

Het 10-stappenplan voor de perfecte thuis-espresso

- 1.** Ik ga er allereerst vanuit dat jij je eigen koffiemolen hebt, en dus je eigen bonen maalt. Doe je dit [nog] niet, dan mag je de rest van de stappen wel laten voor wat ze zijn, want de perfecte espresso kun je alleen bereiden met versgemalen bonen.



Vul je koffiemolen met bonen. Probeer niet meer bonen te gebruiken dan je nodig hebt voor de hoeveelheid koffie die je nu direct gaat gebruiken. De kwaliteit van de bonen gaat namelijk snel achteruit als de bonen aan lucht blootgesteld worden. Dit geldt dus ook voor in je koffiemolen!

- 2.** Zorg dat je kopje warm genoeg is. Meestal geeft het warmhoudplaatje van het espresso apparaat niet voldoende warmte om het kopje op de juiste temperatuur te krijgen. Verwarm deze dus met heet water. Je kunt dit beter niet doen met water uit je espressomachine. Dit verlaagt namelijk de watertemperatuur in het apparaat, vooral bij machines met één boiler. Bij machines met twee boilers kan het water –waar je het kopje mee verwarmd- juist weer té heet zijn, waardoor de koffie die in het kopje terecht komt zal verbranden.

Heb je wel een goed warmhoudplaatje; zet je kopjes dan zoveel mogelijk in het midden. Dit is vaak het warmste gedeelte. Plaats de kopjes ondersteboven zodat de warmte beter wordt vastgehouden. Het spreekt voor zich dat je beter geen kopjes kunt stapelen.

- 3.** Maak nu je kopje droog. Doe dit nog voordat je de filterhouder uit je espresso machine verwijdert. Dit om afkoeling van je filterhouder te voorkomen.

- 4.** Verwijder de filterhouder uit je toestel. Spoel deze heel even door (niet langer dan 2 seconden!) met heet water uit het apparaat. Dit is om de houder te reinigen en schoon te spoelen.

Doe dit niet te lang en met teveel water, anders zal de watertemperatuur in je espressomachine teveel worden verlaagd. Trouwens; bewaar je filterhouder nooit naast je apparaat maar altijd in de zetgroep. Deze is hierdoor altijd op temperatuur en klaar voor gebruik.

- 5.** Maak je filterhouder schoon en droog. Je wilt namelijk geen gespetter rondom je koffiemolen. Enerzijds om te voorkomen dat het een zootje wordt, en anderzijds omdat je moet proberen om de luchtvochtigheid in de buurt van je koffiebonen zo stabiel mogelijk te houden.

- 6.** Maal nu de gewenste hoeveelheid bonen. Niet meer dan strikt noodzakelijk om oxidatie van het overtollige koffiemaassel te voorkomen. Voor espresso gebruik je een fijne maling. Je weet pas of de maling goed is, als de doorlooptijd (zie stap 10) goed is.

Heb je een koffiemolen met een doseerinrichting [die elke keer een standaardhoeveelheid koffiemaassel afgeeft in de bunker] dan kun je deze beter uitschakelen. De koffie in de bunker is immers eerder al gemalen [de vorige keer toen jij je koffiemolen gebruikte]. Gemalen koffie moet écht vers zijn! Vul je filterhouder met 6,5 gram gemalen koffie.



7. Verdeel de koffie met je vinger over de filter. Zorg, dat het gelijkmatig verdeeld wordt; dit verbeterd straks de extractie. Water kiest van nature namelijk de makkelijkste weg, en zal dáár langs stromen waar de minste weerstand is (dus de minste koffie). Je snapt dat in het geval van ongelijkmatige verdeling de koffie zijn aroma niet goed kan afgeven.

8. Druk nu met je tamper de koffie aan. Zorg ervoor dat je een goede tamper hebt, die precies in je filterhouder past. Met de plastic tamper die soms standaard geleverd wordt bij een espressomachine kun je vaak niet voldoende druk geven.



Geef 20-25 kg druk. Ben je bang dat je te hard of te zacht drukt, plaats dan gewoon een keer een personenweegschaal onder je filterhouder. Je zult misschien merken dat je al snel de neiging hebt om te hard te drukken. Probeer het gevoel van de juiste druk te leren. Je kunt ook een speciaal tampermatje aanschaffen, die een klik geeft als je de ingestelde druk hebt bereikt.

Druk de koffie aan in twee fasen. De eerste keer druk je licht terwijl je de tamper een beetje heen en weer draait. Hierdoor creëer je een gelijk oppervlak. Tik met je tamper een paar keer lichtjes tegen de filterhouder om de omhoog gekropen koffie naar het midden te tikken. Druk nu nogmaals, dit keer met 20-25 kg druk.

Maak de randen van de filterhouder schoon, zodat deze straks goed in het apparaat past, en er geen los koffiemaassel in je kopje valt.

9. Plaats de filterhouder in je apparaat, en schakel deze meteen in! Wacht je te lang; dan zal de koffie verbranden door de hoge temperatuur van je toestel. Zorg ervoor dat je espresso apparaat zo is ingesteld dat er uiteindelijk 30 cc koffie in het kopje zit.

Til eventueel je kopje even op [vooral als het een klein kopje is] om spetters op de rand van je kopje te voorkomen.

10. Houd de doorlooptijd van de koffie in de gaten. De ideale doorlooptijd is 25-28 seconden. Gebruik desnoods een stopwatch! Duurt het korter, dan is je maassel waarschijnlijk te grof en zal de koffie slap smaken. Duurt het langer, dan is je maassel te fijn en zal de koffie te bitter smaken. Pas in beide gevallen de maalgraad van je koffiemolen aan.

Check tenslotte de kleur van de crème. Deze is in het ideale geval reebruin en egaal verdeeld. Het crèmalaagje moet sterk genoeg zijn om een schepje suiker enkele seconden te kunnen dragen.

De perfecte espresso ruikt naar vers gebrande koffiebonen en geeft een ‘ronde’ smaak in de mond. Je herkent de perfecte espresso vaak pas nadat je deze voor het eerst hebt geproefd.

