


LATTE
ART





LATTE ART



*Kávédíszítés nem csak
baristáknak*

→ Dhan Tamang ←

★★

Ötszörös brit latte art-bajnok

★★

A fordítás alapja:
*Coffee Art: Creative Coffee Designs for the
Home Barista*

First published in Great Britain in 2017
by Cassell, a division of
Octopus Publishing Group Ltd, London

Szöveg copyright
© Dhan Tamang 2017
Dizájn copyright
© Octopus Publishing Group Ltd 2017

Fordította
© Szilágyi Zsófia, 2017

Szerkesztette:
P. Berka Antónia Mária

HVG Könyvek
Kiadóvezető: Budaházy Árpád

Felelős szerkesztő: Koncz Gábor

ISBN 978-963-304-506-0

Minden jog fenntartva.
Jelen könyvet vagy annak részleteit tilos
reprodukálni, adatrendszerben tárolni,
bármely formában vagy eszközzel –
elektronikus, fényképezési úton vagy más
módon – a kiadó engedélye nélkül közölni.

Kiadja a HVG Kiadó Zrt.,
Budapest, 2017

Felelős kiadó: Szauer Péter

www.hvgkonyvek.hu

Nyomdai előkészítés:
HVG Press Kft.

Nyomás: Kína

Tartalom



Bevezetés	6
Az alap megalkotása	7
Alapminták	9
Szabadkezes öntés	14
Szabadkezes öntés és mintahúzás	38
Sablonok	72
3D-alkotások	88
Feketeöves barista	104
Tárgymutató	126



Bevezetés

Eredetileg Nepálból, Katmanduból származom. Hat éve élek Nagy-Britanniában, itt határoztam el, hogy amit csak lehetséges, megtanulok a kávéról. Első barista állásom idején teljesen beleszerettem a kávé világába. El sem tudok képzelni ennél jobb munkát, hiszen nap mint nap mosolyt csalhatok a vendégeim arcára a különlegesen díszített kávéimmal.

A kávéval töltött évek során a szenvedélyem egyre erősebb lett. Célom mindig új fogásokat megismerni, és szeretném bejárni a világot, hogy még többet tanulhassak, és megoszthassam a tudásom. Kitartásomnak hála ötször is megnyertem a brit latte art-bajnokságot. Könyvemben megosztom szenvedélyem az olvasókkal, és a csodás

mintákkal ötleteket szeretnék adni az otthoni kávékészítéshez.

A legtöbb fantasztikus művészi kávémintát kellő türelemmel és gyakorlattal valóban megalkothatjuk otthon is. A könyvbemutató leírások bemutatják, hogyan lehet hobbibaristaként tökéletes műalkotást készíteni a kávéra. Az elegáns díszítéstől a mesés 3D-szobrocskákig minden megtanulható, kezdve a kávéöltés alaptechnikáitól az igazán bonyolult baristamintákig. Hatvan mintát gyűjtöttem össze, és a könyv végére érve bámulatos mintákat készíthetünk szabadkezes öntés, mintahúzás és 3D-alkotás révén, a vendégeink és családtagjaink örömére.

Milyen felszerelésre van szükség?

A művészi kávéminták készítéséhez nagyon kevés eszközre van szükség, ezek a következők:

- ★ Eszpresszó készítésére alkalmas kávégép.
- ★ Tejhabosító, amelyet meg tudunk engedni magunknak. Ennek segítségével gőzöljük és habosítjuk fel a tejet, amelyet felhasználunk a café latte, a cappuccino vagy a babyccino elkészítéséhez. Egyszerű tejhabosítóval is ugyanazt az eredményt érhetjük el, mint egy minden igényt kielégítő, gőzölőcsővel felszerelt kávégéppel.
- ★ Kiöntőkancsó, amiből a gőzölt, felhabosított tejet az eszpresszóba töltjük.
- ★ Különböző méretű kávécsészék – eszpresszó és cappuccino számára, attól függően, hogy mekkora kávékat kedvelünk.
- ★ Minta húzó eszköz – a minta húzására alkalmas egy kiskanál nyele, ár (faműves szerszám), koktéلكeverő vagy nyárs is.
- ★ Nedves rongy amivel letörölhetjük a mintahúzót két minta húzása között.
- ★ Por alakú ételfesték a tejhab színezéséhez.
- ★ Vastag karton és szike a kávédíszek sablonjainak készítéséhez.



