



Erikoiskahvien  
valmistus

 NOVACAFI



## Säilytä kahvi oikein!

### Kahvin säilytys

- Kahvipavut pidetään suljetussa pussissaan siihen asti, kun ne otetaan käyttöön.
- Avaava pussiin pieni aukko kulmaan ja kaada kahvimyllyn suppiloon tarvitsemasi kahvimäärä.
- Sulje pussi heti tämän jälkeen rullaamalla aukko umpeen ja varmista kiinnipysyminen vahvalla kumilenkillä tai teipillä.
- Ota myllyyn sen verran papuja kuin tarvitset päivän myyntiä varten.

### Käytä vain tuoreita papuja

- Avaamaton kahvi säilytetään huoneen lämmössä.
- Avattu kahvi säilytetään omassa pussissaan huolellisesti suljettuna (+18 °C).

## Espressokoneen puhdistus

### Kahvikone on puhdistettava päivittäin.

### Noudata käytössäsi olevan koneen puhdistusohjeita!

Seuraavassa on esimerkki erään kahvikoneen puhdistamisesta:

- Aseta kumiläppä kahvaan (sulje sihti)
- Lisää vajaa teelusikallinen puhdistusainetta
- Aseta kahva paikoilleen
- Paina tähdestä – paine nousee – imaisee vettä putkistoon – valo alkaa vilkkua
- Paina toisen kerran tähdestä – samoin kuin edellä, anna puhdistusaineen seistä koneessa 5 - 10 minuuttia
- Huuhtele > juoksuta vettä kunnes vesi on kirkasta

### Kahvojen sihdit

- Työpäivän aikana kopauta kahva tyhjäksi ja pyyhi pyyhkeellä
- Työpäivän aikana kahvaa ei huuhdella vedellä (rasvaista vettä jää sihdin alle)
- Työpäivän päätteeksi irrota sihti ja puhdista osat

### Kahvimyllyn puhdistus

- Puhdista mylly vähintään kerran viikossa – välineinä esimerkiksi pölynimuri sekä pensseli





## Kattaus

- Kaunis esillepano tuo selvää lisäarvoa kahvituotteelle.
- Esillepano on merkittävä osa pyrkiessämme erottumaan kilpailijoistamme – annamme asiakkaallemme enemmän kuin hän odottaa saavansa.

### Piazza d'Oro tarjotin

- lautasia pinoon – kaikille kupeille sama lautanen
  - sokeriputkilot
  - suklaamakeiset
  - lusikat
  - kupinaluset
  - vastavalmistetut kahviannokset kupeissa tarjottimelle
  - Piazza d'Oro vesilasiin (pieni) kylmää vettä
- 
- Annos kootaan asiakkaan luona asettamalla juoma-annos lautaselle, jossa on myös sokeri, suklaamakeinen ja lusikka.
  - Annos nostetaan asiakkaalle valmiina ja lisäksi vesilasi, jonka alle kupinalunen.



## Espresso

Espresso on monen herkullisen kahvijuoman alku. Sitä käytetään pohjana mm. Cappuccinossa ja Caffè Lattessa.

### Espresso **on**

- tilavuudeltaan 30-45 ml juoma
- jonka valmistamiseen on käytetty 7-9 g kahvia
- jonka läpi on pakotettu 9-10 bar:in paineella vesi
- jonka lämpötila on 88-92 °C
- kahvin jauhatusta säätämällä on "valuma-aika" säädetty 20-25 sekunniksi
- espresso valuu hunajan tavoin
- valmiissa juomassa on paksu (10-30% juomasta) crema, väriltään kulta/punaruskea
- espresso valmistetaan tilauksesta

### Espresso **ei ole**

- iso kupillinen kahvia
- tehty tavallisella kahvinkeittimellä
- tehty kiehuvaan veteen
- **expresso**, valmistettu mahdollisimman nopeasti
- termospullossa tai kupissa valmiina ennen tilausta





## Espresson valmistus

### Annos

7-8 g yhdelle annokselle  
14-16 g kahdelle annokselle

### Karkeus

säädettävä jauhatus  
kahvin karkeus säädetään sopivaksi

### Kahvin annostelu

- laita espressokoneen kahva myllyn suppilon alle
- annos kerrallaan jauhava mylly on säädetty antamaan yhdellä napin painalluksella 7 g kahvia
- annostelu toimii ajastimella
- ajastinta säädetään käynnistysnapin vieressä olevasta ruuvista
  - vastapäivään suurempi annos
  - myötäpäivään pienempi annos
  - käännä vain 1/8 kerrallaan kun säädät

