

La Specialista

MAESTRO

- KAFFEELEITFADEN -



Kaffee, gekonnt komponiert.

Willkommen zur Welt des Kaffees mit La Specialista Maestro, der Siebträgermaschine, die Sie in einen echten Kaffee-Experten verwandeln wird. Die La Specialista Maestro sorgt für eine perfekte Balance zwischen der Wissenschaft vom Kaffee und der Kunst der Milchtexturierung. Sie versetzt Sie in die Lage, sowohl den Kaffeezubereitungsprozess als auch das Milchaufschäumen perfekt zu beherrschen. Ihre moderne Kaffeereise mit der La Specialista Maestro hat eben erst begonnen.

La Specialista
MAESTRO

Die Kaffee-Plantage

A close-up photograph of a coffee plant branch. The branch has several large, dark green, glossy leaves with prominent veins. A small, white, star-shaped flower is visible in the center of the frame, partially obscured by the leaves. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a dense coffee plantation.

Jeder Espresso ist zunächst eine Frage von Botanik, Früchten und Ernte. Die Kaffeepflanze ist ein immergrüner Strauch, der zur Familie der Rubiaceae gehört und in tropischen Klimazonen gedeiht. Ihre Früchte heißen Beeren oder Kirschen und werden von Pflückern meistens einzeln geerntet.

Kaffeesorten

Weltweit werden hauptsächlich zwei Sorten angebaut: Coffea Canephora und Coffea Arabica. Die gebräuchlichste Variante von Coffea Canephora ist Robusta.

Wenn Sie gerade einen Kaffee trinken, ist es höchstwahrscheinlich eine der beiden Sorten.

Arabica

Das ideale Klima für die Sorte Arabica ist ein tropisch-gebirgiges Klima über 1.000 Metern Seehöhe. Hier gibt es weniger Feuchtigkeit und Regen und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht ist größer.

Auf dieser Höhe reift die Frucht langsamer, sodass sie mehr Zucker speichern kann, der sich in der Tasse in reichhaltige Aromen verwandelt. Espresso, der mit hochwertigen Arabica-Bohnen zubereitet wird, hat eine intensive angenehme Säure für anspruchsvolle Gaumen und erzeugt eine saubere Tasse voller Aromen mit einem seidigen Körper und einem langen Nachgeschmack.



Wussten Sie schon?
Einer der Hauptgründe, warum wir Kaffee trinken, ist der Koffeinkick. Im Durchschnitt hat die Sorte Arabica 1,2% Koffein, Robusta sogar das Doppelte, 2,4%. Koffein ist ein natürliches Stimulans für das Nervensystem und gibt uns einen extra Schub, um wacher, konzentrierter und besser gelaunt zu sein.

Robusta

Coffea Canephora der Variante Robusta ist widerstandsfähiger gegenüber Krankheiten und Schädlingen und hat einen viel höheren Ertrag. Robusta Kaffee bevorzugt niedriger gelegene tropische Klimazonen mit mehr Regen, größerer Feuchtigkeit und höheren Temperaturen.

Die Sorte ist deshalb einfacher anzubauen, da sie widerstandsfähiger und für die Kaffeebauern wirtschaftlich profitabler ist.

Die reifen Kirschen

Die Kaffeeernte ist der erste Schritt, um die vollreifen Kirschen in unsere Tasse zu bringen. Sie findet meist nur einmal pro Jahr statt und kann 3-4 Monate dauern. Die Ernte erfolgt entweder von Hand oder mechanisch.

Das manuelle Pflücken geschieht durch Pflücker, welche nur die reifen Früchte einzeln pflücken.

Die mechanische Methode nutzt Erntemaschinen, die nur auf flachem Untergrund und großen Plantagen eingesetzt werden können, wie in Brasilien, wo sie während der Ernte rund um die Uhr laufen. Bei der mechanischen Ernte werden, reife, überreife und ein paar unreife Beeren geerntet, die vor der Aufbereitung ausgelesen werden müssen.



Kirschen und Blatt
von Arabica

Kirschen und
Blatt von
Robusta

Aufbereitungsmethoden nach der Ernte

Sobald die Kaffeeirschen gepflückt wurden, müssen sie so schnell wie möglich aufbereitet werden, damit die Früchte nicht fermentieren. Es gibt drei Hauptaufbereitungsmethoden: Trockenaufbereitung, Nassaufbereitung und halbtrockene Aufbereitung.

Die Trockenaufbereitung ist die einfachste, weil sie keinerlei Maschinen erfordert und eine hervorragende Kaffeebohnenqualität garantiert. Wie funktioniert sie? Die geernteten Kirschen werden ausgelesen und mit Wasser gereinigt. Dann werden die ausgelesenen Kirschen 8-12 Tage in der Sonne getrocknet.

Bei der Nassaufbereitung kommt ein Entpulper zum Einsatz, der die Bohne von der Pulpe trennt. Die Bohnen fermentieren zwischen 8 und 72 Stunden, dann werden sie mit frischem Wasser in einem Schwemmkanal gewaschen. Nach dem Schwemmen werden die Bohnen in der Sonne oder in mechanischen Trocknern getrocknet.

