

Что отличает жидкость в вашей чашке от изысканного кофе

Кофейная ягода — это хранилище ароматов и вкусов. Для того чтобы ощутить их разнообразие и насладиться ими в полной мере, необходимы знания, гибкость, умение и творческий подход. Конечно, кофе можно просто вырастить, обжарить, упаковать — и выпить. Но в этом случае в вашей чашке — какая жалость — будет плескаться что-то черное, теплое и довольно горькое.

В кофе мы ищем мягкость и богатство оттенков вкуса, насыщенность и изысканность аромата, гармонирующие между собой. Для того чтобы получить такой результат, с кофейной ягодой с самого начала необходимо обращаться правильно. На всем пути от плантации до вашей чашки кофе должны окружать любовь, знания и уважение, а взамен кофейные зерна отдадут нам все самое лучшее. Мы до сих пор не в состоянии постигнуть удивительную многогранность кофейных вкусов и потому не можем в полной мере оценить волшебство этого напитка. Вкус и аромат каждой чашки кофе, сваренной в кофемашине эспрессо, уникален, но идеальная чашка кофе требует особого подхода, глубокого понимания процессов и знания оборудования.

И вот что еще важно: чтобы ощутить всю глубину удивительного букета кофе, он должен быть свежееобжарен¹ и только что смолот.

¹ Идеальным считается кофе, который был обжарен не более чем за 10—15 дней до приготовления напитка. *Прим. науч. ред.*

The difference between warm black liquid and an exquisite cup of coffee

A coffee berry is a collection of aromas and texture. It is an ingredient that requires in-depth knowledge in order to extract its richness and fully make use of. It requires flexibility, creativity and skill. Naturally, coffee can simply be grown, roasted, packaged and consumed. The expected result in this case will be a black, warm and rather bitter drink, which would be a shame.

We look for the finesse, richness, viscosity and balance in coffee, in both its flavour and texture. In order to obtain this result, the coffee berry must be treated correctly from the start. A single thread must run from cultivation to our cup: love, knowledge and respect to extract all the goodness from the coffee berry. Currently, the incredible and complex richness of coffee is still largely unknown and therefore not yet recognised. Every cup of coffee produced by the espresso machine will be different in flavour and texture. This requires expertise and knowledge of the substance and equipment. Also crucial: coffee must always be ground fresh in order to fully preserve its richness.

La différence entre un liquide chaud et noir et une tasse exquise

Un grain de café est un composé d'arôme et de texture. C'est un ingrédient qui requiert des connaissances pour extraire du grain toute sa richesse et l'utiliser à sa pleine valeur. Ceci exige souplesse, créativité et métier. Le café peut évidemment être cultivé, torréfié, emballé et consommé de manière ordinaire. Le résultat attendu est une boisson noire, chaude et relativement arriérée. Et c'est regrettable. Dans le café, nous recherchons de la finesse, de la richesse, de la fluidité et de l'équilibre, tant dans le goût que dans la texture. Pour atteindre le résultat escompté, le grain de café doit être correctement traité depuis le début. De la plantation jusqu'à la tasse, il convient de suivre un fil rouge: amour, connaissance et respect donneront en effet au café tout son éclat. De nos jours, le potentiel fantastique et complexe du café reste trop peu connu et donc pas reconnu. Pas une tasse ne sort de la machine à espresso avec le même goût, la même texture qu'une autre. Ceci exige contrôle et maîtrise du produit et de la machine. Autre détail important: le café doit toujours être moulu frais pour garder sa pleine richesse.



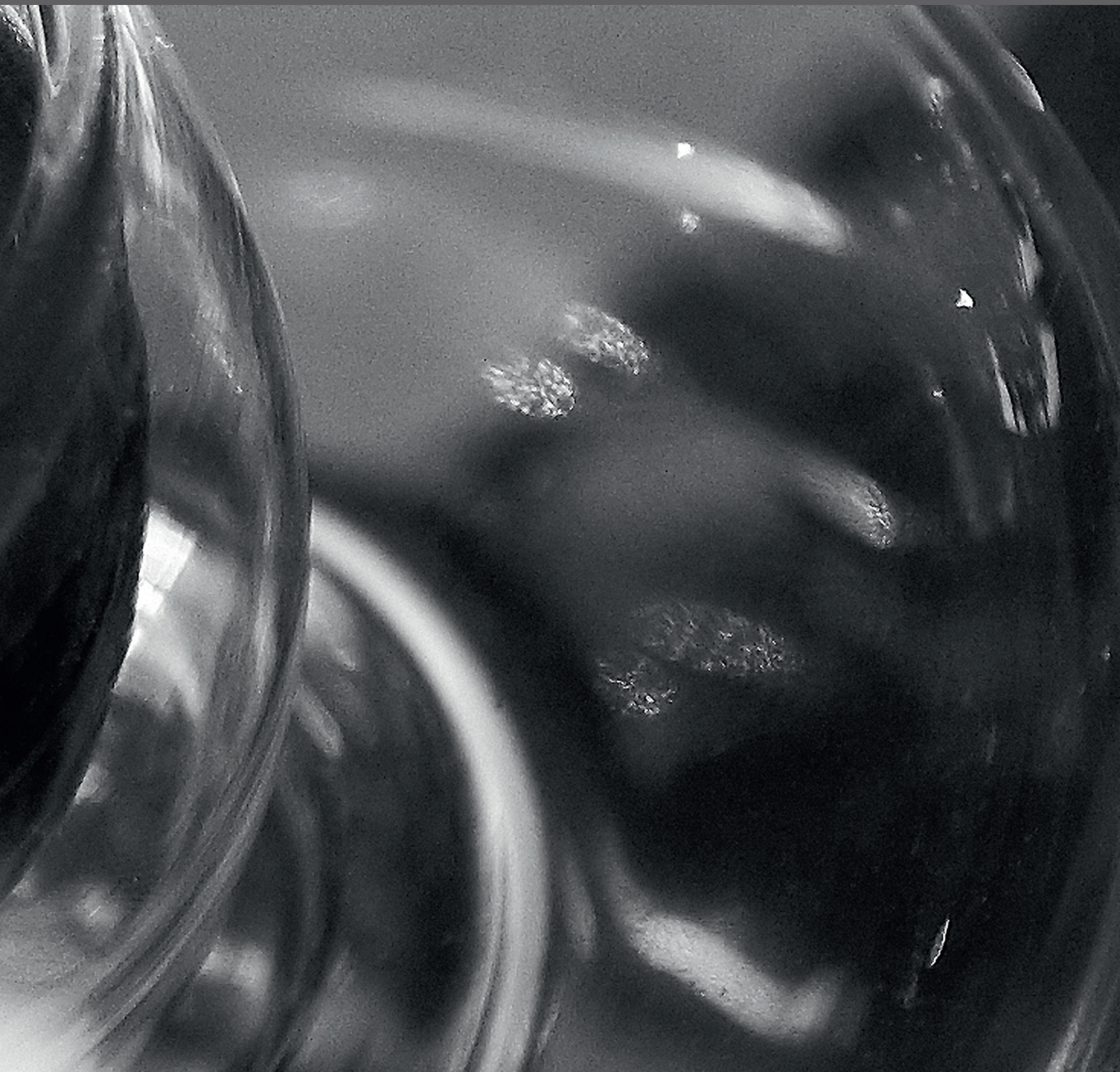
[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)