

COFFEE TIMES

EDIZIONE 4 – AUTUNNO/INVERNO 2013

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



STORIA

Contenitori di caffè di ultima generazione

Il listino prezzi del 1913/14 della prima torrefazione caffè di Merano di Josef Schreyögg si fregia della tecnica più all'avanguardia.

I vantaggi dei moderni contenitori per la conservazione del caffè tostato sono decantati come segue: "1. Dal punto di vista igienico

ed estetico, si evita il riprovevole contatto delle mani del venditore con il caffè. Ciò è invece inevitabile con ogni altro tipo di metodo di vendita. 2) Il caffè è chiuso ermeticamente negli apparati e protetto dall'impatto dell'aria. 3) Il prelevamento nonché il rigetto, in caso di una porzione eccessiva di caffè, avvengono in contenitori chiusi. 4) L'utilizzo improprio di palette e l'assimilazione di odori oppure profumi derivanti da altri prodotti sono esclusi, dato che le palette sono accessori dei contenitori stessi." La miscela Spezial di Schreyögg, da 4,40 corone al chilo, è descritta quale specialità della casa, prodotta con particolare cura, di cui gusto e aroma soddisfano anche i palati più fini. Purtroppo, la ricetta non è stata fornita.



Modernste hygienische
Verkaufs - Apparate
für
gebrannten Kaffee



EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



le cose belle della vita disegnano la gioia nello sguardo, ed è altrettanto bello regalare un'esperienza molto speciale agli ospiti, quando si prepara loro un macchiato, un cappuccino oppure un latte macchiato, serviti con una speciale decorazione. Per avvicinare i baristi a quest'arte, la torrefazione caffè Schreyögg propone dall'inizio di quest'anno seminari di LatteArt, eventi molto apprezzati e graditi. Spesso ci meravigliamo noi stessi, quando osserviamo rapiti i maestri della crema, mentre montano

il latte e si scatenano, creando veri e propri capolavori. Lasciatevi ispirare anche voi dalle tante possibilità offerte dall'arte creativa di montare il latte e conquistate i vostri ospiti con un caffè che stuzzica il palato e diventa una vera gioia per gli occhi.

Come sempre, auguro a tutti voi buona lettura.

Il vostro
Peter Schreyögg

INDICE

Storia	p. 1	Ricetta	p. 3
Brasile, il gigante del caffè	p. 2	Vetrina	p. 4
Schiuma di latte	p. 2	Enciclopedia del caffè	p. 4
Uno sguardo nel mondo del caffè	p. 2	Lo shop online di Schreyögg	p. 4
Consigli per il barista	p. 3	Appuntamenti & Manifestazioni	p. 4

Brasile, il gigante del caffè

Con una produzione annuale di oltre 50 milioni di sacchi, il che equivale a circa 3.000.000.000 di chili di caffè, il Brasile è il produttore di caffè più grande del mondo. Una ragione più che valida per Peter e Stefan Schreyögg di visitare questa terra.

In occasione di un viaggio fatto in inverno, quindi al di fuori del periodo del raccolto, si è prospettata l'occasione di esaminare e valutare sia la fase di crescita sia la fase di seconda fioritura della pianta del caffè. Stefan Schreyögg è rimasto particolarmente impressionato dalla grandezza, ma anche dalla vastità e dalla varietà di questa terra; non per niente, il Brasile è un vero gigante nel mercato del caffè, con oltre il 30% della produzione mondiale. Peraltro, il caffè rappresenta una delle produzioni da coltivazione di esportazione più rilevanti di questo Paese. La coltivazione avviene nella zona climatica tropicale e subtropicale, così questo giro ha portato Peter e Stefan Schreyögg nelle piantagioni dell'altipiano di São Paulo e nella regione di Minas Gerais. Dai gestori dei consorzi locali, i due viaggiatori hanno appreso che in questo Paese si coltivano oltre quattro milioni di piante da caffè, dalle più grandi a quelle più piccole. Gli alberi possono crescere fino a un'altezza di 18 metri, anche se nelle piantagioni si potano per facilitare il raccolto delle drupe. La coltivazione si concentra prevalentemente sulla va-

rietà Arabica, con oltre l'80% dell'intera coltivazione, mentre un trascurabile 15% è riservato alla coltivazione della varietà brasiliana di Robusta - variante Conillon, che quasi non è destinata all'esportazione, servendo pressoché esclusivamente il fabbisogno locale. La qualità Arabica più nota in Brasile, la Santos, è molto apprezzata per il gusto ricco e corposo dai toni dolci. Questa varietà deve il suo nome all'omonimo porto che si trova a 75 km da São Paulo. Qui, il viaggio di Peter e Stefan Schreyögg è terminato con una visita alla città, che vanta un grande porto e uno dei musei più famosi al mondo dedicati al caffè, ospitato nell'edificio dell'allora borsa del caffè.



