

Najbardziej popularne rodzaje syropów to wanilia, karmel, orzech i amaretto

Kawa w towarzystwie



Fot. Shutterstock

Kawy smakowe stają się coraz bardziej popularne. Dodaje się do nich przyprawy, takie jak goździki, pieprz, cynamon oraz dosładza cukrem – białym lub trzcinowym. Kawa świetnie komponuje się również z alkoholami i smakowymi syropami

Małgorzata Bożym, mbozym@brog.pl

Śmietanka, mleko, cukier, syropy – te wszystkie dodatki sprawiają, że z espresso powstaje macchiato, latte czy cappuccino. Kawa lubi towarzystwo, więc warto podawać do niej czekoladki, babeczki lub różnego rodzaju ciasteczka.

Do kawy

Znawcy sztuki parzenia kawy preferują drobny, biały cukier, który się szybko rozpuszcza. W kawiarniach podawany jest w gotowych saszetkach po 5 g, tak aby klienci sami mogli osłodzić kawę według potrzeb.

Cukier w kostkach nie jest odpowiedni, ponieważ wielokrotne mieszanie niszczy cremę. Cukier brązowy, ze względu na swój specyficzny smak, również nie jest wskazany.

Puszystą piankę na kawie uzyskuje się poprzez spienienie mleka. Baristom polecane jest mleko homogenizowane o niskiej zawartości tłuszczu. Obowiązuje zasada: im mniej tłuszczu w mleku, tym lepszy efekt spieniania. Zarówno mleko, jak i naczynie do spieniania powinny być dobrze schłodzone.

Niezwykły aromat nadadzą kawie syropy smakowe. Ich wybór na rynku jest ogromny: amaretto,

cynamonowy, rumowy, czekoladowy, miętowy, irish carem, karmelowy, kokosowy, migdałowy, orzechowy, waniliowy. Gotowy napój, zależnie od wyboru smaku syropu, można posypać np. cynamonem lub czekoladą.

Przy kawie

W restauracjach i kawiarniach hoteli Gołębiowski na śniadanie i w czasie organizowanych w obiektach konferencji do kawy podawane są gościom ciasteczka firmy Tago, której właścicielem jest Tadeusz Gołębiowski, właściciel sieci.

Starbucks, najpopularniejsza sieć kawiarni na świecie, do kawy proponuje ciastka francuskie, muffiny, rogaliki oraz ciasteczka. Jak informuje sieć, słynne muffiny Starbucks są wystarczająco sycące, by zastąpić śniadanie, mogą też być wspaniałą słodką przekąską. Sieć oferuje pięć rodzajów muffinów: z czarnymi jagodami, niskotłuszczowe brzoskwińniowo-malinowe, czekoladowe, cytrynowo-pomarańczowe z chrupiącą, słodką skórką oraz jabłkowo-cynamonowe z rodzynkami. Do wyboru klientów jest też dziewięć rodzajów ciastek i bułeczki cynamonowe.

Sieć Coffeeheaven do kawy poleca muffiny jagodowe, jabłkowe, czekoladowe oraz bananowe z nadzieniem makowym. Sieć icoffee oferuje różnego rodzaju ciasta: karmelowe, orzechowe, szarlotkę,

Barista z Coffeeheaven najlepszy w Latte Art

Targi EuroGastro każdego roku gromadzą mistrzów w przygotowywaniu kawy. W tym roku po raz pierwszy wygrała je kobieta. Mistrzem VIII SCAE Mistrzostw Barista, a tym samym królową kawy na rok 2009 została Izabela Popiołek z Green Coffee. Okazała się bezkonkurencyjna w przygotowaniu czterech espresso, czterech cappuccino oraz czterech bezalkoholowych drinków kawowych na bazie espresso w czasie nieprzekraczającym 15 minut. Tegoroczną nowością targów były I Polskie SCAE Mistrzostwa Coffee in Good Spirit, gdzie zadaniem baristów jest przygotowanie drinków kawowych na bazie espresso i alkoholu. Zwycięzcą został Tomasz Marchwiński z Green Coffee, ocza-

rowując sędziów drinkiem, w skład którego wchodziło jabłko z cynamonem oraz żubrówka. Ogromną ciekawość wśród publiczności wzbudziły III Polskie SCAE Mistrzostwa Latte Art, w których celem zawodników było precyzyjne udekorowanie powierzchni kawy finezyjnymi wzorami. Autorem najpiękniejszej kawy został Radek Darnowski z Coffeeheaven. Najlepszym węchem i smakiem natomiast wykazał się Paweł Pala z icoffee, który został laureatem II Polskich SCAE Mistrzostw Cup Casting polegających na rozpoznaniu różnych gatunków kawy przez zapach i smak.



Przepisy z wykorzystaniem syropów smakowych

Latte Macchiato Vanilla

Waniliowa niespodzianka dla smakoszy kawy. Aby kawa Latte Macchiato była jeszcze bardziej delikatna i kremowa należy dodać do niej 15 ml syropu waniliowego.

Latte Macchiato Sogno

Do szklanki wlewamy espresso, 10 ml syropu karmelowego oraz 130 ml gorącego i spienionego mleka. Zaserwuj swoim gościom kawową specjalność.

espresso

10 ml syropu karmelowego

130 ml gorącego i spienionego mleka

Cappuccino Cielo

Do szklanki wlewamy espresso, 8 ml syropu waniliowego i 50 ml gorącego, spienionego mleka. Można użyć cukru waniliowego do dekoracji.

espresso

8 ml syropu waniliowego

50 ml gorącego i spienionego mleka

Cukier waniliowy do dekoracji

Cafe Contari

Do szklanki wlewamy espresso wraz z 8 ml syropu waniliowego, 70 ml gorącego mleka oraz 7 g napoju czekoladowego w proszku Choco Drink. Dekorujemy bitą śmietaną, espresso (40 ml)

8 ml syropu waniliowego

70 ml gorącego mleka

7 g napoju czekoladowego w proszku Choco Drink

30 g bitej śmietany

źródło: Tchibo Coffe Service

sernik, ciastko francuskie oraz karmelowe.

