

# KOFFIE & THEE

## INSPIRERENDE KOFFIECOCKTAILS

DE NIEUWE GENERATIE THEE- EN KOFFIEZETTERS

DE LEUKSTE EN HANDIGSTE KOFFIEAPPS

BETERE THEE IN DE HORECA



# 'Fluweelzacht mondgevoel'



Rose van Asten (links) en Liesbeth Sleijster

Voor een heerlijke cappuccino is niet alleen goede koffie nodig, maar ook perfect opgeschuimde melk. Topbarista's Rose van Asten en Liesbeth Sleijster testen zeven soorten en delen hun bevindingen met Misset Horeca. Niet bedoeld als een ranglijst, maar om de ondernemer bewust(er) te maken van de invloed van melk op het resultaat.

De melktest vindt plaats in het kantoor van Cocoon Coffee in Nijmegen. Sinds juni hebben Rose van Asten en Liesbeth Sleijster aan de Binderskampweg hun eigen onderkomen (zie kader). 'Heerlijk', vinden ze allebei. 'Eindelijk een eigen ruimte voor trainingen en demonstraties.'

De test die ze vandaag doen, gaat louter over de melk, dus niet over de kwaliteit van de koffie. Uitgangspunt is dat die goed is. Een goede cappuccino heeft een melkinhoud van minimaal 150 milliliter en maximaal 180 milliliter, met een espressoshot tussen de 25 en 35 milliliter. Het melkschuim moet mooi glanzend en nat zijn en gelijke kleine belletjes hebben, ofwel **microfoam**. Je zoekt in de smaak naar een harmonieus geheel tussen koffie en melk. De koffie hoeft er niet per se 'goed bovenuit te komen', zoals je vaak hoort. Het mondgevoel is

romig en fluweelzacht en je let op de nasmaak.

De kwaliteit van de schuimlaag wordt getoetst met de lepeltest. Wie (nog) denkt dat dit betekent dat je de lepel op het schuim legt om te kijken of en hoe lang deze blijft liggen, heeft het mis. Dat is volgens de beide barista's een fabel, en die is bij deze dus voorgoed uit de wereld.

Bij de lepeltest beweeg je de lepel van de rand van het kopje naar het midden. Dat doe je door de lepel schuin te houden, met de bolle kant wat meer naar boven dan de holle kant. Doordat je dit doet, duw je de melk weg van de zijkant. Tijdens het duwen kijk je of de melk grote bellen en een soort zijdeglans heeft. Daarnaast let je op de hoeveelheid schuim, de laag moet minimaal 1 centimeter dik zijn. Tot slot kijk je of de melk/het melkschuim weer snel sluit: hoe lang kun je koffie

(vermengd met de melk) zien voordat je weer melkschuim ziet? Hoe sneller dit gaat, hoe romiger de mondbeleving van de cappuccino is.

Over de duur van het opschuimen en de temperaturen kunnen geen conclusies worden getrokken, omdat daarvoor niet vaak genoeg is getest en de starttemperaturen van de soorten melk niet gelijk zijn (ze komen uit verschillende koelingen).

Waar is op gelet bij het beoordelen van de melk? Allereerst de **geur**. Verder het **opschuimen**: hoe snel verwarmt de melk en hoe gemakkelijk schuim je op? **Walsen**: hoeveel controle heb je en hoe snel vindt **drainage** plaats? Het **uitschenken**: hoeveel controle heb je en blijven schuim en melk één geheel. Het uiterlijk: glanzend melkschuim, **microfoam**. En tot slot de **smaak**: is er een goede balans met de koffie en





## MAGERE MELK

**Vetpercentage** 0 procent

**Eiwitgehalte** 3,5

**Geur:** geen duidelijke geur aanwezig.

**Opschuimen:** gaat prima, de melk verwarmt snel.

**Walsen:** de drainage gaat snel, door afwezigheid van vetten en daardoor is het lastig om te walsen.

**Uitschenken:** de melk is moeilijk controleerbaar en daarom ook niet zo geschikt voor latte art.

**Smaak:** het mondgevoel is vrij droog. De voor cappuccino belangrijke kenmerken zoet, vol, vet en romig ontbreken. De nasmaak is droog en niet subtiel. De koffie vormt geen harmonieus geheel met de melk en komt hard door, omdat de vetten ontbreken.