### Milloin ajastinta tarvitsee säätää?

- kun kahvia tulee sihtiin liikaa tai liian vähän
- jauhatusta on säädetty hienommalle (saman annoksen jauhaminen kestää kauemmin)
- jauhatusta on säädetty karkeammalle (saman annoksen jauhaminen kestää lyhyemmän aikaa)

### Karkeuden säätö

- kahvissa on oikea karkeus, kun se oikein annosteltuna ja pakattuna valuu 20-30 sekuntia antaen 3-4,5 cl espresso
- jos kahvi valuu liian nopeasti, jauhatus on liian karkea
- jos kahvi valuu liian hitaasti, jauhatus on liian hienoa
- jauhatusta säädetään myllyn säätökiekosta:
  - vapauta säätökiekko painamalla kiekon vasemmalla puolella olevaa lukitusnappia
  - käännä kiekkoa askel kerrallaan haluamaasi suuntaan ja päästä irti lukitusnapista
  - tarkista, että kiekko pysyy paikoillaan
- jos haluat hienompaa jauhatusta, käännä kiekkoa myötäpäivään
- jos haluat karkeampaa jauhatusta, käännä kiekkoa vastapäivään
- kun olet säätänyt jauhatuksen, muista jauhaa yksi annos roskeen

### Milloin jauhatusta tarvitsee säätää?

- ennen päivän ensimmäistä annosta
- aina kun espresso ei valu oikein
- puhdistuksen jälkeen



### **Kahvin tiivistäminen kahvaan / kahvan sihtiin**

Kahvi pakataan tiiviiksi voima n. 20 kg

#### **Kahvin pakkaaminen**

- annostelee kahvi sihtiin tasoita kahvi sihtiin tasaisesti, ei saa olla vinossa
- aseta tampperi kahvin päälle tasaisesti ja paina voimakkaasti n. 20 kg:n voimalla
- nosta tampperi ja kopauta sen toisella päällä kahvan reunaan
  - sihdin reunoilla oleva kahvi tipahtaa reunoilta sisäpuolelle
- paina tampperi uudelleen kahvin päälle
  - toisella kerralla käytä vähemmän voimaa
- tampperia voi kiertää annoksen päällä
  - kutsutaan kiillottamiseksi
  - tarkoituksena tiivistää kahvi paremmin



## **vinkit**

### **1.**

Sinkkukahvaa käytettäessä kahvin pitää pakattuna peittää sihdin kapeneva osa

### **2.**

Tuplakahvaa käytettäessä kahvia pitää olla pakkaamattomana tasamittainen sihdillinen, pakattuna kahvin pinnan tulee olla juuri sihdissä näkyvän renkaan alapuolella

### **3.**

Sinkkukahvaa käytettäessä pakkaaminen onnistuu parhaiten pöydän reunaa vasten.

### **4.**

Tuplakahvaa käytettäessä kahvan alle kannattaa pakatessa laittaa leikkuulauta tai vastaava

### **Tärkeää**

Säädä aina vain yhtä osaa kerrallaan.

Kun säädät jauhatusta, pakkaa samalla voimalla ja käytä sama määrä kahvia.



