

От издателя

Данная книга будет полезна:

- начинающим бариста и барменам, которые хотят получить базовые знания о том, как делать «правильный» кофе в кофейне, ресторане, баре, кафе;
- опытным бариста в качестве справочного материала, который удобно держать под рукой;
- управляющим и владельцам различных предприятий общественного питания, которые понимают, что хороший кофе — важная составляющая репутации заведения;
- менеджерам, проводящим обучение персонала;
- всем тем, кого интересует кофе.

Формула профессионального кофе

1. Качественные кофейные зерна
2. Правильный помол
3. Профессиональное кофейное оборудование и обращение с ним
4. Мастерство бариста

Каждая из перечисленных четырех составных частей важна и влияет на конечный результат — напиток, который гость заведения получает в своей чашке.

Данная книга разбита на разделы таким образом, чтобы уделить внимание каждой из составляющих формулы профессионального кофе. Информация представлена в виде удобных для запоминания конспектов, схем и таблиц.



Ольга Бочкарева,
трендспоттер, руководитель отдела маркетинга российского подразделения компании Kerry, производителя сиропов и топпингов DaVinci Gourmet

Современную культуру потребления кофе в России характеризуют два основных явления: «монополия» кофейных напитков с молоком в массовом сегменте и кофе «третьей волны» в премиальном.

Массовый российский потребитель отдает предпочтение кофейным напиткам с добавлением большого количества молока, в больших чашках объемом от 300 мл. По оценкам крупнейших игроков экономичного кофейного сегмента, капучино занимает до 70% рынка потребления кофе вне дома. Популярными в других европейских странах с богатыми кофейными традициями форматы крепкого кофе в маленьких чашках, такие как эспрессо и ристретто в Италии или кафе-нуазет во Франции,

в России занимают лишь незначительную долю рынка.

Такое положение вещей отнюдь не означает, что российский потребитель хуже разбирается в кофе или не склонен к кофейным инновациям. Исследования свидетельствуют о растущем спросе на кофейные напитки с сиропами и о желании потребителей пробовать кофе с новыми вкусами в среднем раз в 2 месяца. Наибольшей популярностью пользуются вкусы кондитерского направления – карамель, ваниль и десертная группа.

Одновременно на повышение отечественной кофейной культуры играет появление и развитие независимых заведений формата «только кофе», открываемых по всей стране инди-баристами и

увлеченными кофеманами. Такие заведения принесли в Россию общемировую тенденцию – кофе «третьей волны» и на наших глазах превратили кофе из повседневного напитка в аналог вина или сыра: умение разбираться во вкусовых и ароматических оттенках различных сортов кофе, выращенного в разных странах и почвенно-климатических условиях и приготовленного различными способами из зерен разной обжарки и помола, становится своеобразным пропуском в «мир избранных», способных оценить всю полноту вкуса кофейного зерна. В таких условиях предпочтения потребителей премиального кофейного сегмента эволюционируют от кофе ровного вкусового профиля, традиционно предпочитаемого в нашей стране, к сортам с ярко выраженными вкусоароматическими характеристиками – нотами

шоколада, ореха, оттенками цитрусовых и других фруктов.

В целом оба сегмента отечественного рынка кофе, и премиальный, и массовый, объединяет общая тенденция локализации кофейных концептов, их вкусов, формы подачи, позиционирования и нейминга. Например, в качестве сезонных предложений кофейни разных ценовых сегментов все чаще отдают предпочтение аутентичным российским вкусам, встречающимся в смежных категориях напитков и десертов, – чабрец, халва, медовый пряник, черная смородина. Даже такой сиюминутный и спорный локальный интернет-мем, как «руссиано», был молниеносно подхвачен и обыгран крупными кофейными сетями массового сегмента и небольшими независимыми кофейнями в разных городах по всей стране.



