

COFFEE TIMES

EDIZIONE 6 - AUTUNNO/INVERNO 2014

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



Macchine superautomatiche: è la miscela di caffè a fare la differenza

STORIA

Lisl, la diligente!

Dagli anni 50, per una quantità crescente di persone, viaggiare è stato sempre più accessibile; negli anni 60, il clima mediterraneo della città di Merano, come anche l'affascinante cornice paesaggistica delle Alpi, ha attirato sempre più ospiti nella tradizionale città di cura.

L'economia si era rimessa in moto, i consumi erano aumentati e quindi anche il fabbisogno di caffè nel settore alberghiero e gastronomico, necessario a soddisfare la domanda. Ed era proprio il negozio di spezie e specialità gastronomiche Schreyögg in via Portici a fornire regolarmente gran parte di questa merce. Per far fronte al nuovo volume di richieste, il 6 luglio 1960 fu installata una nuova macchina tostacaffè. La documentazione ci racconta che questa macchina fu affettuosamente ribattezzata "Lisl la diligente", soprannome dovuto evidentemente alle sue capacità notevoli, dato che fin

da subito essa poteva tostare 45 kg di caffè alla volta. Il caffè in grani era fornito da spedizionieri nei porti di Genova e Trieste, e la produzione di caffè acquisiva un valore sempre maggiore. Tuttavia, per alcuni anni, l'assortimento del negozio di Schreyögg si concentrò ancora su diversi prodotti alimentari, dalle specialità gastronomiche ai liquori.



Il negozio in via Portici



EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,

questa edizione di *Coffee Times* si dedica al tema delle macchine superautomatiche, che meritano particolari accorgimenti. Da esperti di caffè quali siamo, desideriamo condividere con voi parte delle nostre conoscenze su questa tecnica molto sensibile e innovativa. Gran parte di queste informazioni è il frutto di un confronto tecnico con i nostri produttori, sfruttato per sviluppare miscele adatte alle macchine superautomatiche. La raffinatezza tecnica si concentra sul gusto e l'obiettivo è perfezionare il risultato in tazzina. Preferire i gruppi erogatori,

vale a dire la classica macchina da caffè per espresso da bar, oppure le macchine superautomatiche, è semplicemente una questione di condizioni ed esigenze; tuttavia vi sono ottimi motivi per scegliere una macchina superautomatica.

Vi auguro come sempre una buona lettura di *Coffee Times*!
Il vostro Peter Schreyögg



INDICE

Storia	p. 1	Ricetta: Soufflé al tiramisù	p. 3
Espresso Italiano Championship	p. 2	Enciclopedia del caffè	p. 4
Uno sguardo nel mondo del caffè	p. 2	Appuntamenti & Manifestazioni	p. 4
Vetrina	p. 2	Appuntamenti con la formazione	p. 4
Consigli per il barista	p. 3	Riconoscimenti & Certificazioni	p. 4

Espresso Italiano Championship



L'Alto Adige si fregia di un nuovo barista d'eccezione. Thomas Kuen di Scena, 28 anni, gastronomo, sommelier e Espresso Italiano Specialist, è barista da otto anni.

Per la prima volta, quest'anno ha avuto luogo l'*Espresso Italiano Championship*, una gara internazionale in occasione della quale baristi da tutto il mondo hanno dimostrato la loro abilità. Una delle selezioni è stata organizzata dalla torrefazione caffè Schreyögg il 3 giugno 2014 a Merano e patrocinata dall'*Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI)*. I 16 baristi si sono esibiti nella preparazione di quattro espressi e quattro cappuccini ciascuno, che sono poi stati sottoposti a valutazione da parte di due giudici e quattro degu-

statori di caffè che ne hanno stimato il gusto e l'aspetto ottico basandosi sui rigidi criteri definiti dall'*INEI*. La giuria ha anche apprezzato la dimestichezza con il macinino e la macchina da caffè, l'attenzione alla pulizia, la precisione e la correttezza nella preparazione della schiuma di latte. Nel primo pomeriggio, è stato decretato il vincitore: Thomas Kuen ha convinto la giuria e si è aggiudicato il primo premio, superando Jens Herrbruck di Berlino e Florian Frick di Vipiteno. Con la miscela di espresso "Aurum", l'espresso fairtrade certificato della torrefazione caffè Schreyögg, Kuen rappresenterà la nostra azienda per la grande finale del 3 ottobre a Londra. Peter Schreyögg confida nel detto "nomen est omen" e spera che la miscela di espresso "Aurum" e il suo barista porteranno a casa un meritato oro.

