

Смешивание кофе

Автор: Василий - ценитель кофе

27.03.2011 11:28 - Обновлено 27.03.2011 11:54

Известно, что различные сорта кофе обладают только каждому из них присущими специфическими ароматом, вкусом и тонизирующими свойствами. Существуют сорта кофе, которые обладают высокими вкусовыми качествами, ароматичны, экстрактивны, но они прихотливы к условиям произрастания, малоурожайны. Другие сорта упомянутыми свойствами не обладают, но высокоурожайны и нетребовательны к климатическим и почвенным условиям. Кофе таких видов относится к сортам-наполнителям и поэтому гораздо дешевле прославленных сортов.

Сегодня цены на кофе очень высоки. По денежному обороту в международной торговле это второй после нефти товар. По аналогии с «нефтедолларом» уже поговаривают о «кофедолларе».

Описанные выше обстоятельства заставляют прибегать к *смешиванию*, своеобразному купажированию, различных сортов, к приготовлению смесей, которые отвечают качествам, предъявляемым к кофе. Можно сказать, что эта операция насколько вынужденная, настолько и целесообразная. Ведь секрет хорошей чашечки кофе во многом обуславливается правильным подбором сортов для смешивания и соотношением по массе кофейных зерен из различных почвенно-климатических регионов и различных по годам урожаев.

Технология смешивания – процесс сложный, требующий, как и обжарка, профессионального опыта, навыков, соблюдения выработанных веками правил, что позволяет выдерживать стандарт качества. Разумеется, поступающие в продажу смеси создают в специализированных лабораториях специалисты-дегустаторы. Они умеют оценить все достоинства, вкусовые и ароматические нюансы кофе и из тысячи испробованных вариантов составить именно такую смесь, которая обладает высокими вкусовыми качествами, выраженным ароматическим букетом, хорошим тонизирующим действием.

Смеси присваиваются красивые благозвучные названия: блюмонтань, смесь моряка Джо и др., но чаще всего даются они по названию основной массы кофейного компонента в смеси. Например, смесь кофе эфиопский (харрар, выращиваемый в Эфиопии – 50%, сантос в Бразилии – 25%, плантейшен в Индии – 25%), кофе мокко экстра-класс (ходейда в Йемене – 50%, харрар – 25%, сантос – 25%), индийский кофе (плантейшен – 50%, сантос – 25%, вьетнамский арабика, завезенный с Кубы, – 25%) и др.

Смешивание кофе

Автор: Василий - ценитель кофе

27.03.2011 11:28 - Обновлено 27.03.2011 11:54

Следует отметить, что рецепты смесей очень относительны, поскольку качество зерен того или иного сорта варьирует в зависимости от многих обстоятельств, сложившихся на данный промежуток времени. Поэтому даже дилетант, руководствуясь собственным вкусом, знаниями, опытом может сам приготовить свою любимую смесь или несколько вариантов таких смесей с учетом имеющихся на сегодняшний день видов кофе, тем более что принципы смешивания и приготовления едины и суть их заключается в том, как эффективнее добиться наилучшего вкуса, аромата и тонизирующего действия кофе. Смешивать кофе можно как перед помолом, так и после него, чтобы дать возможность каждому, кто желает экспериментировать и по собственному усмотрению готовить понравившуюся только ему кофейную смесь.

Ниже приводятся свойства и характеристики наиболее распространенных сортов кофе.

1.Бразильский **«сантос»**. Лучшая его разновидность – это мелкозернистый «бурбон сантос» средней крепости, умеренной кислотности, мягкого вкуса, высокоэкстрактивен.

2.Гватемальский «антигва» – очень ароматный, высококислотный, приятного вкуса.

3.Индийский **«миссор»** – ароматный, не острый, слегка кисловатый, не крепкий, приятного вкуса.

4.Йеменский **«мокко»** – непревзойденного вкуса, винно-кислый, острый, с шоколадным ароматом.

5.Кенийский «эй-эй» – кислый, с винным привкусом, крепкий.

Смешивание кофе

Автор: Василий - ценитель кофе

27.03.2011 11:28 - Обновлено 27.03.2011 11:54

6. Колумбийский «**маме**» (медельин, армения, манисалес) – хорошего вкуса, очень крепкий, с легким винным привкусом.

7. Костариканский «**таразу**» – ароматный, крепкий.

8. Мексиканский арабика «**примавошд**» – ароматный, не крепкий и не кислый, с прекрасным ароматическим букетом.

9. Танзанийский «**пиаберн**» – острый, винный, средней крепости, с богатым вкусовым букетом.

10. Эфиопский «**каррар**» – необычного нежного вкуса, высокоароматный, винный.

11. Ямайский «**блу монтань**» – не крепкий, ароматный, редкого приятного вкуса, с сочно-сладковатым привкусом.

Используя на практике ту информацию, которая приведена выше, можно приготовить, например, смесь, которая обладает изумительным вкусом и ароматом. Приготавливается она следующим образом. Мягкие вкусовые качества сантоса можно обогатить более выраженным вкусом, если к нему добавить колумбийский кофе; улучшится вкус гватемальского от костариканского кофе и т.д. Если, по вашему мнению, кофе, который сварен, недостаточно хорош, попробуйте добавить к нему до 1/3 массы кофе нижеперечисленных сортов:

для усиления вкуса – южноамериканские сорта: колумбийский, гватемальский, костариканский;

для усиления крепости, аромата и вкуса – индонезийские сорта;

Смешивание кофе

Автор: Василий - ценитель кофе

27.03.2011 11:28 - Обновлено 27.03.2011 11:54

для придания привкуса сладковатости – индийские и гаитянские сорта;

для подчеркивания приятного винного привкуса – эфиопский и кенийский кофе.

Можно воспользоваться и готовыми смесями. Рецептура их известна и в качестве информации мы ее приведем.

Мягкие не кислые смеси достаточно ароматные, по вкусу наиболее подходящие для всех почитателей кофе (кроме приведенного выше).

Смесь № 1: по 140 г колумбийского, мексиканского и индийского кофе.

Смесь моряка Джо: по 100 г колумбийского и бразильского; по 60 г кофе венской и французской поджаренности; 100 г кофе «селебес калло».

Американская смесь: 50% костариканского кофе, 50% колумбийского (сюпремо) без кофеина.

Королевская смесь: 50% кофе «кона», 50% колумбийского без кофеина.

Послеобеденная смесь: 50% любого кофе французской (сильной) поджаренности, 50% кофе «Амаретто» без кофеина.

Континентальная смесь: поровну танзанийского и колумбийского кофе.

Смешивание кофе

Автор: Василий - ценитель кофе

27.03.2011 11:28 - Обновлено 27.03.2011 11:54

Последние четыре смеси – это роскошь тех, кто имеет возможность выбрать названные сорта кофе в свободной продаже или в тех странах, где эти сорта выращиваются.