Рамаз Чантурия,
генеральный директор ассоциации «Росчайкофе»:

В последние десять–пятнадцать лет в России наблюдается бурное развитие рынка кофе, причем помимо количественного роста мы видим, как активно осваивается и творчески развивается кофейная культура в нашей стране.

У молодежи появился интерес к необъятному массиву знаний, накопленных в странах традиционного потребления кофе на протяжении уже не одного столетия. За эти годы стремление овладеть мастерством приготовления кофе с любительского уровня перешло в целенаправленное профессиональное освоение знаний и умений, которые необходимы любому, кто работает с кофе.

Профессия бариста в нашей стране обретает статус интересного и престижного занятия, позволяющего не только постоянно совершенствоваться, узнавать много нового о кофе и связанной с ним реальности, но и общаться с профессионалами и потребителями, разработчиками разнообразного кофейного оборудования и с теми, кто выращивает кофе, соревноваться в профессионализме с другими бариста, живущими рядом или в других

странах, принимая участие в чемпионатах, фестивалях, конференциях и других отраслевых мероприятиях в России и за рубежом.

В этих условиях особенно важно иметь доступ к достоверной информации, которая нужна как начинающим в профессии, так и тем, кто хочет расширять свой профессиональный кругозор и достигать новых вершин мастерства. «Ресторанные ведомости» ведут эту работу уже не первый год, издавая разнообразную специальную литературу для тех, кто ведет профессиональную деятельность в сегменте HoReCa, в том числе и посвященную теме кофе и кофейной культуре.

Книга, которую вы сейчас держите в руках, представляет собой дополненное и переработанное издание выпущенной ранее книги «Кофе. Библия бариста: новые технологии вкуса» (ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013). К прежним составителям книги — Дмитрию Денисову и Сергею Цыро — добавились новые соавторы из различных компаний, работающих в кофейной отрасли: Илья Бутырин («Рациональное зерно»), Игорь Петрухин (UNITEX), Александр Малчик («Монтана кофе»), Вячеслав Коровин («АкваБрита»), Марина и Николай Хюппенен (Cezve Coffee). В книге появились также комментарии экспертов и новые рецепты напитков на основе кофе.


В этом красочном, прекрасно иллюстрированном многостраничном томе изложены фундаментальные знания о кофе как ботаническом виде и сельскохозяйственной культуре, о его известных сортах и принципах классификации, правилах и способах обжарки кофейного зерна, секретах правильного помола и экстракции, различных методах приготовления кофе и типах используемого оборудования, роли воды, ее качестве и способах подготовки при приготовлении кофе, технике работы с молоком и сливками как ингредиентами кофейных напитков, о характерных национальных форматах кофеен, методиках оценки качества исходного зерна и конечного напитка, правилах и методах приготовления коктейлей на основе кофе и о многом-многом другом, что так необходимо знать практикам мастерского приготовления кофе.

И, наконец, самое главное, что хотелось бы сказать об этой книге: иметь у себя это издание на полке среди книг по профессии просто необходимо!



Кофе как искусство...
Искусство жить!
#юлиусмайнл



The little man's hat grow towards the sun. Can we start living each other now? Words heal, so you know. From the apparent nonsense, beauty springs. Dream of reality again. In a minute, I'm exploding in millions of birds. Drink the coffee, spill the wine, make something happen. Find a little island.  A little island.
Юлиус Майнл.
Вдохновляет каждая чашка.
Венские традиции с 1862 года.

Julius Meinl



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Арабика и робуста

Кофе — это вечнозеленое тропическое растение, относящееся к роду *coffea* семейства *rubiacеe*. В природе встречается около 80 видов этого растения.