Signor Kuen, cosa le piace in modo particolare del suo lavoro di barista?

Thomas Kuen: La sfida che si cela dietro ogni tazzina nella preparazione di un caffè perfetto, sia che si tratti di un espresso oppure di un cappuccino. Preparare il caffè significa per me arte e passione, in egual misura.

Cosa rende buono un espresso?

Per me, oltre alla miscela di caffè, è soprattutto la preparazione a essere importante. Apprezzo in particolar modo i grani di caffè appena macinati, il giusto grado di macinatura e la corretta estrazione, ma anche l'esatta quantità di caffè, 7 g per un espresso in tazzina da 25 ml, e un tempo d'infusione pari a 25 secondi.

Riuscirebbe a sintetizzare la Sua esperienza in una formula?

(ride) Si tratta dalla formula delle M: miscela, la perfetta miscela di caffè; macinino, il giusto grado di macinatura; macchina, indispensabile che sia buona; mano, ovvero la persona che prepara il caffè.



Con questa formula e le sue conoscenze, Thomas Kuen riuscirà sicuramente a ottenere un ottimo piazzamento in occasione della finale dell'*Espresso Italiano Championship 2014*.

UNO SGUARDO NEL MONDO DEL CAFFÈ

Piccola guida del caffè II

Quale che sia il classico caffè italiano che preferite, è naturalmente una questione di gusti. Ma quando la preparazione è corretta, il vostro caffè si trasforma in un'opera perfetta.

Ristretto



Un ristretto è un espresso ridotto e concentrato. Si prepara con la stessa quantità di caffè necessaria per un espresso ma con meno acqua. L'espresso ristretto è il più piccolo della famiglia. La quantità di caffè richiesta è di 7 g (+/- 0,5 g). La temperatura dell'acqua in uscita dal gruppo di erogazione è di 88°C (+/- 2°C) e dopo 20 secondi produce un caffè di 15 ml (+/- 2,5 ml), che al contatto con la tazzina ha una temperatura di 67°C (+/- 3°C). La pressione di spinta della polvere di caffè nell'acqua bollente deve corrispondere a 9 bar (+/- 1 bar).

Latte macchiato

Il latte macchiato consiste di espresso, latte caldo e schiuma di latte rispettivamente nella misura di un terzo. Si serve in un bicchiere da 220-250 ml in cui sono chiaramente visibili i tre strati di caffè, latte e schiuma. Prima di tutto, si versa la schiuma di latte, poi si prepara



l'espresso che raggiungerà lentamente la schiuma. Mentre si prepara l'espresso, il latte caldo si separa dalla schiuma e si raffredda. In questo modo, l'espresso si concentra nel mezzo del bicchiere e si crea il caratteristico gioco di tre sfumature.

Caffelatte



Il caffelatte si compone di un espresso doppio e di latte caldo montato. Si serve in una tazza da 250-300 ml, eventualmente con un po' di schiuma. Spesso e volentieri, il caffelatte si serve per colazione in una scodella oppure in un bicchiere grande, senza aggiungere altra schiuma.



A cosa si deve prestare attenzione per reperire il caffè ottimale per la macchina superautomatica?

