Caffè, gli strumenti del barista

pulizia-caffe-82bc4030

Il barista professionista ha un obiettivo virtuoso: preparare una tazzina di espresso, un cappuccino o un drink a base di caffè nel migliore dei modi, con un servizio perfetto che renda il cliente del tutto appagato. Ne parliamo sempre: qualità dei prodotti, competenza del barista, scelta e uso corretto dell'attrezzaturaimages e operazioni indispensabili che fanno l'eccellenza. In caffetteria il servizio impeccabile è frutto di tanti piccoli accorgimenti. Lasciate momentaneamente da parte le più conosciute attrezzature come la macchina per caffè espresso, il macinacaffè, il battifondi e il pressino, passiamo in rassegna tre strumenti, tanto semplici quanto fondamentali per un buon lavoro dietro al bancone del bar.

1) PENNELLO Tra un espresso e l'altro, la polvere di caffè esausta sporca inevitabilmente il filtro. Prima di essere riempito con altro caffè macinato, il filtro va asciugato e pulito per rimuovere i residui del caffè già estratto che, altrimenti, si trasferiscono nella tazza successiva sia fisicamente, in forma di spiacevoli fondi, sia a livello gustativo poiché, "cucinati" più volte, bruciano ed irrancidiscono. Entra in gioco il pennellino, che dobbiamo utilizzare prima di ogni caffè! Bastano davvero pochi secondi per spolverare il filtro.

2) SPUGNE E STRACCETTO Senza pulizia, la tazzina non sarà mai di qualità. Oltre alla manutenzione quotidiana della macchina e del macinacaffè, la pulizia e l'igiene derivano da piccoli gesti che il barista esegue con costanza tra una preparazione e l'altra. Consigli: teniamo sempre a portata di mano i panni per mantenere pulite le superfici della macchina, come il gruppo erogatore e la griglia su cui poggiano le tazzine durante l'estrazione dell'espresso e quello per tenere ordinato il bancone. Abbiamo bisogno di un'altra spugnetta o panno umido che useremo soltanto per pulire lalancia vapore, tutte le volte, dopo aver montato il latte: può essere colorata in modo da distinguerla più facilmente e separarla dagli altri strumenti. È molto importante sanificare la lancia vapore per evitare che i residui della montatura del latte producano incrostazioni e sviluppino batteri. Ricordiamoci anche di usare uno straccetto, rigorosamente asciutto e meglio se di colore scuro, per passare rapidamente la superficie del filtro prima di riempirlo con una nuova dose di caffè. È possibile,

infatti, che l’uso del pennellino descritto sopra non sia sufficiente a rimuovere tutti i residui della precedente estrazione. Possiamo tenere questo straccio appeso al grembiule o alla cinta dei pantaloni.

3) LATTIERA Anche il bricco del latte, lo strumento dedicato alla realizzazione della crema di latte per il cappuccino, deve avere delle caratteristiche precise. Il montaggio del latte consiste nell’incorporare latte e vapore fino a creare un’emulsione di una temperatura di circa 60°-65° C, caratterizzata da una consistenza densa, uniforme e morbida. Consigli: Innanzitutto il materiale più indicato è l’acciaio inox, con pareti non troppo spesse e una capacità termica ideale. Sul mercato si trovano anche soluzioni ugualmente professionali che hanno un maggior impatto estetico, spesso rivestite di altro materiale e colorate. Arriviamo all’importanza della forma della lattiera: quella tronco-conica facilita la creazione del vortice all’interno e rende al meglio il processo di emulsione. Inoltre, il beccuccio deve essere abbastanza stretto per versare correttamente la crema in tazza. Per la stabilità e l’ergonomia nell’utilizzo del bricco, infine, valutiamo bene l’impugnatura del manico affinché sia comoda e sicura. La capacità della lattiera è altrettanto fondamentale: è inutile usare un bricco da un litro per un cappuccino. Il latte, infatti, va scaldato e montato una sola volta! Dotiamoci di lattiere di più dimensioni, ad esempio da 250 ml, 500 ml e 750 ml. Ultimo consiglio: ricordiamoci di pulirle frequentemente!

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