I segreti del caffè espresso - 17) L'evoluzione della macchina da caffè

machina-caffe-8ed0af0c

Nuovo doppio appuntamento con la serie “I segreti del caffè espresso” realizzato in collaborazione con Bazzara. In questa puntata Flavio Urizzi di CMA Astoria ci illustra come le macchine da caffè aiutano il barista nella sua professione. Oggi la scelta è più ampia che in passato, avendo bar e ristoranti a disposizione le macchine per il porzionato (cialde e capsule), quelle automatiche e quelle tradizionali.

[embed width="560"]http://youtu.be/0yUTbxDhiP8[/embed]

In questo secondo video Urizzi affronta invece il tema dellò'integrazione della tecnologia nelle nuove generazioni di macchine da caffè professionali.

[embed width="560"]http://youtu.be/mfHqhmyXY2I[/embed]

(segue)

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

7) I consigli del campione

8) Il caffè decaffeinato

9) La Latte Art

10) Gli effetti della caffeina

11) Metodo di assaggio alla brasiliana

12) Miscela, dolcezza, acidità

13) Il caffè filtro, l'altra preparazione

14) Le macchine: componenti e manutenzione

15) La tazzina professionale

16) La Cup of Excellence