È necessaria una composizione molto speciale di grani di caffè per ottenere una miscela che consenta ogni tipo di preparazione grazie alla sua struttura, senza che essa perda di gusto. Il caffè deve soddisfare qualsiasi tipo di preparazione e il gusto deve restare integro, sia che si tratti di un caffè lungo, di un espresso oppure di un cappuccino. Il classico grano per espresso non si addice alle macchine superautomatiche, dato che da una parte un caffè lungo genererebbe una nota amara, e dall'altra, per sprigionare completamente il suo gusto caratteristico, avrebbe bisogno della temperatura d'infusione elevata della macchina da espresso tradizionale, che una macchina superautomatica non può raggiungere. Nelle imprese commerciali, di norma l'installazione è eseguita da tecnici qualificati che impostano correttamente l'apparecchio per tutte le preparazioni. Per l'uso privato, se l'apparecchio lo permette, si consiglia vivamente d'impostare il grado di macinatura, la quantità d'acqua e la temperatura a seconda della miscela di caffè, in modo da ottenere un risultato ottimale.

VETRINA

Caffè per macchine superautomatiche

Per tutti i gusti, anche in tazza grande: la nostra scelta di miscele, studiate esclusivamente per macchine superautomatiche, risponde a tutte le esigenze dell'intenditore di caffè più attento.



Caffè Espresso Barmatic

1000 g in grani

Un caffè per tutti i gusti, particolarmente adatto alle macchine superautomatiche. Una raffinata composizione, dall'aroma pieno e dal gusto corposo per tutte le variazioni: espresso, cappuccino, café crème, caffelatte e latte macchiato.

Caffè Crematic

1000 g in grani

Crematic è la speciale equilibrata miscela con tostatura chiara, per macchine superautomatiche. Morbido, delicato e aromatico nel gusto, digeribile soprattutto per la lunga tostatura, questo caffè è particolarmente adatto per l'uso in tazza grande.

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

Consigli per il barista



Le macchine superautomatiche: istruzioni per ottimi risultati

La macchina superautomatica si distingue per la semplicità di utilizzo e la versatilità. *Coffee Times* dà uno sguardo alla complessità interiore di questa macchina super performante.

Produzione di caffè con un unico gesto: ciò che pare semplice, in realtà è abbastanza complesso. Ci vuole una tecnologia articolata affinché si possa avere infine a disposizione un prodotto di prima qualità! Una macchina da caffè multifunzionale, definizione corretta per le macchine superautomatiche, si propone

con una capacità di circa 260 tazzine di espresso e circa 120 tazzine di caffè lungo (café crème, detto anche "Schümli") all'ora. Ogni apparecchio consiste di diversi componenti. Il macinino sminuzza i grani per ottenere il grado di macinatura desiderato e riempie il gruppo di erogazione. Attraverso una pompa, l'acqua è veicolata in uno scambiatore di calore, da dove si avvia la procedura di erogazione nel gruppo di erogazione. L'aspetto decisivo per la creazione della tipica crema dell'espresso e per l'estrazione di oli inopportuni è rappresentato dalla pressione prodotta dal boiler, che comprime il caffè attraverso

lo stantuffo. Vi possono essere delle differenze nel diametro dello stantuffo, che appunto contribuisce in modo decisivo al gusto del caffè. In Italia, esso è di 44 mm per l'espresso tradizionale; per il mercato estero, corrisponde a 50 mm, più adatto alla produzione di caffè per tazza grande. Tra le opzioni supplementari che può presentare una macchina superautomatica, il più importante è senza dubbio il beccuccio per creare la schiuma di latte. Con il vapore, oppure con il cosiddetto "cappuccinatore", si crea la schiuma per la preparazione del cappuccino o del latte macchiato. Anche se vi sono degli scettici che

non sono convinti dei risultati ottenuti con una macchina superautomatica, c'è l'ulteriore vantaggio che la manutenzione e la cura risultano più semplici e non hanno bisogno di un grosso impegno da parte del personale, al contrario delle macchine da caffè. Inoltre, la programmazione consente un'ampia scelta di bevande in tazza, di altrettanta qualità. Tuttavia, è necessario tener presente che una macchina superautomatica non può sostituire un barista qualificato che prepara un espresso perfetto dall'inconfondibile crema con la macchina da caffè e il suo personale tocco.