Dalla fioritura alla selezione dei chicchi
Foto a destra: Stefan Schreyögg in una piantagione di caffè



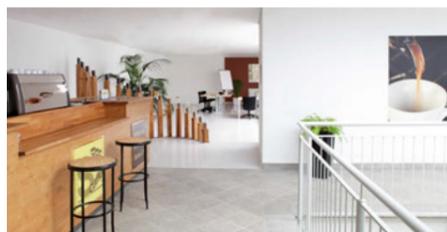
NOVITÀ DAL CENTRO FORMAZIONE SCHREYÖGG

Seminari esclusivi firmati LatteArt

Una perfezione artigianale è segno di qualità e per ogni barista un segno distintivo. Conquistate i vostri clienti e servite loro un macchiato, un cappuccino oppure un latte macchiato finemente decorato e coltivate l'arte di montare il latte!

Appuntamenti: 1° ottobre, 2 ottobre, 3 ottobre, 4 ottobre, 4 novembre, 5 novembre, 6 novembre, 7 novembre 2013.
Orario: ogni unità, dalle 9:00 alle 17:00

Tutti gli appuntamenti sono anche riportati nel nostro sito web. Potete contattarci via e-mail all'indirizzo mail@schreyoegg.com.



Invitiamo ad apprendere l'arte di montare il latte. Il seminario LatteArt si rivolge a tutti coloro che desiderano affinare quest'abilità molto ricercata. Scoprirete di cosa è composto il latte, cosa accade quando questo si scalda, cosa c'è da sapere sulle caratteristiche del latte montato, che tipo di latte si presta meglio per un risultato eccellente, e molto altro. I corsi sono tenuti in lingua tedesca.



UNO SGUARDO NEL MONDO DEL CAFFÈ

Matematica del caffè



Interessante non solo per i patiti della matematica: quanti macchiati o cappuccini si possono preparare con un litro di latte? E un chilo di caffè a quanti espressi corrisponde?

Tanti di voi si saranno posti questa domanda. Effettivamente, non è semplice fornire una risposta: l'esatto numero di macchiati, ma soprattutto di cappuccini, dipende naturalmente dalla grandezza della tazzina e dalla quantità di espresso utilizzata. Vi stupirà,

invece, sapere che il contenuto di proteine nel latte (mediamente pari al 3,5%) e il modo in cui lo si scalda hanno una loro importanza, mentre il contenuto di grassi non è rilevante, anche se contribuisce al gusto. È piuttosto da considerare che preferire una schiuma di latte cremosa dalla struttura vellutata calda, e pertanto compatta, è di gran lunga più apprezzabile. Nel caso del macchiato, il calcolo non si risolve tanto semplicemente, in quanto nonostante il latte serva solo a "macchiare" il caffè, come suggerisce chiaramente la definizione di mac-

chiato, questo è spesso caricato di una quantità eccessiva di latte. Considerando una tazza da 80 ml, si può tuttavia ipotizzare che un litro di latte sia sufficiente per circa 30 macchiati. Il classico cappuccino da 180 ml, che si compone di un espresso da 25 ml, si prepara per circa dieci volte con un litro di latte. Risulta invece ben più semplice calcolare quanti espressi si preparano con un chilo di caffè: dato che la quantità ideale per tazza è di 7 g di polvere di caffè, i cultori del caffè possono contare su 143 tazzine di buon caffè.

INFORMAZIONE

Certificazione IFS 2013



Anche con la sesta versione dell'International Featured Standard-Food, Schreyögg è stata nuovamente premiata nell'aprile 2013 con l'aggiunta "di livello superiore".

L'azienda Schreyögg dispone dal 2006 della certificazione IFS (International Food Standard per il settore alimentare). L'International Food Standard è stato creato nel 2003 da strutture commerciali alimentari europee con l'obiettivo di controllare e certificare sistemi che garantiscano la sicurezza degli alimenti, nonché qualità e legalità nelle fasi produttive del settore alimentare.

