

Background information

Januari 2008

Ref.: 3296

Het geheim van espresso

Voor een espresso worden doorgaans dezelfde bonen gebruikt als voor een klassieke koffie, maar ze worden donkerder gebrand. Het geheim van een goede espresso is echter de extreem fijne maalgraad van de bonen en de doorlooptemperatuur tussen 88 en 94 graden. Het water wordt met een enorm hoge druk van 9 tot 15 bar over de fijngemalen koffie geperst. Het resultaat is een sterke koffie met een romig goudbruin schuimlaagje.

Ondanks zijn stimulerend effect en zijn volle smaak, is een espresso licht verteerbaar: precies omdat het water in een halve minuut aan hoge druk doorloopt, komen het aroma en de smaak helemaal vrij, terwijl de cafeïne, de looistoffen en de bitterheid in het koffiedik achterblijven. Ter vergelijking, de bereiding van een filterkoffie neemt zes tot acht minuten in beslag.

Heel belangrijk voor de kwaliteit van een espresso is de maalgraad. Enerzijds dienen de bonen extreem fijngemalen te worden en anderzijds moet de korrel gelijkmatig zijn.

Even belangrijk is ook het zogenaamde 'stampen' of aandrukken van de gemalen koffie in de filterdrager met een stamper. De gemalen koffie mag echter niet geperst worden, maar gewoon stevig aangedrukt.

Beroemde espressobroertjes: Cappuccino en Latte Macchiato

De espresso is een Italiaanse klassieker die uit een klein, voor twee derde gevuld en goed voorverwarmd kopje gedronken wordt.

Een cappuccino bestaat uit een derde espresso, een derde warme melk en een derde melkschuim. Vaak wordt op het melkschuim nog wat cacao-poeder gestrooid.

Een Latte Macchiato is een dubbele espresso waarop warme melk gegoten wordt en die afgewerkt wordt met een kraag van melkschuim.

Voor wie tegen een stootje kan: kozakkenkoffie

Deze espresso, geserveerd in een glas met een oortje, wordt vermengd met rode wijn, wodka en vloeibare suiker.

Mokka met of zonder melk

Een gewone espresso wordt met melk of room in een klein kopje geserveerd. Een kleine mokka wordt ofwel zwart ofwel met slagroom of melk in een porseleinen kannetje geserveerd. Een grote mokka is gewoon een dubbele portie.

Lievelingsdrankje van de Russische tsaren

De term 'tsarenkoffie' verwijst naar een sterke espresso, afgewerkt met een kraag van opgeschuimd eigeel vermengd met suiker. Dit was de meest geliefde koffiebereiding van de Russische tsaren.

De Philips one-touch espressomachine ontwikkelt een druk van 15 bar om met één druk op de knop overbeerlijke espresso en andere koffiespecialiteiten te zetten. Bij elke bereiding worden de bonen vers gemalen door de automatische koffiemolen.

Mogelijke fouten bij de bereiding

Smaak	Oorzaak
Bittere smaak	Te hoge doorlooptemperatuur, te fijn gemalen bonen, te lange doorlooptijd of te veel gemalen koffie
Zure smaak	Te zuur water, te lage doorlooptemperatuur, te grof gemalen bonen, te lange doorlooptijd
Vreemde smaak	Bonen van slechte kwaliteit of oude bonen, water met te hoog chloorgehalte, verkeerde koffiesoort
Te weinig aroma	Te weinig koffie of oude koffie, te grof gemalen bonen of teveel water
Schuim	Oorzaak
Te weinig schuim	Te fijn gemalen bonen, oude koffie, niet gereinigd kopje of apparaat
Te donker schuim	Te fijn gemalen of te sterk gebrande bonen, te hoge doorlooptemperatuur
Te licht schuim	Te grof gemalen of oude bonen, te lage doorlooptemperatuur
Schuim valt in	Te koud of te warm kopje, te lage waterdruk

De one-touch espressomachines van Philips bieden, omdat ze volautomatisch zijn, keer op keer een smaak en schuim van hoge kwaliteit. Bovendien hebben beide toestellen een intelligent voorzetstelsel dat het maximum aan aroma uit de koffie haalt.

Meer informatie bij:

Philips Corporate Communication & Public Affairs

Anneleen Van Troos

Tel.: +32 2 525 80 39 (niet publiceren)

E-mail : anneleen.van.troos@philips.com

Philips Customer Care Center, tel. 078 250 145

Over Koninklijke Philips Electronics

Koninklijke Philips Electronics N.V. (NYSE: PHG, AEX: PHI) is toonaangevend op het gebied van gezondheidszorg, licht en consumer lifestyle. De onderneming levert producten, diensten en oplossingen die zijn geënt op haar merkbefoel "sense and simplicity". Philips heeft wereldwijd circa 128.100 werknemers in dienst, verspreid over meer dan 60 landen. Het hoofdkantoor is in Nederland gevestigd. Met een omzet van EUR 27 miljard in 2006 is de onderneming marktleider op het gebied van systemen voor medisch-diagnostische beeldvorming en patiëntenbewaking, energiezuinige verlichtingsoplossingen, huishoudelijke apparaten en producten voor persoonlijke verzorging, en consumentenelektronica.

Meer informatie over Philips is te vinden op www.philips.com/newscenter

Philips België realiseerde in 2006 een omzet van 1,6 miljard EUR en stelt 4.100 personen tewerk.

Voor meer informatie over Philips België: www.philips.be