Die halbtrockene Aufbereitung ist ein Mittelding zwischen der Trocken- und Nassaufbereitung. Sie wird fast ausschließlich vom Spezialmarkt praktiziert und erzeugt einzigartige, fruchtigere Aromen mit einem angenehm süßen Geschmack.



Kaffee-Röstung

A close-up photograph of a coffee branch with green and red cherries. The cherries are in various stages of ripeness, with some being bright red and others still green. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a lush coffee plantation.

Die grüne Bohne gibt kein besonderes Aroma ab, wenn sie roh ist. Beim Röstprozess ändern die Bohnen ihre Farbe, bekommen etwas mehr Volumen und verlieren Gewicht, da Tausende neue chemische Verbindungen entstehen. Je dunkler die Röstung, umso weniger Feuchtigkeit bleibt in der Bohne und umso brüchiger wird sie.

TIPP!

Denken Sie daran, die Röstung auszuwählen, die zu Ihrem Kaffeebrühvorgang passt. Normalerweise werden diese Informationen auf der Kaffeebohnenpackung oder auf den Internetseiten der Röster angegeben.

Die Röstung besteht aus drei Hauptphasen:

- 1.**Die Bohne verliert den Großteil ihres Feuchtigkeitsgehalts und wird zimtfarben.
- 2.**Die wichtigsten chemischen Reaktionen finden statt, wie die Maillard-Reaktion und die Karamellisierung, und die Bohne wird braun.
- 3.**Der Röstvorgang wird unterbrochen und die Bohne beginnt abzukühlen.

Nach dem Rösten ist die Bohne bereit für das Mahlen.

Mit der La Specialista Maestro haben Sie alles was Sie brauchen, um den Kaffeezubereitungsprozess zu beherrschen und die köstlichen Geschmacksnoten und Aromen aus den Bohnen zu extrahieren, damit sie unbeschadet in Ihrer Tasse landen.

Wussten Sie schon?
Die größten Feinde
von geröstetem
Kaffee sind
Sauerstoff, hohe
Lagertemperaturen,
Feuchtigkeit
und direktes
Sonnenlicht. Sie
verursachen
eine schnellere
Oxidierung
der Bohne und
erzeugen ranzige
Aromen und
Geschmacksnoten.



TIPP!

Damit Ihre Kaffeebohnen frisch bleiben und ihren vollen Geschmack bewahren, sollten Sie den Bohnenbehälter nur mit der benötigten Menge befüllen und den Rest in einem vakuumversiegelten Behälter an einem kühlen dunklen Ort lagern.

Unterschiedliche Röstgrade und warum

Die Qualität der Kaffeebohnen zu erkennen, ist relativ einfach. Die Verpackung und die Internetseiten der Röster sind die besten Adressen, wo man die Geschmacksinformationen findet. Dashi hilft Ihnen dabei, die Bohnen auszuwählen, die am ehesten zu Ihrer bevorzugten Geschmackspalette passen.

Wussten Sie schon?
Jedes Brühverfahren hat sein eigenes ideales Röstprofil. Normalerweise ist eine dunklere Röstung für Espresso, eine hellere für Filterkaffee gedacht. Es hängt jedoch auch vom Geschmack ab: hellere Röstprofile werden in letzter Zeit immer beliebter.



Die Zubereitung eines Espresso mit La Specialista Maestro

1. Suchen Sie nach Informationen zu Sorten und Varianten: 100% Single Origin Arabica, Arabica und Robusta Mischungen.
2. Suchen Sie nach der Kaffeebohnen-Röstskala im „Kaffee-Toolkit“ in der Verpackung der Maschine und befolgen Sie die Schritte.
3. Nehmen Sie eine Handvoll Kaffeebohnen aus der Packung.
4. Legen Sie sie auf die Farbkarte, die der Bohnenfarbe am ehesten ähnelt.



5. Suchen Sie die Röstgradnummer auf der Rückseite der Farbkarte: **#1 Hell geröstet**, **#2 Mittel geröstet**, **#3 Mitteldunkel geröstet**, **#4 Dunkel geröstet**. Hell geröstete Kaffeebohnen haben ein komplexes Geschmacksprofil, das als frisch und säuerlich beschrieben werden kann. Dunkel geröstete Kaffeebohnen haben ein einfacheres Geschmacksprofil, das kräftig und robust erscheint.
6. Lesen Sie in der Einstelltabelle nach, um die empfohlenen Parameter für Mahl- und Infusionstemperatur zu finden.



Die Säulen der Espresso-Zubereitung

MAHLEN

Das Mahlen der Bohnen nach Bedarf gewährleistet, dass frisch gemahlener Kaffee das meiste Aroma und die höchste Menge an CO₂ freisetzt, sodass eine dickere Crema auf Ihrem Espresso entsteht.

Es ist wichtig, dass das Mahlwerk auf den richtigen Mahlgrad eingestellt ist: Eine zu feine Mahlung führt zu einem langsamen, überextrahierten Shot, der bitter und verbrannt schmeckt, während eine zu grobe Mahlung in einem unterextrahierten Shot resultiert, der schwach und wässrig ist und sauer schmeckt.