Consigli per il barista



LatteArt – il successo è garantito

Il segreto di un cappuccino preparato a regola d'arte sta in un espresso eccellente, cui si aggiunge una crema impeccabile. Per ottenere una montatura di latte perfetta, è necessario soddisfare alcuni criteri, iniziando da un po' di esercizio e, soprattutto, da molta pazienza.

Quale tipo di latte si addice alla preparazione della schiuma?

La scelta del latte rappresenta il requisito fondamentale di una schiuma perfetta. Sono due gli aspetti decisivi: gusto e attitudine alla cremosità. Maggiore è il contenuto di grassi, più intenso sarà il gusto. Inoltre, il latte deve possedere un'eccellente attitudine alla cremosità, data dalle proteine, che se scaldate coagulano e si addensano, aumentando così il loro legame con l'acqua. Quindi: più elevato è il contenuto di proteine, migliore sarà la schiuma. Il latte a lunga conservazione possiede la stessa attitudine alla cremosità del latte fresco, tuttavia per-

de gusto per via dell'elevata temperatura cui è sottoposto. Pertanto, è preferibile orientarsi sul latte fresco intero con il 3,5% di grassi.

La lancia del vapore della macchina da caffè.

Il buon funzionamento della lancia del vapore è un'altra condizione essenziale per la preparazione di una buona crema di latte. Vi contribuiscono la resa della pressione del vapore, l'intensità dello stesso, l'omogeneità del vapore in uscita e l'angolo di spruzzo del vapore. La grandezza del bricco e la resa del vapore devono essere assolutamente compatibili e la forza del vapore deve essere tale da creare una sorta di vortice in tutto il latte contenuto nel bricco. Per sbizzarrirsi con la LatteArt, è necessario che il bricco sia dotato di un beccuccio di uscita sul bordo; un bricco provvisto di bordo ampio rende quasi impossibile la realizzazione di diversi motivi artistici con la crema.

Tecnica e fasi della montatura del latte.

Il latte dovrebbe essere utilizzato alla tempe-

ratura del frigorifero. Si inizia con lo spruzzare l'acqua di condensa con un getto di vapore dalla lancia. Nella prima fase di creazione della schiuma di latte, l'aria è soffiata nel latte freddo attraverso il beccuccio della lancia di vapore. La lancia del vapore è immersa qualche millimetro nel latte e poi aperta completamente: in questo modo, il volume del latte aumenta, mentre inizia a formarsi la prima schiuma, non ancora completa. Il beccuccio della lancia di vapore non deve essere troppo immerso nel latte, ma nemmeno troppo poco. Ogni volta che esso viene immerso nel bricco, la schiuma aumenta, mentre la temperatura del latte corrisponde a circa 35°C.

Nella seconda fase, il bricco viene ruotato, mantenendo amalgamata la schiuma con il latte, che deve potersi infiltrare completamente. L'angolo di uscita del vapore deve oscillare tra i 45° e i 60°, per mantenere tutto il latte in movimento mentre monta la schiuma. In questo momento, la corretta temperatura del latte si aggira sui 62°C. Conclusa la procedura di creazione

della schiuma, il latte residuo depositatosi nella leva del vapore si elimina con un piccolo getto e la lancia del vapore deve essere pulita con un panno utilizzato solo per questo scopo.

Il modo corretto di versare il latte montato.

Versare in modo corretto il latte conclude e corona l'abilità di LatteArt. Si dispone lentamente il bricco all'altezza del bordo della tazzina e si inclina delicatamente, in modo che una prima quantità di latte si adagi sotto la crema dell'espresso. Questa prima porzione di schiuma dipende dal motivo artistico che si desidera creare, la quantità che si versa successivamente necessita molta calma. Se la schiuma di latte non è molto compatta, la crema del caffè emerge molto bene.

Se si scuote il bricco con movimenti orizzontali leggeri e rapidi, si realizza ad esempio il motivo della foglia e, con una scossa finale verticale, si crea lo stelo. Con un po' di esercizio e d'abitudine, si arriva a padroneggiare quest'arte e a versare la schiuma rapidamente e con destrezza.



LA RICETTA DI GERHARD WIESER

Mozzarella finta con caffè e latte



Da quando la seconda stella Michelin brilla sull'Hotel Castel di Tirolo, presso Merano, e Gerhard Wieser le fa onore assieme al suo team gastronomico con creazioni deliziosamente sublimi, anche il mondo internazionale dei gourmet è attratto dal ristorante Trenkerstube, nel pluripremiato hotel di lusso

altoatesino. La filosofia dello chef stellato contempla l'arte della cucina in chiave artigianale che poggia sulle solide basi dell'acquisto. Sì, perché "la vera stella della cucina è il prodotto", così afferma Gerhard Wieser. "La preparazione creativa deve rafforzare in prima linea il gusto proprio delle materie prime", questo il suo credo.

