

Het
**BARISTA
HANDBOEK**

HOE HAAL JE HET BESTE UIT ELKE KOFFIEBOON

Geschreven door
JESSICA TOLBOOM

WELKOM IN HET BARISTA HANDBOEK!

Het boek voor de beginnende barista, koffieliefhebber, professional en/of hobbyist. Dit boek is een gevolg van vele vragen die ik in mijn eigen zoektocht naar kennis en verdere koffie-carrière kreeg of zelf had.

Vanuit dat oogpunt hoop ik dat dit handboek jou verder kan helpen, kan inspireren of je een stapje verder brengt.

Dit barista handboek is vooral een praktisch boek dat een mooie basis is om op verder te ontdekken en groeien.

Het is uit passie geschreven waarbij het mijn doel is je echt te kunnen helpen.

Mocht je alsnog vragen en/of opmerkingen hebben dan kun je me altijd bereiken op jessica@koffierevolutie.nl

Veel leesplezier!

Jessica Tolboom



INHOUDSOPGAVE

WELKOM IN HET BARISTA HANDBOEK!...3

INLEIDING.....6

1 **MAAK KENNIS MET KOFFIE**.....7

Hoe groeit Koffie?.....8

Arabica en Robusta, wat is het verschil?.....10

Welke verwerkingsmethodes zijn er?.....12

De waarheid achter Kopi Luwak koffie.....14

2 **SPECIALTY VS COMMODITY**.....17

Specialty vs commodity: de verschillen uitgelegd.....18

Melanges, single's en lots.....18

Hoe weet jij nu wat er precies in een zak zit?.....19

Hoe weet je of de koffiebonen die je hebt gekocht lekker zijn of bij jouw smaak passen?.....20

Plekken waar ik mijn koffiebonen koop.....21

3 **BRANDEN & VERSHEID**.....23

Het branden van koffie.....24

Koffie en Versheid.....26

Hoe kun je koffie het beste bewaren?.....27

4 **HARDWARE: THE ESSENTIALS**.....29

Tools van een barista.....30

Molen.....30

Weegschaal.....33

Timer.....33

Thermometer.....33

Water.....33

5 **ESPRESSO ZETTEN**.....35

Espresso.....36

De hardware.....36

Het extractieproces.....39

Brew Ratio.....40

Grof of Fijn Malen?.....41

6	BARISTA ROUTINE	45
	Het stappenplan tot consistente koffie	46
7	MELK & LATTE ART	49
	Tekenen met melk	50
	Hardware	50
	Opschuimen – de theorie	51
	Twee kannen techniek	53
	Inschenken van de melk	54
8	BARISTA MENU	57
	Wat serveren we vandaag?	58
	Ristretto	58
	Espresso	58
	Gewone koffie: Lungo en Americano	58
	Espresso Macchiato	59
	Cortado	59
	Cappuccino	59
	Latte, koffie verkeerd en Latte Macchiato	60
	Flat White	61
9	SLOW COFFEE	63
	Filterkoffie 2.0	64
	Mokka Pot	65
	Cafetière	67
	Aeropress	69
	V60, Chemex, Kalita Wave, koffiezetapparaat	72
10	VOLAUTOMAAT	75
	Gemak dient de mens	76
11	SCHOONMAKEN	81
	Goede koffie begint met schoonmaken	82
	Doekjes	82
	Blindfilteren en borstelen	83
	Filterdragers schoonmaken	83
	Melkkannen	84
	Molen	84

KOFFIE TERMINOLOGIE	86
----------------------------	-----------

OVER BARISTA JESSICA TOLBOOM	92
-------------------------------------	-----------

INLEIDING

////////////////////////////////////

Koffie, geen enkel drankje is zo geïntegreerd in onze cultuur als koffie. We drinken het om wakker te worden, om warm te blijven, als troost, voor de gezelligheid, samen, na het eten.

Plannen worden ermee gesmeden, het wordt als middel gebruikt om met elkaar te praten (met de gevleugelde uitspraak: “laten we samen een bakkie doen”) en het is altijd wel een onderwerp van discussie, een reden om even van je werkplek af te gaan, weer dat favoriete tentje op te zoeken en je kunt het altijd de schuld geven als iets mis gaat: sorry, ik heb nog geen koffie gehad!

Dat Nederlanders grootverbruikers zijn van koffie zal je vast niet verstoeld doen staan. Echter kieskeurig zijn we niet en veel geld willen we er ook niet aan uitgeven. Desondanks is er de afgelopen jaren een hype ontstaan onder ons zo geliefde drankje.

