

Espresso

De allerbeste koffie? Nee!

Espresso is een zetmethode, niets meer of minder.

De basis voor ieder kopje koffie zijn de gemalen koffiebonen.

Van slechte koffiebonen kun je geen goede koffie zetten.

Van oude koffie kun je geen verse koffie zetten.

Uit een vieze machine krijg je geen goede koffie.

Met andere woorden en samengevat: slecht erin - slecht eruit.

Dit betekent **niet**: goed erin goed eruit. Er kan nog van alles misgaan voordat het kopje koffie gedronken wordt. Iedere koffie heeft zijn eigen smaak en karakter. Wat lekker is, is persoonlijk, je kan dan ook niet zeggen dat de ene soort lekkerder is dan de andere soort. Wel anders!

Als je meerdere soorten bij elkaar doet, melangeren, dan kun je een standaard product maken wat ongeveer altijd hetzelfde smaakt (rood merk - goud merk).

Als je niet elke dag dezelfde stampot wilt, dan kun je pure soorten gebruiken. Dat betekent meestal: zelf branden.

Een belangrijk voordeel van zelf branden is ook, dat je zelf de brandkleur kunt bepalen. Donker of licht, net wat het beste bevalt. Noorderlingen drinken niet graag zeer donker gebrande koffie, mensen in Zuid Europa wel. Sommigen drinken 's ochtends lichter gebrande koffie dan 's avonds. ..

Je kunt dus niet spreken van espressobonen of espressogebrand, de bonen zijn hetzelfde en de z.g. espressobrand is gewoon verbrand. .. maar als u dit lekker vindt is het goed.

Ongebrande koffie blijft minstens 1 tot 2 jaar goed, afhankelijk van de soort en de opslagomstandigheden (donker, koel en droog).

Gebrande bonen blijven ongeveer een week vers, gemalen koffie een paar uur.

Houdbaarheid is een ander verhaal, gebrande koffie is lang houdbaar, kijk maar op sommige verpakkingen, maar niet vers! Enfin, sommige mensen vinden oud brood ook lekkerder dan vers dus ...

Maling.

Hoe fijner het maassel, hoe meer smaakstoffen vrij kunnen komen.

Afhankelijk van de zetmethode zullen koffiebonen gemalen moeten worden.

Welke zetmethode u verkiest is weer hoogst persoonlijk.

Hoeveel maassel per persoon? van 6 tot 10 gram. In Nederland zijn wij gewend aan ongeveer 6 tot 7 gram per persoon.

Zetmethoden:

1. boerenkoffie - koffie in een pannetje. Grof gemalen anders blijft er zoveel tussen de tanden zitten.
2. doordrukpot - iets fijner malen mag, te fijn is niet prettig, te veel grondsop.
3. filterpot - behoorlijk fijn kan met een papierenfilter
4. vacuumpot
5. volautomatisch espresso apparaat - bijna espressomaling, te fijn geeft vaak problemen
6. espressomachine - zeer fijn gemalen
7. turkse koffie - poedermaling.

Bovenstaande lijst is niet compleet.

Richtlijn voor het "perfecte" kopje espresso:

7/8 gram maassel levert in 20/25 seconden 30cc koffie.

Als dit niet lukt dan moet er gesleuteld worden: fijnheid van het maassel - hoeveelheid maassel.