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/3UazHldIkJE[/embed]

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

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

7) I consigli del campione

8) Il caffè decaffeinato

9) La Latte Art

10) Gli effetti della caffeina

11) Metodo di assaggio alla brasiliana