Caffè, la valigetta con gli attrezzi del barista

bilancia1-b714eeb4

Ebbene sì, anche il barista può dotarsi di una cassetta degli attrezzi in cui riporre il kit per svolgere al meglio la sua professione. Può sembrare una scelta da “nerd della caffetteria” e da grandi esperti, al contrario rappresenta la dedizione e la passione di molti. Come gli artigiani e gli chef, anche i baristi prediligono degli strumenti, dopo averli scelti con cura e decidono di utilizzarli sempre, forse con una buona dose di affezione e scaramanzia. Il kit si compone ad esempio di lattiera, pressino, spazzolino e straccetto per la pulizia, ma anche di cucchiaio personale per l’assaggio e termometro.

Nel precedente articolo abbiamo dato uno sguardo agli strumenti più comuni e irrinunciabili, proseguiamo qui con la rassegna delle piccole attrezzature che possono accompagnare il barista nella sua crescita professionale.

1) Bilancia elettronica

bilancia1Provare e pesare, questo è il segreto. Macinatura e dosatura vanno a braccetto: la macinatura cambia al variare di molti fattori dal tipo di caffè all’umidità, quindi è importante verificare sempre che la granulometria sia quella corretta per l’estrazione dell’espresso. Dopo aver erogato una dose di caffè macinato, andiamo a pesarla su una piccola bilancia di precisione per verificare la grammatura e interveniamo sulla regolazione del macinacaffè se il peso non corrisponde a quello ideale di 7 grammi/dose. Le bilance sono indispensabili per questi test e anche per la preparazione del caffè con altri metodi come il filtro, per i quali macinatura e dosatura seguono regole diverse da quelle dell’espresso. Inoltre, possiamo dedicarci all’analisi della cosiddetta “brew ratio” e usare la bilancia di precisione per verificare il rapporto tra la dose di macinato e il peso del liquido in tazzina. Da questo tipo di prove possiamo capire se l’espresso è estratto correttamente e se ha la giusta quantità di crema.

2) Termometro professionale

Misurare la temperatura del latte è davvero molto utile quando prepariamo cappuccini o caffè macchiati. Se vogliamo offrire una tazza impeccabile, infatti, non possiamo permetterci di servire cappuccini schiumosi, bollenti e indigeribili. La temperatura a cui il latte monta è fondamentale per

realizzare una crema ottimale e un cappuccino con un buon grado di dolcezza. La montatura deve iniziare a una temperatura bassa per poi raggiungerne una massima compresa tra i 60° e i 65°C.

3) Pressino

La pressatura è un altro passaggio chiave nella realizzazione del caffè espresso perfetto. Le possibilità sono diverse dal pressino manuale a quello dinamometrico, che è fatto proprio per aiutare la mano del barista a pressare con la giusta intensità e a livellare in maniera uniforme. Infatti è importante esercitare sempre una forza decisa e stabile sul panetto di caffè evitando pressature troppo frettolose o pressature storte che portano inevitabilmente al passaggio dell'acqua attraverso una superficie non omogenea e quindi ad un'estrazione difettosa. Ci sono svariati pressini in commercio, per i quali cambiano la forma dell'impugnatura, il colore e i materiali (nylon, alluminio, legno e acciaio inox), inoltre lo strumento può essere personalizzato. Accanto al pressino manuale possiamo scegliere anche il suo supporto, l'accessorio per la pulizia e il tappetino per appoggiare il pressino e il portafiltro durante la pressatura.

decoro chiara bergonzi**4) Penne per latte art**

Per gli artisti del cappuccino, la creatività accompagna la competenza. Oltre all'uso sapiente della lattiera per realizzare le classiche figure di latte art sulla superficie del cappuccino, possiamo servirci anche di penne o punteruoli, disponibili in diverse forme e colori alimentari per realizzare veri e propri disegni sulla crema di latte!

Chi è Barbara Todisco Consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici. todisco.barbara@gmail.com