

De Koffiekaart



Copyright De Koffieschool, Juli 2021



DE KOFFIEKAART

De verschillende dranken die met een espressoapparaat bereid kunnen worden zijn allen gebaseerd op twee dranken: de **espresso** en de **cappuccino**. Alle andere dranken zijn variaties op dit thema.

Bij de ene drank wordt meer of minder water toegevoegd en/of wordt de melk dunner of dikker bereid.

Zo is het leuk om je eigen drankje te verzinnen/ uit te zoeken. Wellicht eentje die hier niet tussen staat :-).

De dranken van de koffiekaart zijn in te delen in 5 categorieën:

1. Sterke pure koffie

- a. Espresso
- b. Ristretto
- c. Caffe Doppio

2. Milde pure koffie

- a. Lungo
- b. Long Black
- c. Americano
- d. Filterkoffie

3. Sterke melkkoffie

- a. Caffe Macchiato
- b. Cortado
- c. Flat White

4. Milde melkkoffie

- a. Cappuccino
- b. Caffe Latte
- c. Latte Macchiato

5. Overige koffiedranken

- a. Piccolo
- b. Thick White
- c. Red eye
- d. Moccaccino

1. Sterke pure koffie

Espresso

- 0 De Espresso is de basis van de alle dranken van de koffiokaart. In Nederland wordt deze drank zo genoemd, in Italië wordt deze drank aangeduid als Caffè.
- 0 Espresso betekent: met druk gezette koffie. Expressie = uitdrukking.
- 0 Voor de espresso wordt gemiddeld 7-11 gram fijn gemalen koffie gebruikt.
- 0 De espresso heeft 15-25 gram inhoud aan koffiedrank.
- 0 De doorlooptijd van de espresso is 20-30 seconden. Doorgaans 20-25 sec voor donker gebrande koffie, 25-30 sec voor licht gebrande koffie.
- 0 De espresso heeft een 3-5 mm dikke crema die caramelkleurig is en aan de randen blijft plakken.



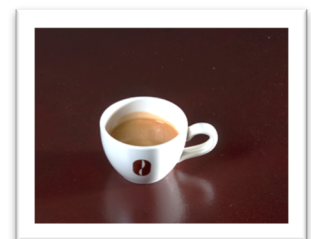
Ristretto

- 0 Ristretto betekent: beperkt, de waterhoeveelheid is beperkt ten opzichte van die van de espresso. De inhoud van de koffiedrank is zo'n 10 gram per kopje.
- 0 Maal de koffie fijner dan bij espresso óf...
- 0 Doseer een halve gram meer dan je normaal voor espresso doseert.
- 0 Tamp 2x (de eerste keer na de normale espressodosering, de tweede keer na het toevoegen van de extra dosering).
- 0 Zet de ristretto zoals je een espresso zet.
- 0 Stop de machine na 25 seconden als de juiste inhoud bereikt is.



Caffè Doppio

- 0 Caffè doppio is een dubbele espresso die je in 1 kop in laat stromen. Wij gebruiken hier doorgaans de cappuccinokop voor om verwarringen te voorkomen.
- 0 De doorlooptijd is niet verdubbeld, deze is nog steeds 25 seconden.
- 0 De koffiedrank inhoud is natuurlijk wel verdubbeld: minimaal 30 en maximaal 50 gram.



2. Milde pure koffie

Een ,gewone' kop koffie?

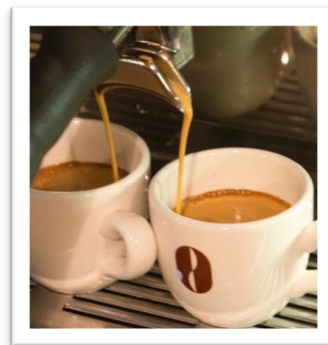
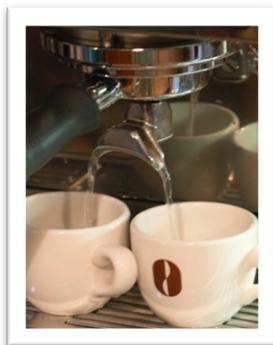
Americano:

- ❶ Bereid een espresso in een grote kop (koffiekop of cappuccinokop)
- ❷ Doseer een espresso-hoeveelheid warm water met de juiste temperatuur (niet heter dan 95°) in een schenkkannetje.
- ❸ Geef dit erbij zodat de gast zelf kan bepalen hoeveel water bij de espresso gaat.
- ❹ Wanneer je het hete water direct op de espresso laat instromen breekt de crema waardoor de koffie heet en bitter gaat smaken.
- ❺ Voor een mildere americano kan je een dubbele espresso-hoeveelheid water op de enkele espresso schenken



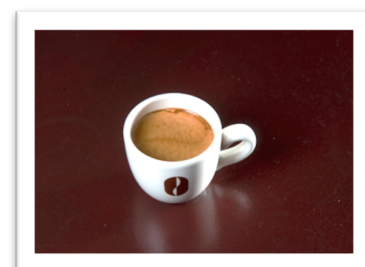
Long Black:

- ❶ Schenk heet (niet heter dan 95°) water in een koffiekop, vul de kop met een espressohoeveelheid water.
- ❷ Zet een espresso op dit water. Voor een sterkere Long Black kan je ook kiezen voor een dubbele espresso op een enkele water
- ❸ Hierdoor wordt de espresso aangelengd en wordt de smaak milder.
- ❹ De crema blijft intact en wordt wel iets dunner. De smaak is zuur en zoet.



Lungo:

- ❶ Lungo betekent langer: een langer doorgelopen espresso.
- ❷ Bereid de lungo hetzelfde als een espresso. De drankinhoud is 3-5 x meer dan de espresso.
- ❸ De maling is grof en de doorlooptijd is net als de espresso tussen 20 en 30 sec.



3. Sterke melkkoffie

Caffe Macchiato

- ❶ Macchiato betekent “vlekje”.
- ❷ Espresso zetten.
- ❸ Melk schuimen, in een kleine kan, op dezelfde manier als bij de cappuccino.
- ❹ Leg met een theelepeltje twee lepeltjes melkschuim op de espresso.
- ❺ Het schuim zorgt ervoor dat je de crema niet drinkt. Hierdoor smaakt je espresso frisser en zoeter. En eigenlijk drink je dus geen melk (!)



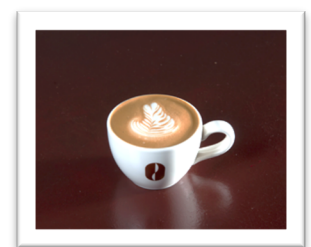
Caffe Cortado

- ❶ Cortado betekent “geknipt/ gehakt”. De hoeveelheid melk is ten opzichte van de andere populaire Spaanse drank Caffe con Leche, gehalveerd waardoor de drank als het ware gehakt is.
- ❷ Espresso zetten.
- ❸ Melk verhitten, in een kleine kan, zorg ervoor dat er geen schuim ontstaat.
- ❹ Schenk met een dunne straal melk op de espresso, let erop dat je geen schuim schenkt.



Flat white

- ❶ Er is geen vast recept van een flat white, dit is de onze:
- ❷ Bereid in een cappuccinokop een dubbele espresso of een dubbele ristretto.
- ❸ Schuim de melk op waarbij je weinig schuim probeert te creëren.
- ❹ Schenk dunne warme melk op de dubbele espresso zó dat je een figuur ziet ontstaan



4. Milde melkkoffie

Cappuccino

- ❶ Cappuccino verwijst naar de keppel die de monnik draagt: Een ring van haar rond de keppel.
- ❷ De cappuccino wordt geschonken in een kop met een minimale inhoudsmaat van 150 ml en maximaal 180 ml.
- ❸ Een cappuccino heeft een schuimlaag met een dikte van minimaal 0,5 en maximaal 1,5 cm.
- ❹ De temperatuur van de cappuccino (gemeten onder het schuim en boven de bodem van het kopje) ligt tussen 55°C en 65°C in het geval van koemelk. Wanneer je een melkalternatief (soja/ haver, etc) gebruikt is de juiste temperatuur tussen 50°C – 60° C. De ideale temperatuur is in beide gevallen tussen 55-58°C
- ❺ De drank is tot aan de bovenrand gevuld. De minimale hoeveelheid drank in de kop is een 0,5 cm onder de bovenrand van de kop.
- ❻ Het schuim mag niet meer dan 5 speldeknop grote bellen hebben.
- ❼ Het schuim op de cappuccino is het mooist wanneer deze glad en glanzend is.