Sensor **GRINDING** TECHNOLOGY

Die Mahlgrade der La Specialista Maestro reichen von 1 (sehr fein) bis 8 (grob) und wurden so festgelegt, dass sie - je nach Art der Kaffeebohnen, die Sie gewählt haben - das perfekte Pulver und das beste Aroma in Ihrer Tasse produzieren. Jede Kaffeebohnenart verhält sich aufgrund der unterschiedlichen Dichte beim Mahlen anders.

Deshalb empfehlen wir Ihnen, das Mahlwerk nach den Angaben auf der Einstelltabelle einzustellen, die auf den folgenden Seiten dieses Kaffeeleitfadens zu finden ist.

.....

KAFFEEDOSIS

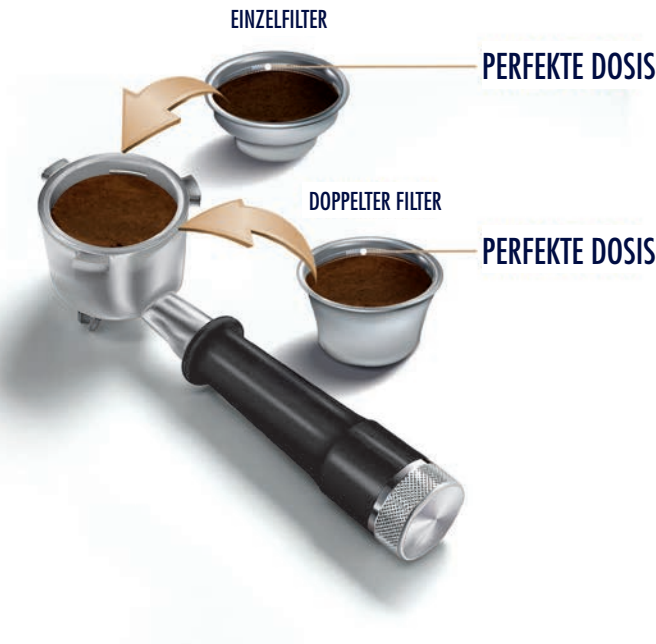
Die La Specialista Maestro bietet 2 Filterkörbe für unterschiedliche Dosisgrößen:

- Einzelfilterkorb: für Dosen mit bis zu 12 g Kaffee. Am besten für einen einfachen Espresso oder einen schwächeren großen Kaffee.

- Doppelter Filterkorb: für Dosen mit bis zu 20 g Kaffee. Am besten für zwei Tassen Kaffee, einen doppelten Shot für eine größere Tasse, einen stärkeren einfachen Kaffee oder für heller gerösteten Kaffee.

Stellen Sie die richtige Kaffeedosis ein, indem Sie den Dosisregler in kleinen Schritten beginnend beim Minimum drehen, bis Sie die Markierung im Filterkorb erreicht haben. Halten Sie sich an das Kaffeedosisdiagramm für eine Richtlinie zur Einstellung der Dosis für Ihren Kaffee.

Kaffeedosisdiagramm



Smart **TAMPING**

S T A T I O N

Das konsistente Andrücken mit dem richtigen Druck ist grundlegend, um perfekte Extraktions-Ergebnisse zu erhalten.

Die Smart Tamping Technologie der La Specialista Maestro ermöglicht es Ihnen, einen konsistenten Druck auf das Kaffeepulver auszuüben, ohne es auf der Maschine oder auf der Arbeitsfläche zu verteilen.

Nutzen Sie nach dem Mahlen den Hebel auf der linken Seite, um Ihre Kaffeedosis manuell anzudrücken.

.....

BRÜHEN

Wenn das Wasser auf den gemahlene Kaffee im Filter trifft, nimmt das Kaffeevolumen zu. Während dieser Vorbrühphase ist es wichtig, dass sich das Kaffeepulver ausdehnen kann. Sonst besteht das Risiko, dass es zu einer Unterextraktion kommt.

Dynamic **PREINFUSION**

Dank der exklusiven und neuen Dynamic Vorbrührung passt die La Specialista Maestro die Vorbrühlänge automatisch an die Dichte der Kaffeedosis an, um zu gewährleisten, dass die gesamte Oberfläche für eine optimale Extraktion gleichmäßig und leicht durchnässt wird.

WASSEITEMPERATUR

Die Wassertemperatur ist einer der Hauptfaktoren, die zum Ergebnis in Ihrer Tasse beitragen.

Jede Kaffeesorte braucht unter Umständen eine eigene Temperatur, um die besten Aromen zu extrahieren. Die Art und Weise, wie das Wasser durch die Kaffeedosis dringt, ist grundlegend für eine perfekt ausgewogene Extraktion.

Zum Beispiel wird für Robusta Kaffee eine niedrigere Temperatur bevorzugt als für Arabica; dasselbe gilt für Bohnen mit einer dunkleren Röstfarbe.

Active **TEMPERATURE**

C O N T R O L

Die La Specialista Maestro bietet 5 Infusionstemperaturprofile zur Auswahl, die einem Temperaturbereich zwischen 90° und 98°C entsprechen. Die Wassertemperatur wird während des gesamten Brühprozesses präzise kontrolliert, um die ideale Temperaturstabilität für die Extraktion zu garantieren. Um die ideale Temperatur zum Brühen Ihres Kaffees herauszufinden, halten Sie sich bitte an die Einstelltabelle.