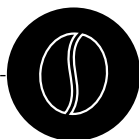
Koffie is geen koffie meer. Koffie komt ergens vandaan, de smaak van je kopje koffie kun je zelf beïnvloeden. Van puur zwarte koffie zijn we massaal overgegaan op melk dranken als cappuccino en Latte Macchiato's. Drankjes die je in de horeca tegen komt wil je thuis ook maken, maar hoe? En hoe zorg ik ervoor dat mijn koffie ook daadwerkelijk lekker blijft?

Wat is belangrijk om te weten?

Lees vooral verder.

Het handboek is zo goed mogelijk in logische volgorde opgebouwd. We beginnen echt bij het begin en bouwen langzaam verder naar een bepaald doel toe.

Het doel van dit handboek is om je de basis kennis te geven over koffie, koffie zetten, melk opschuimen en netjes en geordend werken.



BIJ DE NATURAL
METHODE HOUD JE
DE SCHIL VAN DE
KOFFIEBES OVER.
HIERVAN KUN JE
THEE MAKEN DAT
CASCARA WORDT
GENOEMD.

DIT SMAAKT EEN
BEETJE NAAR
ROZIJNEN EN HEEFT
EEN HOOG CAFEÏNE
GEHALTE. EEN
SOORT NATUURLIJKE
ENERGIEDRANK.

2

SPECIALTY VS COMMODITY

Hoe komt het dat ik in de supermarkt een heel andere prijs betaal voor mijn koffie dan wanneer ik een zakje koop bij mijn favoriete espressobar op de hoek?

Zoals met zoveel is er ook in koffie een duidelijk verschil in kwaliteit. Een espressobar zal eerder kiezen voor een hoge kwaliteit koffiebonen, 'specialty coffee' dan een doorsnee zak uit de supermarkt.

In dit hoofdstuk lees je wat we precies verstaan onder specialty coffee, wat een single oring is en waar jij op kunt letten wanneer je op zoek gaat naar een lekkere koffieboon.

BLINDFILTER:

Een filterbakje zonder gaten die je gebruikt om de zetgroep mee te reinigen. Sommige merken hebben geen bakje maar een soort rubberse stop die je in je bestaande filterbakje kunt doen.

KWAST:

Een schilderskwast om gemalen koffie bij de koffiemolen weg te poetsen.

Goed, een paar honderd euro lichter, ik zei al dat het een flinke investering is! Laten we gaan kijken wat je er precies mee moet doen.

HET EXTRACTIEPROCES

Er wordt wel eens gezegd dat alle stappen en het harde werk voorafgaand aan het zetten van een koffie je kunt maken of volledig kunt breken als barista. Dit is de laatste stap in de keten van groeien, plukken, verwerken, branden en dan nu zetten en drinken.

Een basis kennis van wat er dus zo ongeveer gebeurt zodra water en koffie elkaar aanraken is dus welkom.

Wat doen we eigenlijk tijdens het zetten van koffie? We laten een vloeibare stof in dit geval heet water en een vaste stof, de gemalen koffie, met elkaar in contact komen. De gemalen koffie bestaat uit een groot gedeelte oplosbare delen wat het water zal meenemen in zijn weg naar buiten, naar jouw kopje. Het resultaat: een kopje koffie dat bestaat uit heet water en de opgeloste stoffen. Dit proces noemen we extraheren.

Het grootste gedeelte van de gemalen koffie is niet oplosbaar in water. Vandaar dat je ook altijd afval, koffieprut, overhoudt. Bij het zetten van koffie willen we ongeveer 18 tot 22% van de koffieboon oplossen in water.

Extraheren we minder dan noemen we dat een 'onderextractie' en dit zal resulteren in een kopje koffie die er dun uit ziet, een lichte crema heeft en voornamelijk zure smaken zal hebben.

Extraheren we meer dan 22% noemen we dat een 'overextractie' en deze kop koffie zal voornamelijk veel bittere, harde smaken hebben en een donker gekleurde crema.

Bij het zetten van espresso werken we met verschillende variabelen die we op zich zelf kunnen aanpassen: de hoeveelheid koffie die we in de filterdrager doen, de temperatuur van water, de druk, de extractietijd en de hoeveelheid water die we uit de machine laten lopen zijn allemaal voorbeelden van deze parameters.