Caffe latte

- ❶ Caffe latte betekent: Een espresso met warme melk.
- ❷ De schuimdikte van een latte is niet meer dan 0,5 cm.
- ❸ Als het schuim dun genoeg is kan ermee getekend worden. Door de kan op een bepaalde manier te bewegen, tijdens het inschenken, creëer je latte art: melkkunst!
- ❹ De basisfiguren in latte art, welke we kennen zijn: appel, hartje, rosetta.



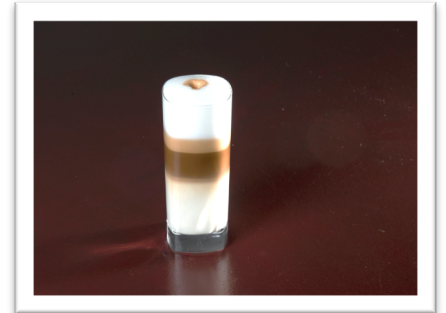
Over het schenken van de mooiste figuren in je caffe latte leren we je alles in een [Latte Art training](#).

Koffie verkeerd

- ❶ Een koffie verkeerd is een drank die met name bereid werd in de horeca toen we nog geen espressoapparaten hadden.
- ❷ De drank wordt traditioneel bereid met een filterkoffie en gekookte melk.
- ❸ Tegenwoordig wordt elke drank met veel melk en weinig schuim een koffie verkeerd genoemd. Het is goed om te weten dat er onderscheid is (zie overige beschrijvingen).

Latte macchiato

- 0 Latte macchiato betekent: Het glas met de warme melk is beklekt met de espresso.
- 0 Gebruik een smal en hoog glas.
- 0 Schuim de melk hetzelfde op als bij de cappuccino.
- 0 Schenk het glas bijna vol met de melk en het schuim.
- 0 Bereid een espresso in een klein (melk-) kannetje.
- 0 Voeg eventueel een heel klein beetje heet water aan de espresso toe. De smaak wordt daarmee wel milder maar het bevordert het ontstaan van het contrast tussen melk en espresso.
- 0 Giet de espresso langzaam over de melk die in laagjes naar beneden dwarrelt.



5. Overige koffiedranken

Piccolo

- 0 Piccolo betekent klein. Het betreft hier een kleine cappuccino
- 0 Bereid een espresso in een lungokopje
- 0 Schuim de melk zoals voor een cappuccino
- 0 Schenk de melk en het schuim op de espresso.

Thick White

- 0 Bereid een dubbele espresso of dubbele ristretto in een cappuccinokopje
- 0 Schuim de melk zoals voor een cappuccino
- 0 Schenk de melk en het schuim op de dubbele espresso/ dubbele ristretto.
- 0 De drank heeft een sterke koffiesmaak, weinig melk en lekker dik schuim.

Red Eye

- 0 Een red eye is een drank met veel cafeïne (voor degene die een korte nacht gehad hebben...) en een sterke smaak.
- 0 De red eye bevat een filterkoffie én een espresso.
- 0 Bereid een filterkoffie
- 0 Bereid een espresso
- 0 Schenk de espresso op de filterkoffie.
- 0 Als alternatief voor de filterkoffie kan je ook een cold drip gebruiken.

Moccaccino

- 0 Een moccaccino wordt bereid met een opgeschuimde chocolademelk
- 0 De opgeschuimde chocolademelk schenk je op de espresso in een cappuccinokop, zoals een cappuccino. Of in een espressokopje als een piccolo.

Een overzichtje van de melk in de koffiedranken van de koffiekaart:

Veel melk/ veel schuim voor	latte macchiato
Veel melk/ weinig schuim voor	caffe latte
Evenveel melk als schuim voor	cappuccino
Veel melk/ geen schuim voor	koffie verkeerd en caffe con leche
Weinig melk/ geen schuim voor	cortado
Alleen schuim voor	caffe macchiato
Beetje melk/ veel schuim voor	piccolo en lungoccino.

Kom je er niet uit of wil je nog veel meer leren, ga dan naar www.koffieschool.nl voor trainingen en workshops.