Человек широко культивирует для своих нужд два вида кофейного дерева:

coffea arabica — арабика

coffea canaphora (robusta) — робуста

	Арабика	Робуста
1. Растение		
Предполагаемая родина вида	Эфиопия	Центральная Африка
Место и время начала культивации человеком	юг Аравийского п-ва, около XIV в.	Конго, 1870 г.
Высота дерева	3–5 м	до 13 м
Высота произрастания над уровнем моря	600–2500 м	200–900 м
Предпочтительная температура	+15... +24°C	+24...+30°C
Резистентность по отношению к заболеваниям, вредителям	более низкая	более высокая
Самые известные вариации	Bourbon, Typica, Mocha	Kouilou, Nana
2. Вкусоароматические и химические характеристики зерен		
Общие	<ul style="list-style-type: none">• более утонченный• менее вязущий вкус• с благородной кислоткой	<ul style="list-style-type: none">• более грубый• более крепкий• более вязущий
Содержание кофеина	1,0–1,5%	1,6–3,2%
Масла и жировые соединения	ок. 18%	ок. 8–9%
Сахар	ок. 8%	ок. 5%
3. Производство		
Себестоимость	высокая	низкая
Доля в мировом производстве	ок. 75%	ок. 25%
Использование (преимущественно)	<ul style="list-style-type: none">• в кофейных смесях• в качестве несмешанного кофе	<ul style="list-style-type: none">• для производства растворимого кофе• в качестве добавки к кофейным смесям



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Селекция и гибридизация кофейного дерева

На протяжении всей истории выращивания кофе человечество пыталось вывести кофейное дерево, которое сочетало бы в себе высокую урожайность и резистентность робусты с высокими вкусоароматическими характеристиками арабики.

САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ КУЛЬТИВАРЫ И ГИБРИДЫ:

Maragogype — естественная мутация арабики вариации Туриса, возникшая в XIX веке в бразильской провинции Байя. Дает самые крупные зерна кофе в мире. Распространение: Бразилия, Гватемала, Мексика, Никарагуа.

Mundo Novo — гибрид арабики Bourbon и арабики Туриса, который появился в Бразилии в 1880-е годы. Распространение: Бразилия (дает 35 процентов урожая всей арабики, выращиваемой в стране).

Caturra — положительная мутация арабики Bourbon, замеченная и закреплённая в 1935 году в Бразилии. Распространение: Бразилия, Гватемала, Коста-Рика.

Catuai — гибрид между арабикой Mundo Novo и арабикой Caturra, выведенный в Бразилии в 1949 году. Распространение: Бразилия (дает 60 процентов урожая арабики, выращиваемой в стране), Коста-Рика.

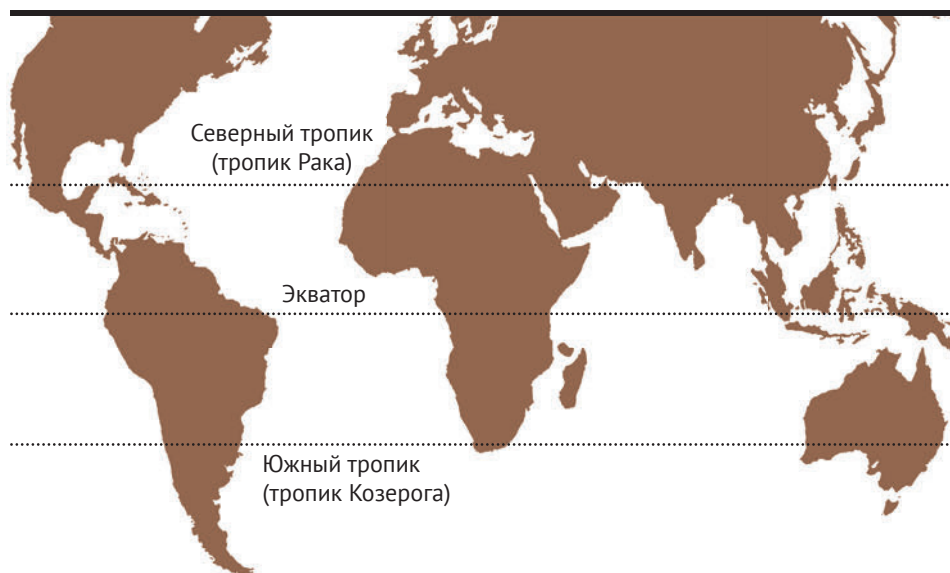
Hibrido de Timor — гибрид арабики и робусты, случайно выведенный на острове Тимор. Ввиду низких вкусовых качеств зерен использовался как основа для создания других гибридов: Catimor (Колумбия), Costa Rica 95 (Коста-Рика), Riuru 11 (Кения) и т.д.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Кофейный пояс Земли

