

I segreti del caffè espresso - Miscela, dolcezza, acidità

caffe123-0e52bc40

Alberto Polojac (Imperator) parla delle origini più adatte all'espresso italiano, che definisce «una miscela che è l'equilibrio tra diverse origini».

[embed width="560"]http://youtu.be/jvoruvuOrf0[/embed]

Ma la miscela italiana è caratterizzata dal mix ideale di acidità e dolcezza. La prima non deve essere di tipi citrico, ma piuttosto malica.

[embed width="560"]http://youtu.be/3UazHIdIkJE[/embed]

La dolcezza, invece più che dall'origine della miscela, deriva dalla tostatura

[embed width="560"]http://youtu.be/lqRgequ-xD8[/embed]

Già pubblicati

[Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione](#)

1) [La macchina da caffè](#)

2) [Il macinadosatore](#)

3) [La purificazione dell'acqua](#)

4) [La temperatura dell'acqua](#)

5) [La pulizia delle attrezzature](#)

6) [L'importanza della tazzina](#)