## Missä vika jos ei onnistu?

Ongelma	Syy	Toimenpide
<b>Espresso suodattuu liian hitaasti (= yli 30 sek.)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Jauhatus on liian hieno</li><li>Espresso on pakattu liian tiukkaan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Käännä myllyn säätökiekkoa karkeammalle askel kerrallaan</li><li>Pakkaa espresso oikein</li></ul>
<b>Espresso suodattuu liian nopeasti (= alle 20 sek.)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Jauhatus on liian karkea</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Käännä myllyn säätökiekkoa hienommalle askel kerrallaan</li><li>Pakkaa espresso oikein</li></ul>
<b>Espressossa ei ole cremaa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Jauhatus on väärä</li><li>Kahvi ei ole tuoretta</li><li>Mylly ja/tai kone on likainen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Korjaa jauhatusta valuma-ajan mukaan</li><li>Käytä tuoretta, vasta jauhettua kahvia</li><li>Puhdista laitteet säännöllisesti</li></ul>
<b>Espresson crema on vaalea</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Vesi ei ole riittävän kuumaa</li><li>Espresso valuu liian nopeasti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Anna koneen lämmitä kunnolla, tarvittaessa säädä lämpötilaa</li><li>Korjaa jauhatusta valuma-ajan mukaan</li></ul>
<b>Espresso maistuu kitkerälle</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kone ja/tai mylly on likainen</li><li>Kahvi on vanhaa</li><li>Vesi on liian kuumaa</li><li>Vettä on liikaa suhteessa kahviin</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Puhdista laitteet säännöllisesti</li><li>Käytä aina tuoretta, vasta jauhettua kahvia</li><li>Laske koneesta vettä ulos ennen kahvan kiinnittämistä, ns. Temp Surfing</li><li>Oikea suhde on 7-9g kahvia / 30-45ml vettä</li></ul>
<b>Espresso on liian pitkä/lyhyt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kone on väärin ohjelmoitu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ohjelmoi koneen antamat vesimäärät</li></ul>
<b>Espresson cremassa on tummia läikkiä/ raitoja</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Jauhatus on liian hieno</li><li>Vesi on liian kuumaa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Säädä jauhatusta valuma-ajan mukaan</li><li>Laske koneesta vettä ulos ennen kahvan kiinnittämistä</li></ul>
<b>Espresson crema katoaa nopeasti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Espresso on valunut liian nopeasti</li><li>Vesi ei ole riittävän lämmintä</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Säädä valuma-aika jauhatusta säätämällä</li><li>Tarkista, että pakkaat oikein</li><li>Anna koneen lämmitä kunnolla</li><li>Tarvittaessa säädä lämpötilaa</li></ul>
<b>Tuplakahvalla tehtäessä toinen espresso on pidempi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kone on vinossa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Suorista koneen säätöjaloista</li></ul>



## Cappuccinon valmistus

- Ota riittävän pieni vaahdotuskannu (0,6 – 0,9 l)
- Kaada korkeintaan puolilteen jääkylmää maitoa
- Päästä höyryputkesta höyryä ulos kunnes höyry on mahdollisimman kuivaa
- Työnnä höyrytysputki maitokannun pohjaan ja laita höyry päälle täydellä teholla
- Kun kannuun on muodostunut pyörre, laske kannua niin, että putken pää jää lähelle maidon pintaa (n. ½ -1 cm pinnan alapuolelle), maidon sekaan ajautuu mahdollisimman pieniä ilmakuplia
- Pidä kannu paikallaan kunnes se tuntuu lämpimältä kättä vasten (40 °C), nosta kannua niin että putken pää on lähes pohjassa ja luo kannuun voimakkaan pyörteen
- Pidä kannua paikallaan kunnes maito on n. 65 °C, laita höyry pois päältä
- Nosta kannu pöydälle ja kopauta se pari kertaa voimakkaasti pöytää vasten jolloin suurimmat ilmakuplat hajoavat ja vaahto tiivistyy
- Pyyhi höyryputki puhtaaksi maidosta ja päästä höyryä ulos jotta putken sisällä oleva maito tulee pois ja bakteerit kuolevat
- Valmista espresso suoraan tarjoiluastiaan tai tarvittaessa erilliseen metallikannuun
- Espresson valuessa pyöritä maitokannua voimakkaasti jotta maito ja vaahto eivät pääse liiksi erottumaan, jos vaahdossa näkyy kuplia, koputa kannua pöytää vasten
- Heti kun espresso on valunut, kaada maito/maitovaahto sen päälle

## Miten onnistut?

- Mitä kylmempi maito, sen enemmän aikaa tehdä vaahtoa
- Mitä pienempi kannu, sen helpompi hallita
- Espresson valuessa on tehtävä kannun pyöritys, joka on ratkaiseva silkkisen lopputuloksen kannalta
- Ilman lusikkaa vaahton saa kuppiin ranneliikkeellä:
  - > edestakaisella ranneliikkeellä voit valuttaa vaahton juomaan
- Sivuttaisella ranneliikkeellä voit tehdä kuvioita juoman pinnalle
- Saman maidon pystyy vaahdottamaan kerran ja lämmittämään kaksi kertaa. Lisäämällä kylmää maitoa joukkoon voit vaahdottaa maidon uudelleen. Käytä mieluummin aina uutta, kylmää maitoa
- Jos maidon lämpötila kohoaa yli 74 °C, kaada se pois, sillä proteiinit muuttuvat radikaalisti, vaahto hajoaa ja maitoon tulee vellimäinen maku
- Rasvapitoisuus – mitä enemmän rasvaa, sen pehmeämpää vaahtoa
- Tasalaatuisten juomien valmistus isolla kannulla on mahdotonta
- Kannun oikea muoto on tärkeätä