Кофейным поясом называется тропическая зона между Северным тропиком (тропик Рака, 23,5 градуса северной широты) и Южным тропиком (тропик Козерога, 23,5 градуса южной широты). Вне кофейного пояса кофе растет лишь в нескольких районах, которые можно назвать климатической аномалией: Южная Африка, южные районы Бразилии.





КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Сбор кофейных ягод

КОФЕЙНАЯ ЯГОДА

Зрелую кофейную ягоду называют «вишней» (англ. cherry) за сходство по размеру, цвету и форме. Кофейные зерна — это семена, расположенные внутри ягоды.

В каждой ягоде — по два зерна, обращенных плоской стороной друг к другу.

На каждом кофейном дереве попадает по крайней мере несколько ягод лишь с одним зерном округлой формы; такие зерна называются караколь; отобранная караколь поставляется в упаковке с маркировкой PEABERRY (англ.), PERLA (итал.) или CARACOLITO (исп.) и высоко ценится кофейными гурманами.

Зерна окружены тонким защитным слоем, напоминающим пергамент (endocarp). Далее следует сочная мякоть — пульпа (mesocarp). Внешний покров — тонкая кожица (exocarp).



Слабая обжарка



Средняя обжарка



Сильная обжарка



Высшая степень обжарки





КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Евгений Парфенов, *главный технолог Coffe Workshop Ltd.,* *компания «Мастерская кофе»:*

Безусловно, обжарку кофе можно считать искусством, а обжарщика — человеком искусства. Кроме того, обжарка все больше становится точной наукой, имеющей много общего с математикой, физикой, химией. На сегодняшний день у обжарщиков в руках есть довольно широкий набор инструментов, состоящий из рефрактометров, влагомеров, измерителей цвета и прочих технических достижений. Все это позволяет сделать процесс обжаривания более прозрачным, привести переменные величины к постоянным и обозначить зависимость вкуса от изменений профайла обжаривания или изменений качества сырья. А долю творчества можно отнести к личным предпочтениям и опыту человека, ответственного за результат.

Когда приходит новое зерно, что мы можем сделать? Только раскрыть его вкусовые качества. Нельзя улучшить то, что в нем уже заложено. А вот испортить — очень и очень легко. Поэтому наша работа — это постоянные протоколы и каппинги. И делать какие-то выводы, можно только опираясь на них и свой собственный опыт.

Если говорить о достижениях и лидерстве на рынке, то эти понятия скорее можно отнести к отдельно взятым людям, а не странам. Выделю Тима Вендельбо (Tim Wendelboe), который помимо длинного списка регалий, как бариста, каптестер и обжарщик, создал проекты в странах-производителях, где проводит большую работу непосредственно со многими разновидностями и обработкой кофе. Если говорить о чемпионате по обжарке кофе, отметил бы нашего соотечественника Дмитрия Борода, который занял в этом году второе место на мировом чемпионате в Шанхае, и Джоанну Алм (Joanna Alm), призера нескольких чемпионатов, имеющих высокие позиции в мировом рейтинге. И, конечно, Скотта Рао, автора книги *The coffee roaster's companion*, на мой взгляд, обязательной для прочтения каждым обжарщиком.