Per 8 persone

Pomodorini di lamponi

Mousse

- | | |
|---------------------------|---|
| 25 g yogurt naturale | • Mescolare lo yogurt, la salsa di lamponi e lo zucchero |
| 40 g salsa di lamponi | • Sciogliere la gelatina nel distillato al lampone e incorporare nell'impasto allo yogurt |
| 15 g zucchero a velo | • Aggiungere la panna, versare in stampini semi-sferici di 3 cm e congelare |
| 1 foglio gelatina | • Rimuovere le semi-palline dagli stampini e formare delle palline, poi congelare |
| 5 g distillato al lampone | |
| 150 g panna montata | |

Gelée

- | | |
|------------------------|--|
| 150 g salsa di lamponi | • Mescolare le salse di lamponi e fragole, lo spumante, l'acqua, lo zucchero, il succo di limone e la gelatina |
| 50 g salsa di fragole | • Immergere due volte nell'impasto bollente le palline di mousse ai lamponi infilate negli stuzzicadenti |
| 50 g spumante | • Lasciare scongelare parzialmente, rimuovere gli stuzzicadenti |
| 50 g acqua | • Decorare i pomodorini con il fondente |
| 30 g zucchero | |
| 20 g succo di limone | |
| 17 g gelatina vegetale | |

Cagliata di gelée di yogurt e caffè

- | | |
|------------------------------|--|
| 350 g yogurt | • Portare a ebollizione lo yogurt con lo zucchero, la cannella, i chicchi di caffè, senza mescolare |
| 40 g zucchero | • Filtrare la massa con un panno apposito e raccogliere il liquido prodotto |
| 10 g chicchi di caffè interi | • Bollire 200 g di questo liquido con l'agar, incorporare la gelatina ammorbidita e trasferirla subito su un piatto basso da 20 cm lasciando raffreddare |
| 1 g agar | |
| 1/2 foglio gelatina | |

Schiuma di ricotta

- | | |
|----------------------------|---|
| 300 g ricotta | • Mescolare la ricotta con la panna e lo zucchero |
| 250 g panna | • Sciogliere la gelatina con il distillato di lampone e mescolare all'impasto di ricotta |
| 70 g zucchero a velo | • Filtrare la massa, versare in un sifone, aggiungere due capsule di panna e lasciare raffreddare |
| 1 1/2 foglio gelatina | |
| 10 g distillato al lampone | |

Gelato al caffè

- | | |
|-----------------------|---|
| 300 g latte | • Bollire il latte con i chicchi di caffè e mantenere caldo per 20 minuti |
| 120 g tuorii | • Mescolare lo zucchero con i tuorii, versarvi il latte caldo e scaldare a bagnomaria (81°C), passare subito sul fondente e disporre il tutto su un letto di ghiaccio |
| 120 g zucchero | • A circa 60°C, incorporare la panna e insaporire con il caffè espresso e il whiskey |
| 50 g chicchi di caffè | • Trasferire nella gelatiera |
| 25 g espresso | |
| 15 g fondente bianco | |
| 5 g whiskey | |
| 250 g panna | |

Pellicola del latte

- | | |
|----------------------|--|
| 500 ml latte | • Scaldare il latte fino a poco prima dell'ebollizione, dopo circa 20 min. si forma la pellicola |
| panna da spennellare | • Stendere un foglio lucido su un piatto e spennellarlo con la panna |
| | • Staccare delicatamente la pellicola dal bordo del pentolino, rimuoverla e disporla sul foglio lucido |
| | • Spennellare nuovamente con la panna, coprire con un foglio lucido e conservare al fresco fino all'utilizzo |

Chip di pellicola di latte

- | | |
|----------------------------|---|
| 2 pezzi pellicola di latte | • Rimuovere delicatamente la pellicola di latte dal foglio, poggiarla su un foglio di plastica e spolverarvi lo zucchero a velo |
| zucchero a velo | • Infine, far essiccare con un disidratatore a 60°C |

Altro

- Fondente, per i gambi dei pomodorini al lampone
- Foglioline di timo limone
- Lamponi
- Zucchero a velo

Info: Trenkerstube Hotel Castel

39019 Tirolo presso Merano | Tel. + 39 0473 923693
www.hotel-castel.com



Gerhard Wieser

Dal trattamento alla torrefazione

Essiccare, sbucciare, selezionare, imballare: prima di affrontare il trasporto, le drupe ma anche il pergamino, devono passare per la macchina decorticatrice dopo la preparazione in umido.