Intervista a Peter Schreyögg

Signor Schreyögg, come deve essere tostato il caffè per macchine superautomatiche?

Peter Schreyögg: Il caffè per espresso destinato alle macchine superautomatiche non dovrebbe essere unto né tostato troppo, dato che dopo un certo tempo esso assumerebbe un gusto rancido e l'area della macinatura risulterebbe appiccicosa.

Posso usare qualsiasi tipo di caffè per le macchine superautomatiche?

Naturalmente no! È necessario procurarsi una selezione di grani adatta, per via della temperatura di erogazione più bassa e della durata ridotta di erogazione rispetto a quella delle macchine da caffè. Per bilanciare gli acidi e l'amaro, si rende fondamentale una tostatura speciale.

Lei acquisterebbe una macchina superautomatica?

Ma certamente! L'importante è che raggiunga una temperatura di erogazione del caffè di circa 86°C per 25 ml in almeno 15 secondi (con la macchina da caffè ci vogliono 25 secondi!). Solo così è possibile erogare un espresso equiparabile a quello preparato con la macchina da caffè.



LA RICETTA DI THOMAS KOSTNER

Dessert al caffè – Soufflé di tiramisù con fragole (per 8 persone)

Solo chi porta avanti il proprio compito con passione, può raggiungere un risultato eccellente. Thomas Kostner, chef pâtissier all'Hotel Castel, convince con il suo tocco da artista di altissimo livello e con creazioni innovative.

Dopo anni di formazione e viaggi in Svizzera, Canada e Germania, ha fatto ritorno nella sua

terra d'origine, l'Alto Adige, e da cinque anni esprime la propria arte all'Hotel Castel. Tra i migliori pasticceri, si diletta a nobilitare le sue creazioni con frutta fresca di stagione e cioccolato, e perché no?, anche con il caffè. La varietà di prodotti di prima qualità lo stimola a sperimentare il nuovo e a soddisfare anche i palati più esigenti.

Crema di mascarpone

45 g di tuorli
45 g di zucchero a velo
Succo di limone
125 g di mascarpone
1 foglio di gelatina
10 g di whiskey
125 g di panna montata
Montare a crema i tuorli con lo zucchero a velo, incorporare il mascarpone e il succo di limone e sbattere brevemente. Sciogliere il foglio di gelatina ammorbidito nel whiskey e mescolare al di sotto della crema. Infine, aggiungere la panna montata, mescolarla da sotto e lasciare riposare al fresco.

Cialda al caffè

150 g di espresso
50 g di zucchero
5 g di Agar (gelatina)
Far bollire l'espresso e lo zucchero, mescolarli l'Agar e portare nuovamente a ebollizione. Lasciare raffreddare, frullare, passare e ricavare uno strato sottile spalmando su una pellicola trasparente; infine seccare a 60°C in un disidratatore.

Soufflé di mascarpone

200 g di mascarpone
4 tuorli bio freschissimi
20 g di succo di limone
1 baccello di vaniglia
10 g di whiskey
1 g di xantano
1 g di farina di semi di guar
4 albumi bio freschissimi
60 g di zucchero
10 g di maizena
Sale
1 c di pasta di caffè
Mescolare il mascarpone con i tuorli, il succo di limone, lo xantano, la vaniglia e la farina di semi di guar. Montare gli albumi con il sale, sbattere delicatamente con lo zucchero e la maizena e incorporare alla massa principale, da sotto e con attenzione. Mescolare un cucchiaino della massa con la pasta di caffè. Riempire le formine da soufflé con l'impasto, marmorizzare con la massa al caffè e rendere piana la superficie. Prendere una teglia, foderarla con carta da forno, versare due dita di acqua calda, adagiarvi le formine e cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 12-13 minuti.