Mijn tip is om vooral niet te hard van stapel te lopen en met een variabeel per keer aan de slag te gaan. Niet alleen kun je direct het verband kunnen leggen tussen oorzaak en gevolg maar kun je het gemakkelijker herhalen. Lucky shots

Daarnaast is het belangrijk dat je recht aanstampt. Ook hiermee vergroot je de kans dat het water overal even goed door het koffiebed heen gaat.

Tamp je scheef dan zal het water ook hierbij door sommige delen sneller dan de andere lopen.

Goed verdelen en recht aanstampen heeft dus wel degelijk een doel.

STAP VOOR STAP

Stap 1: Pak je filterdrager en maak hem schoon en droog met de theedoek. Oude restjes koffie en vocht hebben invloed op de smaak van je volgende espresso dus maak het bakje goed schoon! En droog!

Stap 2: Zet de filterdrager op de weegschaal en tare deze. Past het niet op de weegschaal? Gebruik dan een kartonnenbeker of haal het filterbakje eruit.

Stap 3: Maal de gewenste hoeveelheid koffie en weeg dit. Zelf hou ik een 0,2 marge aan.

Stap 4: Verdeel de koffie netjes in het filterbakje. Probeer dit secuur te doen zonder gemalen koffie te morsen en zonder de koffie in het bakje te drukken. Met je filterdrager een paar keer op een vaste ondergrond te tikken is bijvoorbeeld een goede optie.

Stap 5: Maak de koffie compact door met de tamper de koffie recht aan te drukken. Het maakt niet uit hoe je dit doet en met hoeveel kracht als je het maar recht doet.

Tikken tegen de filterdrager om de opstaande randen los te krijgen is verleden tijd. De kans dat je hierdoor channeling veroorzaakt is veel groter.

Stap 6: Maak de randjes van de filterdrager koffie vrij.

Stap 7: Flush de zetgroep. Daarmee bedoel ik laat eerst wat heet water door de groep heenlopen voordat je het extractieproces begint. Veeg het water dat achter blijft op de lekbak weg met een doekje.

Stap 8: Zet een weegschaal met het kopje of de kopjes erop klaar en zorg dat de weegschaal op 0 staat.

Stap 9: Draai de filterdrager in de zetgroep, start direct de watertoevoer en de timer. Zet de kopjes eronder om de espresso op te vangen.

Stap 10: Stop de watertoevoer op het moment dat je de gewenste hoeveelheid koffie hebt opgevangen. Stop dan ook de timer.

En dan heb je eindelijk na zoveel bladzijden lezen, zweet druppels op het voorhoofd van al die stappen (wegen, recht tampen, flushen, weegschaal met



7

MELK & LATTE ART

Niets zo leuk om iemand (of jezelf) te verrassen met een lekkere, romige cappuccino met een mooi figuurtje erin.

In dit hoofdstuk heb ik het over melk, opschuimen en welke stappen je moet nemen om tot een hartje te komen.

OVER BARISTA JESSICA TOLBOOM



Als iemand mij jaren geleden had verteld dat ik een boek over koffie zou schrijven, had ik die persoon nooit geloofd.

Tijdens een stage op een evenementenlocatie in 2006 kwam ik voor het eerst in aanraking met een barista. Een woord en beroep waar ik nog nooit eerder van had gehoord, maar de passie en kennis waarmee en waarover hij sprak plantte bij mij een zaadje dat alsmaar is blijven groeien.

Koffie werd een hobby, ik kocht een handmolen en een cafetière. Op zoek gaan naar lekkere koffiebonen werd een wekelijks missie.

In Australië en Nieuw-Zeeland zag ik espressobarren waar we in Nederland alleen maar van konden dromen en besloot dat ik toch wel 'iets' met koffie wilde gaan doen.

Pas in 2010 werd dit 'iets' een baan als barista op evenementen. Ik leerde steeds meer over koffie en werd steeds enthousiaster, dit vond ik leuk! Alleen koffie zetten vond ik al snel niet meer genoeg, ik wilde mijn kennis delen en begon voor mezelf met het geven van workshops en trainingen.

Inmiddels ben ik gecertificeerd SCA trainer en train ik honderden koffie liefhebbers en professionals per jaar. Ik ben begonnen met Koffierevolutie omdat ik mijn koffiekennis graag op een laagdrempelige manier wil delen zodat iedereen - ongeacht materiaal, budget en voorkeur - zijn koffiekennis naar een hoger niveau kan tillen.

Zo bouw ik aan mijn missie namelijk om de koffiekennis -en kunde in Nederland naar een hoger niveau te tillen.

Groet,
Jessica Tolboom