DER PERFEKTE ESPRESSO

EINSTELLTABELLE



MAHLGRADEINSTELLUNG	3 - 4	3 - 4	4 - 5	4 - 5
INFUSIONSTEMPERATUR	5 - 4 (~98°C) - (~96°C)	4 - 3 (~96°C) - (~94°C)	3 - 2 (~94°C) - (~92°C)	3 - 2 (~94°C) - (~92°C)
WELCHE FILTERGRÖSSE KANN ICH VERWENDEN?	BEIDE einfach und doppelt (X2)	BEIDE einfach und doppelt (X2)	BEIDE einfach und doppelt (X2)	BEIDE einfach und doppelt (X2)



SPEZIALITÄT

MAHLGRADEINSTELLUNG	3	WELCHE FILTERGRÖSSE KANN ICH VERWENDEN?	DOPPELT (X2)
INFUSIONSTEMPERATUR	5 (~98°C)		



	HELL	MITTEL	MITTELDUNKEL	DUNKEL
MAHLGRADEINSTELLUNG	3 - 4	4 - 5	5 - 6	5 - 6
INFUSIONSTEMPERATUR	4 - 3 (-96°C) - (-94°C)	4 - 3 (-96°C) - (-94°C)	3 - 2 (-94°C) - (-92°C)	2 - 1 (-92°C) - (-90°C)
WELCHE FILTERGRÖSSE KANN ICH VERWENDEN?	BEIDE einfach und doppelt (X2)	BEIDE einfach und doppelt (X2)	BEIDE einfach und doppelt (X2)	BEIDE einfach und doppelt (X2)

Diese Einstellungen sind unsere Empfehlung, aber der Geschmack in der Tasse ist immer Ihr bester Anhaltspunkt - vor allem, weil so viele Bohnensorten und Mischungen angeboten werden. Experimentieren Sie einfach mit den Aromen und empfohlenen Einstellungen, um Ihre perfekte Tasse zu finden.

*Diese Temperatur bezieht sich auf das Wasser im Inneren des Thermoblocks. Sie unterscheidet sich von der Temperatur des Getränks in der Tasse oder der Temperatur, die gemessen wird, wenn das Getränk aus den Siebträger-Ausläufen kommt.

Was ist Espresso?

Im Prinzip ist ein Espresso eine einfache Sache:

Crema und dunkle Flüssigkeit, in zwei Schichten.

Ganz oben befindet sich die goldene dicke Crema.

Die Crema agiert als Sperrschicht und hält die flüchtigen Aromen in der darunterliegenden Flüssigkeit länger zurück.

Der Hauptteil des Espressos ist die dunkle Flüssigkeit, die gelöste Zucker, Säuren, Salze, Koffein und andere Substanzen enthält. Das ist der Teil mit den meisten köstlichen, reichen Geschmacksnoten und Aromen, die wir an einem großartigen Espresso lieben.

A photograph of two clear glass cups filled with espresso, showing a thick layer of golden crema on top of a dark liquid. The cups are on a dark, textured wooden surface. In the background, there are some coffee beans and green leaves.

CREMA

DUNKLE FLÜSSIGKEIT



Wie bewertet man die Eigenschaften der Crema? Nach Farbe, Textur, Konsistenz, Elastizität und Beständigkeit.

Farbe: die perfekte Extraktion verleiht der Crema eine haselnussbraune Farbe. Eine Unterextraktion oder alter Röstkaffee erzeugen eine Farbe, die von Hellgelb bis blassem Haselnuss reicht. Überextrahierter Kaffee oder Mischungen mit einem hohen Anteil an Robusta erzeugen eine Farbe von Braun bis Dunkelbraun.

Textur: ist die Dicke der Bläschen. Hell gerösteter Arabica ergibt normalerweise eine feine Textur, dunkel geröstete Bohnen und Robusta erzeugen eine grobere Textur.

Konsistenz: ist die Fähigkeit der Crema, kompakt wie Schlagsahne zu bleiben. Normalerweise erreicht man die beste Konsistenz mit Mischungen aus mittel-/dunkel geröstetem Arabica und Robusta für Espresso.

Elastizität: Die Crema schließt sich sofort wieder, wenn man mit einem Löffel hineinsticht.

Beständigkeit: ist die Fähigkeit der Crema, bis zum letzten Tropfen anzuhalten.

Wussten Sie schon?
Wie viele Tassen Kaffee verträgt man an einem Tag? Die Menge hängt von der subjektiven Fähigkeit Ihres Körpers ab, die Koffeinmoleküle zu verstoffwechseln. Wenn Sie mehrere Espresso-Shots trinken, aber gleichzeitig zu viel Koffein vermeiden möchten sollten Sie 100% Arabica Bohnen und das Ristretto-Rezept verwenden – je weniger Wasser verwendet wird, umso weniger Koffein ist im Getränk.

Was ist Cold Brew?

Cold Brew Kaffee-Extraktion ist ein Verfahren zum Aufbrühen von Kaffee mit Wasser bei Raumtemperatur oder kaltem Wasser.

Dies sorgt für eine einzigartige Extraktion des Getränks, die sich stark von den Methoden unterscheidet, die heißes Wasser verwenden. Das Cold Brew-Verfahren setzt auf eine längere Infusionszeit anstelle von Hitze, um die Eigenschaften der Kaffeebohnen zu extrahieren, da die niedrige Temperatur die Lösungskraft des Wassers vermindert.