Durante la fase di sbucciatura delle drupe, che avviene all'interno di un dispositivo oppure all'aperto, dalle drupe si rimuove tutto ciò che è superfluo. La procedura con il metodo "lavato", prevede che si eliminino il pergamino e la membrana argentea, mentre la procedura "a secco" comporta l'eliminazione di ulteriori impurità della polpa. Apposite macchine scorticatrici rompono la buccia e, grazie alla pressione oppure grazie a un procedimento che si avvale della forza centrifuga, il chicco si libera della buccia. Dopo successivi processi di lavaggio e selezione e a seguito dell'operazione di sbucciatura, si passa alla selezione finale e alla classificazione dei chicchi. È giunto il momento di eliminare le ultime impurità dai chicchi di caffè e smistare secondo la grandezza, la compattezza e il colore, manualmente oppure con l'aiuto di selezione elettrica o meccanica. Il caffè, assortito ora a seconda della qualità, è trasferito in sacchi oppure sfuso nei container ed è pronto per affrontare il viaggio verso la torrefazione.



Preparazione del caffè per l'essiccazione



Redazione: Schreyögg srl
Foto: Diana Schreyögg
Concetto, realizzazione e grafica: brandnamic.com
Stampa: Hauger-Fritz, Merano

ORA ANCHE SU FACEBOOK

Credits:
Torrefazione caffè Schreyögg srl
Via Cutraun, 62 I Rablà
I-39020 Parcines (BZ)
T +39 0473 967700 | F +39 0473 967800
mail@schreyoegg.com
www.s-caffe.com
Registro Camera di Commercio: BZ116598
P.IVA: IT01371270214
C.F.: 01371270214

Responsabile per i contenuti:
Schreyögg srl – Peter Schreyögg
Via Cutraun, 62 I Rablà
I-39020 Parcines (BZ)

DOMANDE, SUGGERIMENTI E CRITICHE?



Ci farà piacere ricevere un vostro feedback all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com. Saremo lieti di approfondire temi di vostro interesse.

Cordialmente
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

VETRINA

Caffè Espresso Exquisit

250 g e 1000 g in grani

Indicato anche per bevande a base di latte!

Un espresso delicato e forte dal gusto equilibrato e dalla raffinata acidula nuance. La percentuale particolarmente alta di grani di arabica lo connota come caffè ai massimi livelli. Si sposa perfettamente anche con bevande al latte.

Da noi raccomandato per *espresso, cappuccino, caffè latte e latte macchiato*

Adatto per macchine da caffè tradizionali e superautomatiche

ONLINESHOP
Visitate il nostro sito
www.s-caffe.com/shop



Il gusto del caffè certificato

La torrefazione caffè Schreyögg è membro dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI), che dal 1998 veglia sulla qualità dell'espresso autentico grazie a una certificazione. Tutte le

miscele di espresso contrassegnate con il simbolo INEI possiedono i requisiti definiti per la preparazione di un Espresso Italiano certificato. Per maggiori informazioni, consultate il sito www.s-caffe.com/espressoitaliano

DA NON PERDERE!

Appuntamenti & Manifestazioni 2013

05.10. – 09.10.2013

Anuga Colonia

La fiera internazionale leader mondiale nel settore dell'alimentazione per il commercio e la gastronomia
Fiera di Colonia/Germania

18.10. – 22.10.2013

HOST Milano

Fiera internazionale dell'ospitalità professionale
Nuova Fiera di Milano

21.10. – 24.10.2013

HOTEL Bolzano

Fiera internazionale specializzata nel settore alberghiero e della ristorazione
Fiera di Bolzano

09.11. – 13.11.2013

Alles für den Gast Salisburgo

Fiera internazionale specializzata nel settore gastronomico e alberghiero
Centro fiere di Salisburgo/Austria

23.11. – 27.11.2013

IGEHO Basilea

Fiera internazionale specializzata nel settore gastronomico e alberghiero
Fiera di Basilea/Svizzera

SLOW FOOD GERMANIA

... responsabilità e gusto

Con la propria filiale a Monaco di Baviera in Germania, la torrefazione caffè Schreyögg supporta l'associazione Slow Food, che promuove la cultura vivace e sosteni-

bile del buon bere e del buon mangiare. Maggiori informazioni su www.slowfood.de

