersiden af filterkurven, dernæst stemples med et tryk på 10-20 kilo.
5. Efter stampning isættes filterholderen i gruppen og brygknappen aktiveres. Brygtiden for en espresso er 20-30 sekunder og tiden starter fra man trykker på brygknappen og IKKE fra kaffen begynder at løbe. Kaffen skal begynde at løbe efter ca. 10 sekunder efter brygknappen er aktiveret, og skal ligne varm honning. Begynder den at løbe før, har man doseret for lidt eller kværnet for groft, og hvis den begynder at løbe senere, har man doseret for meget kaffe i filteret, eller også er formalingen for fin.
6. Tjek jævnlige om der skal fyldes mere vand på – MEGET VIGTIGT, da maskinen ikke kan tåle at løbe tør for vand....

Skumning af mælk

Vil du drikke din espresso med mælk, er vores klare anbefaling, at du enten bruger en lattemælk eller sødmælk, da dette er nemmest at få til at cremet at blive til en cremet mikroskum.

Inden du dypper steameren ned i mælken luffer du lige ud! Ret steameren mod risten og åben for damp, så kondensvand kommer ud.

Selve skumningen har to faser.

1. Første fase handler om at lukke luft ind i mælken.

Man får hurtigst muligt spin i mælken og sænker kanden indtil man finder "chi-chi-lyden" - en helt speciel lyd mælk og damp siger, når der bliver trukket luft ind i den snurrende mælk. Det lyder lidt som om man steget bacon! Jo hurtigere, man finder lyden jo bedre. Hvis man starter med at have

steam-tippen 1-1,5 cm under mælakens overflade og lukker helt op for dampen, så opstår chi-chi-lyden typisk af sig selv, når mælken kommer i spin. Opstår den ikke, skal man sænke mælkekanden indtil den opstår. Jo lavere chi-chi-lyd, jo finere bobler laver man.

Det næste man skal være opmærksom på, er at fastholde chi-chi-lyden. Hvis man bare holder kanden stille, vil den forsvinde, som mælken udvider sig. Det er derfor vigtigt at sænke kanden stille og roligt, som mælken udvider sig.

Når vi har nået punktet, hvor mælken ikke føles kold længere, eller vi har udvidet mælken 1-2 cm, sænker vi steam-tippen så chi-chi-lyden forsvinder.

2. Sidste del af processen er den vigtigste. Her skal man slå boblerne i stykker, så mælken bliver blank og glat inden den når sluttemperaturen.

Her er det vigtigt, at al mælken "spinner", og at der ikke er områder på overfladen, der "står stille". Al mælken skal være i rotation. Det opnås ved at du har spidsen af damparmen ude i siden af kanden.

Det forsætter du med indtil mælken er så varm, at den lige napper i hånden. Da dette er individuelt, kan man med fordel bruge et termometer.

Sluttemperaturen skal ligge imellem 60 og 65 grader. Jo "koldere" man kan acceptere mælken, jo sødere vil den smage, og jo bedre kan man smage kaffen.

VIGTIGT – når du lukker for damphåndtages, skal det IKKE spændes – stop med at dreje når der ikke kommer mere damp ud af dyssen!

OBS: skummer man mælken over 65 grader, vil den komme til at smage og dufte af risengrød.

Når du har helt styr på din teknik og har lært din maskine at kende, kan lave flot, blankt mælkskum. Og når du har det, kan du begynde at øve dig i at lave latte art - at lave mønstre i kaffen, når du hælder mælken op i espressoen.



Rengøring

Hver gang du brygger

Hver gang du har brygget en espresso, skal du flushe din maskine. Det gør du simpelt ved at tænde for brygknappen uden filterholderen sidder i. Det skyller de værste kafferester væk fra sidste bryg. Når du fjerner bryghåndtaget, skal du banke den brugte kaffe ud med det samme. Kaffen har samlet sig til en klump, og kaldes en puck. Knocksuffen er specielt udformet netop til denne opgave, og sikrer dig, at du kan banke hele pucken ud uden at svine og uden at beskadige filterholderen.

Efter mælkeskumning

Når du har skummet mælk, skal du tørre din steamarm af med det samme. Mælken brænder fast på steamarmen, så brug en fugtig klud. I samme ombæring skal du åbne ganske kort for steamventilen for at blæse mælkerester ud. Det skal du, for hver gang du slukker for dampen, når du skummer mælk, bliver der suget en lille smule mælk op i steamarmen, da der bliver dannet vacuum. Damer du ikke ud, vil mælken med tiden tørre ind og stoppe hullerne i steamtippen til.

Efter brug

Børst gruppehovedet

Gruppehovedet skal børstes. Det er det samme som at børste tænder, brug en børste med knæk, og skrub grundigt rundt langs gruppepakningen og de riller filterholderen spænder sig fast i. Tryk på bryg for af skylle efter.

Kaffekværnen

1. Hvis kaffen løber for langsomt (første dråbe kommer først meget sent eller måske slet ikke), så skal du kværne grovere
2. Hvis kaffen løber for hurtigt, så skal du kværne finere.

Inspiration videoer på dansk 😊

Brygning af espresso abc <https://www.youtube.com/watch?v=GjCU3m-CoSQ>

Steaming af mælk <https://www.youtube.com/watch?v=nDJgRNjkMBA>

At tegne i mælken trin for trin <https://www.youtube.com/watch?v=13iWtjTBlvk>