Die traditionelle Cold-Brew-Methode verlangt eine helle Röstung, einen groben Mahlgrad und eine Brühzeit von bis zu 18 Stunden.

Cold Brew unterscheidet sich stark von Eiskaffee.

Eiskaffee ist traditionellerweise ein mit Hitze extrahierter Espresso, der im Nachhinein abgekühlt wird.

Das Endergebnis einer Cold Brew-Kaffeeextraktion ist ein leichtes und erfrischendes Getränk, der Geschmack ist weicher, weniger bitter und weniger säuerlich.





Kaltextraktions-Technologie: Cold Brew

De'Longhi ist es gelungen, mit der neuen Kaltextraktions-Technologie, die bei der La Specialista Maestro Kaffeemaschine zum Einsatz kommt, die Qualität von traditionellem Cold Brew-Kaffee zu erreichen.

Der De'Longhi Cold Brew-Kaffee hat dieselben sensorischen Merkmale wie Kaffee, der mit traditionellen Cold Brew-Extraktionsmethoden zubereitet wird, mit dem Unterschied, dass das Extraktionswasser Raumtemperatur hat und die Extraktionszeit weniger als 5 Minuten beträgt.

Um Cold Brew-Kaffee, der mit der La Specialista Maestro zubereitet wurde, vollends zu genießen, empfehlen wir, Eis ins Glas zu geben, um das Getränk zu kühlen oder es in den Kühlschrank zu stellen und zu warten, bis es 4°C erreicht hat.

Vor dem Trinken immer daran denken, gut umzurühren.

Kaltextraktions-Technologie: Espresso Cool

Espresso Cool ist ein gänzlich neues Getränk mit einem einzigartigen Mundgefühl und sensorischen Profil.

Am nächsten käme ihm ein mit Stickstoff versetztes Cold Brew-Getränk, ein sogenannter Nitro-Kaffee.

Die Extraktionsparameter für Espresso Cool-Getränke unterscheiden sich von jenen, die für die traditionelle Espresso-Extraktion verwendet werden. Das Wasser kommt bei Raumtemperatur und bei sehr hohem Druck, auch dank der Verwendung von eigenen, mit Druck beaufschlagten Körben, in Kontakt mit dem gemahlene Kaffee. Dadurch kann das Wasser das Kohlendioxid, das von Natur aus in den gemahlene Kaffee partikeln enthalten ist und die Oberflächen-Crema bildet, extrahieren. Heraus kommt ein schwarzes Getränk mit einem hellen Schaum auf der Oberfläche.

Kaffee alleine ist Vergnügen, mit Milch ist es Liebe

Das Milchaufschäumen verfolgt zwei Ziele: erstens: die Erzeugung eines Schaums durch Einarbeitung kleiner Luftbläschen, zweitens: das Erhitzen der Milch auf eine Idealtemperatur von bis zu 65°C.

Die Zubereitung einer cremigen, texturierten heißen Milch für Kaffeegetränke braucht Übung, um die besten Resultate zu erzielen. Molkereiprodukte sind am einfachsten zu dehnen oder zu texturieren, da sie die meisten natürlichen Proteine enthalten. Die Proteine helfen dabei, die Mikrobläschen zu erzeugen, die die Milch dick, glänzend und cremig im Geschmack machen, mit einem langanhaltenden Mundgefühl.

Pflanzenbasierte Getränke

Pflanzenbasierte Getränke eignen sich für die Verwendung in allen Rezepten, wo Kuhmilch verwendet wird, entweder kalt (ungeschäumt) oder heiß (geschäumt).

Um perfekt zu schäumen und eine Schicht feine, kompakte, seidige Bläschen zu erzeugen, ist der richtige Fett- und Proteingehalt essenziell.

Deshalb wird das Sortiment aus pflanzenbasierten Getränken für Baristas mit natürlichen Inhaltsstoffen versetzt, um die korrekte Balance aus Fett und Protein zum Aufschäumen zu erreichen. Mit dem Zusatz von Proteinen kann die richtige Menge an Luft in das Getränk eingearbeitet werden, um Mikrobläschen zu erzeugen, während der Zusatz der richtigen Menge an Fett einen Schaum erlaubt, der demjenigen ähnelt, der mit Kuhmilch erzeugt wird.

Bevor Sie sich entscheiden, welche Milchalternative Sie verwenden möchten, überlegen Sie, welche

Geschmackskombination Sie gerne erzielen möchten. Mandelgetränke schmecken sehr nussig, Hafer ist süß und cremig, Soja liegt irgendwo dazwischen, mit einem cremig-nussigen Geschmack. Einige Alternativgetränke passen besser zu kaltem Kaffee und andere werden universeller für heiße und kalte Getränke verwendet. Zum Beispiel ist ein Hafergetränk die perfekt Allround-Alternative und sorgt für einen dicken und cremigen Geschmack für heiße oder kalte Getränke. Mandelgetränke harmonieren gut mit einer Kaffeemischung, die diesen Geschmack unterstreicht, wie eine mittel-dunkle Röstung oder ein kräftiger Kaffee mit schokoladigen, nussigen oder karamelligen Noten.