В самом рецепте успеха лишь малый процент таланта и огромная часть опыта, полученного эмпирическим путем. Хороший обжарщик должен обладать совокупностью ряда профессиональных качеств.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Александр Малчик, *президент компании «Монтана кофе»:*

Почему сложные смеси, например, из 12 сортов кофе, не востребованы на нашем рынке? Чтобы сделать хорошую чашку эспрессо, над кофейной смесью надо работать, надо ее создать. Сегодня на пике моды – умение делать чашку эспрессо на моносорте. Увеличение количества ингредиентов не даст больше возможностей по созданию хорошей чашки кофе. Исходя из собственного опыта, могу сказать, что закладывать в смесь 7–8 ингредиентов бессмысленно.


Крупным компаниям необходимо сохранить вкусовой профиль в промышленных масштабах на долгие годы. Им приходится подбирать кофе, но если с урожаем в какой-то стране проблемы, то нужно искать, что есть на рынке, что может дать тот вкусовой профиль, который будет узнаваем потребителем. Да, несмотря на сравнительно неприятная-

тельный вкус среднестатистического потребителя, он очень чувствителен к отличиям.

Партии кофе, появляющиеся на рынке в разные годы, могут отличаться друг от друга в зависимости от ряда факторов: страны происхождения зерна, способа его обработки, качества, способа обжарки. При составлении бленда технолог компании задает целый ряд параметров напитка: аромат, кислотность, полноту, интенсивность вкуса, послевкусие. Поэтому каждая смесь должна в сумме обеспечить определенный стандартный вкус, аромат и другие качества.

Рецепт кофейных смесей, конечно, секрет компании-производителя, а преимущество в том, что вкус остается постоянным в течение долгого времени, покупатель же из года в год может получать неизменный сорт любимого кофе.





Для приготовления эспрессо наличие робусты играет важную роль — именно она дает плотную пенку-крема, за которую ценят эспрессо.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Ароматизация

- Процесс обработки кофейных зерен ароматическими веществами, который впервые стали использовать в конце 1970-х годов в США.
- Производится компанией-обжарщиком после обжарки зерен.
- Самые распространенные ароматы: ваниль, амаретто, айриш-крим, лесной орех.



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Илья Бутырин, *генеральный директор компании «Рациональное зерно»:*

Мы все знаем о нескольких «волнах» развития кофейной индустрии. Термин «третья волна кофе» (the third wave of coffee), который актуален для сегодняшнего дня, первым начала использовать «Триш Шейе» (Trish Skeie) из Wrecking Ball Coffee Roasters в Сан-Франциско. Начавшись в 90-х в США, затем в Скандинавии, Австралии, Новой Зеландии, «третья волна», признанная гуманистической, гастрономической и экспериментальной, захлестнула весь мир. Теперь не только профессионалы, но и потребители знают, что кофе — это напиток, полный оттенков вкуса, которые абсолютно уникальны и зависят от массы факторов: региона произрастания, способа обработки и обжарки.

Путь кофе теперь возможно проследить с того момента, когда ягода созревает на ветке, до момента, когда чашку этого напитка пьет посетитель кафе или ресторана. Конечно, это изменило и подход крупных компаний к самому бизнесу: они стали посылать представителей в кофейнопроизводящие страны, налаживать долговременные связи с фермерами и кооперативами. Появилась даже новая

профессия sourcer — человек, ищущий зеленый кофе с большим потенциалом. В практику ввели и обучающие семинары для фермеров. Это в свою очередь поменяло и приоритеты фермеров. Теперь они хотят делать specialty кофе, кофе высокого качества.

Помимо поиска новых моносортов и тесной работы с фермерами «третья волна» подразумевает обширную образовательную работу с конечным потребителем — любителем кофе.