Gelatina di caffè

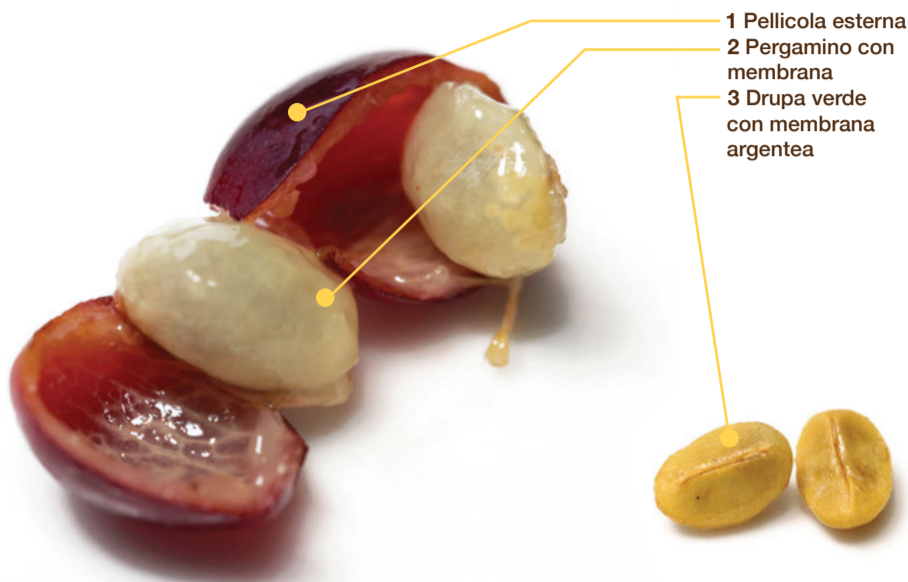
125 g di espresso forte
100 g di acqua
50 g di zucchero
20 g di Kahlúa
2 g di Agar
1 foglio di gelatina
Far bollire il caffè con acqua, zucchero e Kahlúa, mescolarvi l'Agar e riportare a ebollizione. Incorporare la gelatina ammorbidita e strizzata e versare subito il composto in un grande piatto piano. Lasciare raffreddare. Con una formina tonda di diametro 7 cm, ricavare dei dischi.

Incorporare la crema di mascarpone in un sac à poche e preparare il piatto. Decorare con i savoiardi, le fragole e le cialde di caffè. Adagiare la gelatina di caffè e servire rapidamente i soufflé, prima che si sgonfino.



Info: Trenkerstube – Hotel Castel
39019 Tirolo/Merano
Telefono +39 0473 923 693
www.hotel-castel.com

La drupa – Le cose buone hanno bisogno di tempo



Lo sviluppo della pianta di caffè, *Coffea* in latino, segue un ciclo tutto suo. Mentre i boccioli, il fiore, la diffusione dei pollini e la fecondazione si sviluppano in pochi giorni, il tempo di maturazione del frutto è in proporzione più lungo.

Il tempo di maturazione varia secondo il clima e le peculiarità del terreno ma dipende anche dalla varietà di *Coffea*. Le drupe del caffè Robusta presentano un processo di maturazione che oscilla tra i nove e gli undici mesi, il caffè Arabica tra i sei e gli otto mesi.

In fase di maturazione, il germe si sviluppa di norma in una drupa a due semi, la cui forma è ovale con le estremità appuntite per la varietà

Arabica, più piccola e più tonda per la varietà Robusta.

Maturando, la drupa cambia il suo colore, dal verde iniziale passa al giallo fino al rosso vivido a maturazione completata. Se diamo uno sguardo all'interno della drupa, possiamo notare entrambi i semi, vale a dire le vere drupe, avvolti da una polpa dolce di colore bianco-giallo. Le drupe sono collocate una di fronte all'altra dalla parte piatta, dove mostrano la tipica solcatura. Entrambe sono ricoperte da due pellicole, quella dura detta pergamino, e quella sottile detta membrana argentea.

In questo stadio di maturazione, le drupe possono essere raccolte e si può dunque procedere con la loro lavorazione.