Das wichtigste bei der Verwendung von pflanzenbasierten Alternativen ist, sie zu gut zu kühlen und zu schütteln, damit sich alle Eigenschaften vermischen können.



Manuelles Milchaufschäumen



Ein guter Mikroschaum sollte samtig, seidig-glatt und dicht sein und wenig bis gar keine Luft enthalten. Die Erzeugung von Mikroschaum ist keine einfache Aufgabe und erfordert, dass Sie Ihre Barista-Fähigkeiten voll ausschöpfen!

Bei der Zubereitung der Milch ist die Temperatur sowohl zu Beginn als auch am Ende des Vorgangs ein entscheidendes Element.

Damit die Texturierung gelingt, muss man kalte Milch aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Endtemperatur ist ebenfalls entscheidend: Wenn die Temperatur der Milch über 65-70°C steigt, beginnt sich das darin enthaltene Fett abzusetzen, und das führt zu einem Verlust der Textur, aber auch dazu, dass der Kaffee einen säuerlichen Geschmack bekommt.



Wie erzeugt man die perfekte Latte Art?

Scannen Sie den QR-Code für Tipps und Tricks.



Schnelle Tipps und Wissenswertes

Frisch ist am besten: Immer kalte Milch verwenden, die direkt aus dem Kühlschrank kommt, und sie niemals aufwärmen. Die kalte Milch sorgt nämlich dafür, dass die Proteine, die für die Erzeugung und Stabilisierung des Milchschaums zuständig sind, ihn dick und cremig machen.

Das Edelstahlmilchkännchen etwa zu 1/3 füllen, da das Volumen der Milch beim Aufschäumen zunimmt.

Wenn Sie mit dem Aufschäumen fertig sind, das Kännchen schwenken und sanft auf einen Tisch klopfen, um etwaige unnötige Bläschen in der Milch zu entfernen.

Das Dampfrohr vor und nach dem Aufschäumen reinigen, dabei den Dampf herauslassen und das Rohr jedes Mal abwischen. Das sorgt für einen ordnungsgemäßen Durchfluss und verhindert eine Verstopfung durch MilCHFettablagerungen.

Bei der Latte Art macht Übung den Meister. Der Trick beim Herausfinden der korrekten Temperatur besteht darin, das Kännchen an der Seite zu halten, während die Milch texturiert wird. Wenn man die Hand nicht länger als drei Sekunden am Kännchen halten kann, ist die perfekte Temperatur erreicht und es ist Zeit, das Dampfrohr auszuschalten. Alternativ dazu können Sie ein Thermometer für die Milchschaumtemperatur verwenden.



Automatisches Aufschäumen mit der LatteCrema-Technologie

LatteCrema
HOT 

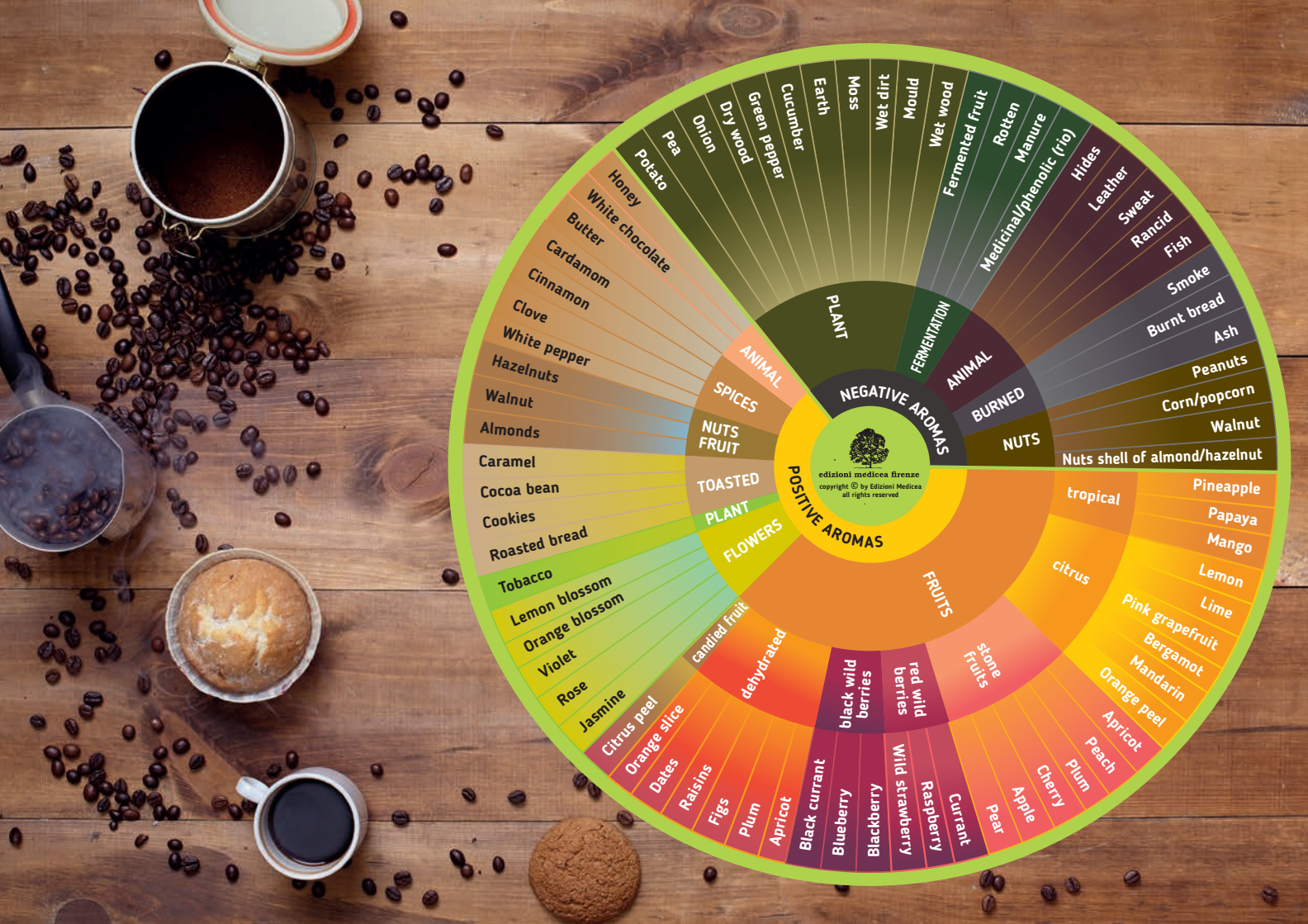
Die Specialista Maestro bietet dank des vollautomatischen Milchaufschäumens auch Einfachheit und Komfort.