Появились новые способы заваривания, пытающиеся раскрыть огромный природный потенциал кофе. Наиболее популярные альтернативные методы заварки: кемекс, харио V60, аэропресс и сифон. Теперь бариста как никогда знает, что за кофе он готовит — день обжарки, название фермы и сорт кофе. Это значит, что стало возможным выбирать плотность напитка, степень насыщенности, чистоту вкуса. Одно из основных современных требований к чашке кофе — стабильность вкуса.

Что происходит на гребне «третьей волны» в России? К крупным игрокам рынка, имеющим сети кофеен, начали присоединяться обжарщики



КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА



Александр Малчик, *президент компании «Монтана кофе»:*

Сегодня второй после Бразилии страной – производителем и экспортером кофе является Вьетнам. После войны с США в 1973 году Вьетнам начал реализацию особого агрокультурного плана. Этот план принимал за основу производство риса, чая и робусты. К 2000-м годам стране удалось занять второе место в мире по выращиванию робусты. После снятия эмбарго США в 1994 году в стране начался абсолютно новый период. Вьетнамский кофе стал предметом пристального внимания транснациональных корпораций.

Сначала у вьетнамского кофе было низкое качество. Просто бросали зерно в землю, что выросло – собирали, но не обрабатывали. Кофе как продукт

требует довольно серьезной обработки после того, как ягоды созрели. Все эти процессы подразумевают не только знания, но и наличие специального оборудования. Для сортировки кофе по цвету требуется установка, которая посылает по желобу зерна с большой скоростью, и, например, ультрафиолетовый или полихромный луч смотрит на каждое зерно, получает отражение, и от того, какая степень абсорбирования цвета кофе необходима, ненужное отбрасывается. Таких аспектов много. Все это меняет ситуацию, поэтому создается более качественный и более дорогой продукт. Вьетнамцы – народ очень трудолюбивый, и с каждым годом, что естественно, качество зерна улучшается. Сегодня они выращивают и арабику.



Марина и Николай Хюппенен, *совладельцы проекта Cezve Coffee:*

Кофе по-восточному хоть и древний, но на сегодняшний момент один из самых динамично развивающихся способов приготовления кофе.

Общее развитие культуры потребления привело к тому, что сейчас для приготовления напитка используются зерна высшего качества, обжаренные не более месяца назад, свежемолотые. Кофе, собранный на плантациях и обработанный на специализированных станциях, поступает непосредственно к обжарщикам, не смешиваясь с другими сортами кофе. Обжарщики используют специальные методики обжарки, позволяющие раскрыть полноценный вкус при приготовлении кофе по-восточному. Лучшие обжарщики для кофе по-восточному в настоящее время живут в Турции и Греции.

Сам же напиток сегодня готовится в правильных джезвах на правильной воде.

Все знают, что родиной кофе считается Эфиопия, а первые упоминания о кофейнях и способе приготовления появились раньше XX века, и к XV веку этот напиток занял свою обширную нишу на Ближнем Востоке.

Кофе оказал настолько сильное влияние на восточную культуру, что даже термин, определяющий завтрак (kahvalti), на турецком языке буквально означает «перед кофе».

В Османской империи кофе был известен просто как kahve. Сегодня молодое поколение называет эту вариацию кофе Turk kahvesi (турецкий кофе).

Турецкий кофе пьется медленно и обычно подается со стаканом холодной воды, чтобы освежить рот, лучше почувствовать аромат и вкус кофе, иногда, особенно после обеда, с маленькой рюмкой мятного ликера. Традиционно турецкий кофе является свидетельством турецкого гостеприимства.

За пределами Турции этот кофе часто называют «турецким кофе» на местном языке: kafe turke (на албанском), turska kava/kafa/kahva (на сербско-хорватском), турско кафе (на болгарском и на македонском), cafea turceasca (на румынском) и кофе по-турецки (на русском). Есть еще масса различных национальных названий, которые используются, чтобы избежать упоминания прежней власти Османской империи и современной Турции. В Армении, Греции и на Кипре эту разновидность напитка,