



Barista, Kaffee, Tipps und Tricks Überblick

1. Die Barista Maschine

Zubehör:

- Siebträger
 - Espresso
 - Kaffee
- Tamper oder Tampermaschine
- Bohnenmahlmaschine (2x für Kaffee, Espresso)
- Milchkännchen
 - Verschiedene Größen
- Borstenpinsel
- Abtropfbehälter



2. Kaffeearten:

Robusta

Gerader
Einschnitt

Doppelter
Koffeingehalt

Lange
Crema



Arabica

Geschwungener
Einschnitt

Weniger
Cholorogen-
säure

Starker
Duft



3. Tipps zur Kaffeeherstellung

Welche Milch für den Milchschaum:

→ **geeignet**

- Kuhmilch eignet sich dafür am besten

(Fettanteil ist reine Geschmackssache)

- Laktosefreie Kuhmilch
- Ziegenmilch
- Sojamilch
- Haselnussmilch
- Hafermilch

→ **nicht geeignet**

- Reismilch
- Kokosmilch
- Dinkelmilch
- Mandelmilch

4. Zu beachten:

- Je höher der Proteingehalt desto cremiger der Schaum
- Kalte Milch verwenden
- Kännchen nur bis zur Hälfte befüllen
- Dampfdrüse vorher kurz Ausblasen
 - Wegen Kondenswasser und Milchresten
- Milchschaumer tief eintauchen und Hahn voll Aufdrehen
- Immer unter der Milch Oberfläche halten (Latte Art)
- Bis das Kännchen zu heiß für die Hände wird
 - Optimale Temperatur 65° Celsius
- Duftdrüse Ausblasen und mit einem sauberen Tuch abwischen
- Große Luftblasen im Kännchen werden mit Klopfen und Rollen auf der Arbeitsfläche zerplatzt
- Milchschaum im Kännchen kreisen lassen
- Eine Milchschaum-Einheit mit Glanz entsteht und ist perfekt für die Latte Art
- Nach dem Kaffeedurchlauf, Siebträger leeren, säubern und einspannen (Brühkopf darf nicht auskühlen)

5. Motive und Techniken (Latte Art)

→ einfach

- Das Herz



- gefächertes Herz (Zwiebelherz)



→ mittel

- Doppelherz



- Blatt



- Herzblatt

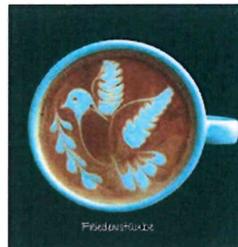


→ Schwer

- Schwan



- Taube



- Einhorn



- Eule



6. Reinigung der Barista

Zubehör:

- Spezial Reinigungspulver für Barista
- Milchschaumbürste
- Reinigungspinsel
- Borstenpinsel
- Reinigungseinsatz (Metall oder Gummi)