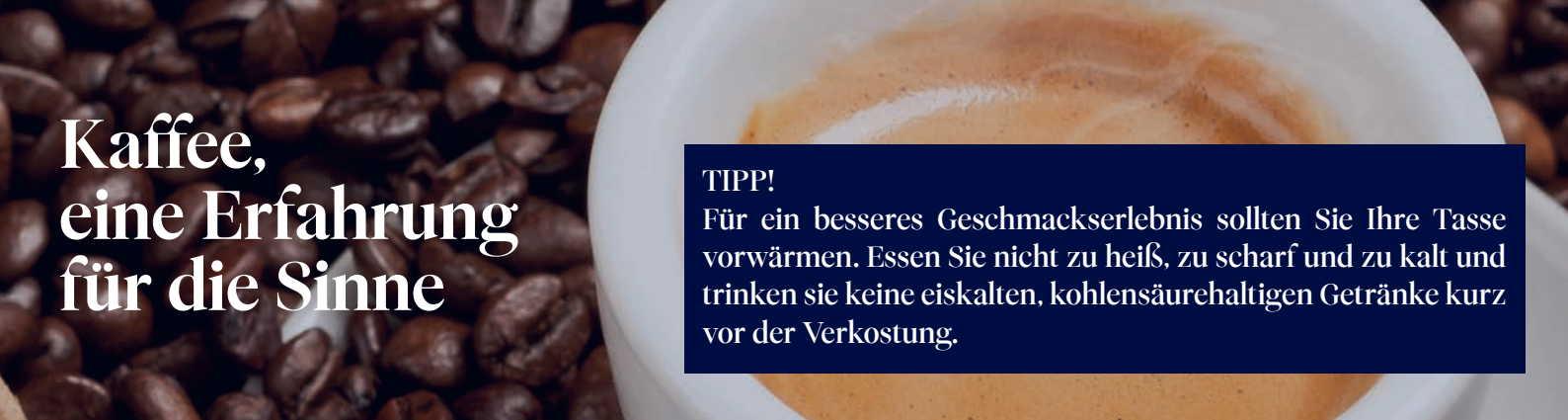
De'Longhi hat eine Technologie für automatisches Milchschaumen auf Knopfdruck dank seiner speziellen LatteCrema-Kanne entwickelt. Dampf, Luft und Milch werden in idealen Proportionen gemischt, um den perfekten Schaum direkt von der Kanne in die Tasse zu liefern.

Lattecrema ist darauf ausgelegt, mit allen Arten von Milch problemlos zu funktionieren, von Molkereiprodukten zu pflanzenbasierten Alternativen, hauptsächlich Soja, Hafer und Mandel.

Die Qualität der Ergebnisse kann je nach Art oder Marke der verwendeten milchbasierten Getränke variieren.







Kaffee, eine Erfahrung für die Sinne

TIPP!

Für ein besseres Geschmackserlebnis sollten Sie Ihre Tasse vorwärmen. Essen Sie nicht zu heiß, zu scharf und zu kalt und trinken sie keine eiskalten, kohlenensäurehaltigen Getränke kurz vor der Verkostung.

Die Extraktionsmethode von Espresso macht es möglich, dass die meisten der gerösteten Bohnenverbindungen mit einer außergewöhnlichen aromatischen Komplexität in der Tasse landen.

Dadurch wird der Espresso zu einer einzigartigen sensorischen Erfahrung.

Die Geschmacksnoten von Espresso

Kaffeegetränke haben eine natürliche ausgewogene Kombination aus drei Geschmacksrichtungen: Säure, Süße und Bitterkeit.