Natomiast w lodziarnio-kawiarniach Grycan pod koniec września – tym razem jako dodatek do deserów lodowych – wprowadzono kawy smakowe. Są podawane z syropem o smaku advocata, sosem cytrynowym oraz polewą karmelową.

Latte Art

Latte art, zwana też z angielska jako „coffee art”, jest sztuką projektowania wzorów na wierzchniej warstwie kawy. Wzory rysuje się za pomocą dwóch metod. Pierwsza polega na manipulacji spływającej z dzbanka warstwy mleka do espresso; metoda ta nazywa się „free pour latte art”. Natomiast druga – na malowaniu wzorów narzędziem zwanym akwafortą, używając jednocześnie szablonu i mlecznej piany.

Latte Art wiąże się głównie z espresso, lecz można ją stosować również do innych rodzajów kaw. Do tworzenia wzorów potrzebne jest perfekcyjne espresso z crema i idealnie spienione mleko o gładkiej powierzchni, a także odpowiedni dzbanek z ostrym dzióbkiem. Mleko powinno być dość tłuste, najlepiej 3,5-procentowe.

Oferta rynkowa

– Rynek coffee barów i kawiarni rósł w ostatnich latach głównie poprzez przyrost liczby punktów należących do firm sieciowych. Rynek kawiarni niezależnych zmniejsza się z powodu dużej konkurencji oraz powstrzymywania się konsumentów od wydatków uznawanych za luksusowe. Przed kawiarniami

niezależnymi stoi olbrzymie wyzwanie polegające na zaoferowaniu jak najwyższej jakości napoju coraz bardziej wymagającemu klientowi

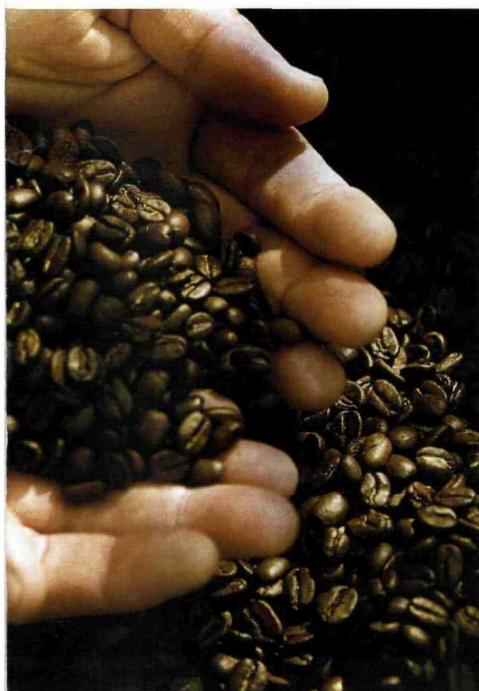
– mówi Leszek Jurczak, menedżer ds. grupy klientów HoReCa MAKRO. Sieć oferuje szkolenia dla baristów w warszawskim Centrum Rozwoju Firm. W ofercie firmy jest kawa Rioba oraz dodatki

do niej, takie jak różne rodzaje cukru, słodziki czy śmietanki. MAKRO proponuje także szeroki wybór syropów barmańskich, komponujących się zarówno z drinkami, jak i napojami kawowymi o smaku blue curacao, miętowym, cytrynowym, truskawkowym, z granatów, z limetki, trzciny cukrowej, bananowym, migdałowym, kokosowym i karmelowym.

Firma Masala Smaki Świata oferuje baristom bardzo szeroką ofertę cukru: kandyzowany, melasowy, trzciny fair trade, demerara, kryształ gruby, łamany, melasa z trzciny cukrowej, muscovado ciemny i jasny, regularny oraz złocisty puder.

Lavazza poleca takie dodatki do kawy, jak: migdały w czekoladzie, syropy kawowe, czekolady, ciastka karmelowe, małe śmietanki do kawy oraz herbatniki.

Natomiast Segafredo Zanetti kultywuje starą tradycję z czasów kolonialnych i poleca słodkie dodatki do dobrego espresso. Ich smak bardzo dobrze komponuje się z kawą. W ofercie firmy są neapolitańskie ciasteczka, ciasteczka speculos oraz migdały w polewie kawowej. ■



Rekord świata w parzeniu cappuccino

Firma JJ Darboven Poland (Parnia Kawy) podjęła próbę pobicia rekordu świata w parzeniu cappuccino. Impreza odbyła się na Molo w Sopocie 15 sierpnia 2009 roku. W ciągu pięciu godzin 20 baristów na 10 ekspresach podjęło próbę pobicia rekordu ustanowionego 2 lata wcześniej, który wynosił 7335 filiżanek cappuccino. Liczba zaparzonych cappuccino przeszła oczekiwania wszystkich, a magiczna liczba 10 tysięcy została przekroczona. Ostatecznie nowy rekord wynosi 10363. Każda z 10363 kaw była przygotowana przy użyciu mleka dla baristów – Blanco – które jest szczególnie polecane do cappuccino i latte macchiato.