APPUNTAMENTI CON LA FORMAZIONE

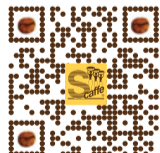
Il centro formazione della torrefazione caffè Schreyögg ospita costantemente diversi corsi. Informatevi sui prossimi appuntamenti consultando il nostro sito www.s-caffe.com oppure contattateci personalmente. Anche i nostri rappresentanti vi forniscono utili informazioni in qualsiasi momento.

LATTEART CON ERIC WOLF

Il seminario LatteArt si rivolge a tutti coloro che desiderano imparare e affinare la tecnica di decorazione con la schiuma di latte. S'impara cos'è veramente il latte, cosa accade mentre si scalda, le varie peculiarità della schiuma di latte, quale latte si addice meglio... e molto altro.

ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Un corso dedicato a chi è alle prime armi ma anche ai baristi esperti. Si compone di due moduli, un corso base (*Espresso Italiano Tasting*) e un corso di specializzazione (*Espresso Italiano Specialist*), entrambi organizzati con la collaborazione dell'INEI.



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 e saremo lieti di approfondire temi di vostro interesse. Scriveteci all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com!

Cordialmente,
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

VETRINA

Novità in programma!



Il cioccolato da bere più raffinato

Biancolat 1000g in barattolo
Caolat 1000g in barattolo

Per una volta, qualcosa di diverso dal caffè. La torrefazione caffè Schreyögg vi presenta in anteprima due prodotti con una nuova confezione: Caolat e la variante Biancolat, che va a integrare l'assortimento ed è disponibile fin da subito. Per esaltare al meglio il gusto del cioccolato, si raccomanda l'utilizzo di latte con percentuale di grasso pari a 3,5%.

ATTUALITÀ

Il gusto è cultura

La comunione d'interessi *Corpus Culinario*, un'associazione dei negozi più rinomati di gastronomia in Germania, si è prefissata l'obiettivo di riunire con il proprio logo tutti gli alimenti di qualità superiore di tutta Europa.

In questo modo, *Corpus Culinario* non promuove solo la varietà di gusti e la produzione artigianale degli alimenti, con la convinzione che il buon cibo e il buon bere rappresentino anche un bene culturale. Infatti, quest'organizzazione

si presenta in qualità di ambasciatrice del gusto e della cultura.

Anche la torrefazione caffè Schreyögg realizza i propri prodotti secondo questa filosofia: vale la pena investire in qualità perché il gusto richiede una responsabilità sempre maggiore. Con le sue specialità di elevata qualità, la torrefazione caffè Schreyögg si assume questa responsabilità e d'ora in avanti appoggerà *Corpus Culinario* in qualità di membro sostenitore.



DA NON PERDERE!

Appuntamenti & Manifestazioni

03.10.2014

Espresso Italiano Championship – Finale

Thomas Kuen, vincitore della pre-selezione altoatesina per la torrefazione caffè Schreyögg, sfiderà i baristi di tutto il mondo. *Londra/Gran Bretagna*

10.10. – 12.10.2014

Kastelruther Spatzenfest

Musica popolare raffinata con la grande festa del famoso gruppo musicale altoatesino e sostenuta dalla torrefazione caffè Schreyögg. *Castelrotto/Italia*

18.10. – 21.10.2014

Südback 2014

Fiera del pane e della pasticceria. *Quartiere fieristico Stoccarda/Germania*

20.10. – 23.10.2014

Hotel 2014

Fiera internazionale del settore alberghiero. *Quartiere fieristico Bolzano/Italia*

08.11. – 12.11.2014

Alles für den Gast

Fiera internazionale della gastronomia e del settore alberghiero. *Quartiere fieristico Salisburgo/Austria*

26.11. – 30.11.2014

Food & Life

Fiera dei gourmet e buongustai. *Quartiere fieristico Monaco di Baviera Riem/Germania*

11.02. – 14.02.2015

BIOFACH

Fiera internazionale degli alimenti biologici. *Quartiere fieristico Norimberga/Germania*

RICONOSCIMENTI & CERTIFICAZIONI ATTUALI



Informazioni su: www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata.html