Säure

Eine geringe Säure ist angenehm, weil sie uns oft an reife Früchte erinnert. Zu viel Säure könnte zu einer unangenehmen Wahrnehmung führen, die durch eine übermäßig helle Röstung oder vielleicht sogar eine

Unterextraktion verursacht wird. Sie können einen dunkleren Röstgrad wählen oder die Einstellparameter der La Specialista Maestro ändern, um die Unterextraktion zu korrigieren.

Süße

Süße betrifft das süße, sanfte Gefühl, das wir spüren, wenn wir einen Kaffee probieren. Süße wird überwiegend an der Zungenspitze wahrgenommen. Arabica ist aufgrund seines höheren Zuckergehalts süßer als Robusta.

Bitterkeit

Hochwertiger Kaffee hat eine geringe Bitterkeit und zeichnet sich durch Aromen von Grapefruit, Lakritz, gerösteten Kakaobohnen oder Rhabarber aus. Die Sorte Robusta, dunkel geröstete Bohnen und überextrahierter

TIPP!

Ist Ihr Espresso-Shot zu schwach? Sehen Sie in Ihrer La Specialista Maestro Einstelltabelle nach und versuchen Sie die Bohnen feiner zu mahlen und/oder die Kaffeedosis zu im Filter zu erhöhen und/oder die Wassertemperatur zu erhöhen.

Kaffee erzeugt höhere Bitterkeitsgrade im Getränk.

Wenn Sie die Bitterkeit stört und Sie sie senken möchten, nehmen Sie andere Bohnen und bevorzugen Sie dabei hellere Röstungen und 100% Arabica. Bei einer Überextraktion ändern Sie die Brühparameter bei der La Specialista Maestro.

Die taktilen Wahrnehmungen

Espresso erzeugt einen dicken und intensiven Körper und eine Vielfalt von Wahrnehmungen im Mund.

Positive Mundgefühlseigenschaften von Espresso sind weich, cremig, buttrig, samtig, seidig; die negativen sind trocken und adstringierend. Robusta verursacht immer ein bisschen Adstringenz.

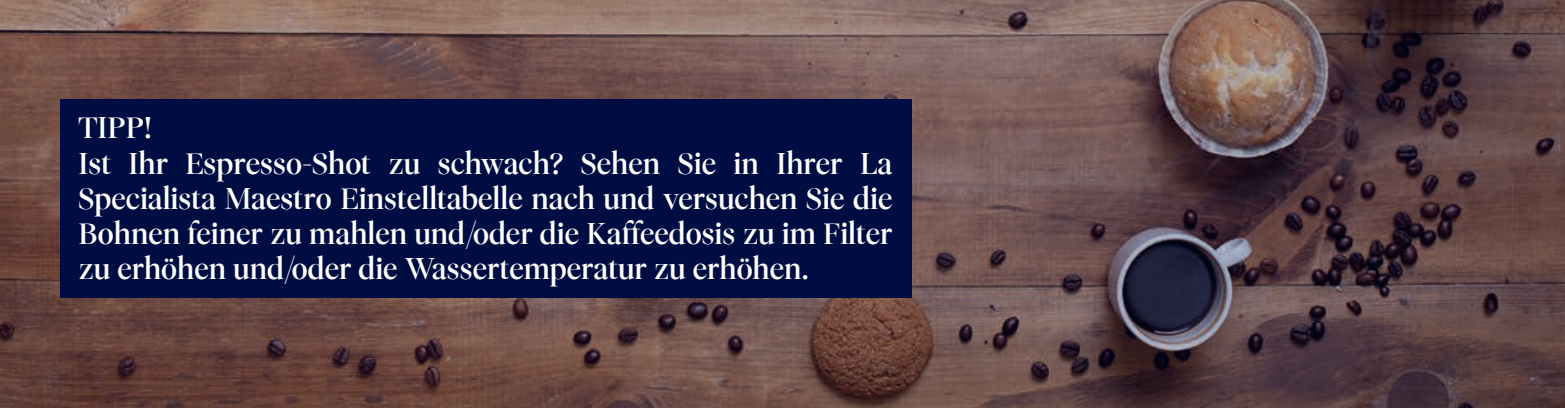
Espresso hat einen besonders komplexen, intensiven und langen Nachgeschmack.

Der Nachgeschmack ist alles, was Sie an Ihrem Gaumen nach dem Trinken Ihres Kaffees wahrnehmen können. Kaffee ist reich an Ölen, die lange an Ihrem Gaumen haften bleiben.

Genusserfahrung, wie ein Kaffee-Experte

Nun sind Sie an der Reihe, sich als echter Kaffee-Experte zu erweisen: Bereiten Sie einen Espresso mit der La Specialista Maestro zu und riechen Sie zunächst daran, stechen Sie mit einem Löffel in die Crema. Um alle Aromen zu erkennen, einfach dem Aromarad von der Mitte aus folgen. Erkennen Sie positive oder negative Aromen? Wenn Sie sich den Rändern des Rades nähern, werden Sie immer mehr zum Experten und sind zu spezifischen Beschreibungen in der Lage. Dafür ist das Rad gedacht: alle dazu zu befähigen, so viel wie möglich vom Aroma zu erkennen.

Lassen Sie uns nun üben, um ein echter Kaffee-Experte zu werden.



Weitere Sprachen hier verfügbar





www.delonghi.com