Tejgőzölés és -habosítás

Az alap elkészítéséhez egy kevés tejet felgőzölünk és habosítunk, majd beleöntjük az eszpresszóba (lásd a jobb oldalon). A tejnek bársonyosnak kell lennie. Kb. 3 cm vastag tejhabrétegre lesz szükségünk, a tej mennyisége azonban a csésze méretétől függően változhat. Egy 300 ml-es csészébe 235 ml hideg tejet van szükségünk. A tejet kb. 60 °C-ra kell felgőzölni, kivéve a babyccino esetében, ami legfeljebb 50 °C legyen.

Mi a crema?

A latte art alkotásokhoz a crema és a tejhab együttesére van szükség. A crema a kávé kitöltésekor az eszpresszó tetején természetesen képződő bársonyos, csokoládésízű réteg. Az öntéses mintakészítés művészetének lényege az, hogy a crema kontrasztot alkosson a tejhabbal. Ha úgy öntjük a tejet a kávéba, hogy nem vesszük figyelembe a következő alapvető lépéseket, akkor a crema tönkremegy, és a kávénk tetején semmilyen minta nem lesz.



Az alap megalkotása

Az alap öntésekor az a legfontosabb, hogy a crema végig a kávé tetején maradjon.

1 Egy presszókávét tetszőleges méretű csészébe töltünk (a példában 300 ml-es csészét használtunk). A csészét 45 fokban megdöntve tartjuk, úgy, hogy a füle felénk nézzen.



A gőzölt tejet kb. 8 cm magasról töltjük a kávé közepébe. A tej lesüllyed az eszpresszó belsejébe, de a crema felemelkedik, felül finom habréteget képezve.



2



3

A tejet folyamatos sugárban csurgatjuk a csészébe, és jobbra-balra himbálva mozgatjuk, mintha mosolyokat rajzolnánk a lassan megtelő csészébe. Így megőrizhetjük a cremát.

Öntés közben a kancsót alacsonyabbra eresztjük, amíg kétharmadig meg nem telik a csésze (egyes recepteknél ez eltérhet). A leírásnak megfelelően készítjük el a mintát.



4



Dhan tanácsai

- ★ Ha alátámasztjuk az alkarunkat, stabilabb marad a kezünk. Az öntés és a mintahúzás is biztosabb vonalú lesz, ha nem az egész karunkat, csak a csuklónkat mozzgatjuk.
- ★ A minta öntése előtt vegyünk nagy levegőt, és öntés közben lassan fújjuk ki; így stabilabb a kezünk, és jobban tudunk koncentrálni a mintára.
- ★ Szívesen állok stabil kis terpeszben, így nem ingok meg öntés közben – ezt a pozíciót „Dhan Tamang-állásnak” is nevezhetjük.
- ★ „Csak a fehér után” – így is meghatározhatjuk azt, hogy mindig úgy kell tölteni a tejet, hogy ugyanabba a nyílásba érkezzon.
- ★ A csészét kissé oda kell ütni a munkalaphoz, hogy megszabaduljunk a felszínen megjelenő buborékoktól. Ez arra is alkalmas, hogy elegyen-gessük a hab felszínét, amikor 3D-formákat készítünk (88–103. oldal).
- ★ Ne feledkezzünk meg a nedves törölruháról, amivel megtörölhetjük a mintázóeszközünket a minták húzása között – ez különösen fontos színes hab esetén.
- ★ A 3D-minták készítéséhez kétszeres térfogatúra kell habosítanunk a tejet. Ezután alkalmazhatjuk a habgaluska-technikát (95. oldal), amivel formázhatóan sűrűvé és keményvé tehetjük a tejszót.

Alapminták Szív

A legegyszerűbb kávédisztési forma, a baristák elsőként ezt szokták megtanulni. Bizonyára mindannyian találkoztunk már vele a kávénk tetején valamelyik kávézóban.



1 Egy kávéscsészében elkészítjük az alapot (7. oldal).

Ha kétharmadig megtelt a csésze, a kancsót lejjebb engedjük, és a csésze felénk eső részén a széléhez közel csurgatjuk a tejet. Így kezdjük el a szívmintát: a kávé felszínén az öntéstől egyre növekvő fehér kör alakul.

Amikor a csésze majdnem tele és a közepén nagy fehér habkör rajzolódott ki, ismét feljebb emeljük a kancsót, és a tejsugárral vonalat húzunk át a körön, így alakul ki a szívforma.



2



3



Ha már jól begyakoroltuk a szív öntését,
akkor továbbalakíthatjuk tulipánná.
A tulipán könnyű, mégis szép minta,
amit aztán bonyolultabb formákká
fejleszthetünk tovább.

Tulipán