**Uiterlijk:** microfoam is goed, maar er zijn allemaal kleine belletjes zichtbaar. Het schuim ziet er droog uit door afwezigheid van de vetten.

**Lepeltest:** droge schuimkraag, de koffie ziet er waterig uit, heel kleine belletjes.

**Latte art:** minder geschikt.



## HALFVOLLE MELK

**Vetpercentage** 1,5 procent

**Eiwitgehalte** 3,5

**Geur:** geen duidelijk geur aanwezig.

**Opschuimen:** de melk wordt heel snel warm tijdens het opschuimen (2,5 seconde sneller op de gewenste temperatuur dan de magere melk).

**Walsen:** gaat beter dan bij de magere melk, maar eveneens verre van optimaal. Dat geldt ook voor het indikken door de drainage.

**Uitschenken:** de controle is beter dan bij magere melk, maar zeker niet optimaal.

**Smaak:** de vetigheid ontbreekt, net als bij de magere melk, maar is al beter. Toch zoek je naar balans en harmonie, en de body en het fluweelzachte mondgevoel ontbreken.

**Uiterlijk:** de cappuccino heeft meer glans, maar het schuim wordt wel vrij snel dof. Dat is jammer.

**Lepeltest:** de koffie oogt iets romiger, maar is nog steeds vrij donker. De schuimlaag is aan de droge kant.

**Latte art:** is goed te doen, maar je mist nog controle. Met meer vetten gaat dit veel gemakkelijker.



## VOLLE MELK

**Vetpercentage** 3,5 procent

**Eiwitgehalte** 3,5

**Geur:** de volle geur ruik je goed tijdens het opschuimen, heel anders dan bij de magere en halfvolle varianten.

**Walsen:** er zit duidelijk meer vet in de melk en dat heeft een positieve invloed op het walsen, de drainage gaat veel langzamer. Melk en melkschuim blijven één geheel.

**Opschuimen:** de melk schuimt rustig op. Het eindresultaat ziet er ook anders uit dan bij gebruik van magere en halfvolle melk. Het is veel gladder.

**Uitschenken:** het uitschenken gaat vloeiend, er is veel controle.

**Smaak:** de smaak is, als verwacht, vol en zoet. De koffie en de melk vormen een harmonieuze balans. De smaak is rond en heeft body. Het mondgevoel is zijdezacht en romig.

**Uiterlijk:** het vet houdt de melk en de eiwitten bij elkaar, waardoor je nat melkschuim krijgt en goede microfoam. Hierdoor ziet de koffie er glanzend uit en blijft de schuimlaag lang in stand.

**Lepeltest:** nat melkschuim en goede microfoam. Homogeen.

**Latte art:** heel geschikt.



## BIOLOGISCHE MELK

**Vetpercentage** 3,4 procent

**Eiwitgehalte** 3,4

**Geur:** duidelijke geur van melk tijdens het opschuimen.

**Opschuimen:** de melk oogt anders tijdens het opschuimen. Wat opvalt, is dat er langzaam belletjes omhoog komen. De opgeschuimde melk bevat enkele kleinere bellen en ziet er glanzend uit. Het kan echter wel iets beter. Een mogelijkheid bij verse biologische melk, omdat deze niet per definitie een heel constante samenstelling/kwaliteit heeft.

**Walsen:** controle kan optimaler, maar is goed.

**Uitschenken:** de melk is wat dikker en daardoor minder goed hanteerbaar.

**Smaak:** heel vol en romig. Dat maakt het wellicht minder geschikt voor een tweede kop.

**Uiterlijk:** mooie microfoam, zou nog iets glanzender kunnen. Als je gaat voor verse biologische melk, dan is het absoluut geschikt.

**Lepeltest:** de schuim is goed vloeibaar en sluit daardoor snel als deze met de lepel opzij wordt geschoven. De koffie ziet er goed uit.

**Latte art:** minder geschikt.

de nasmaak? Wat is drainage: als de melk is opgeschuimd, stijgen de luchtbelletjes naar de oppervlakte en zakt de vloeistof naar beneden. Staat melk langer dan 3 minuten stil na het opschuimen, dan is er een duidelijke scheiding te zien tussen de luchtbelletjes en de vloeistof. Net als wijn kun je

melk walsen: wanneer de melk is opgeschuimd, maak je draaibewegingen met de kan zodat de melk in beweging blijft. Walsen gaat drainage voor een groot deel tegen, al treedt dat proces opnieuw in werking als de melk (weer) stilstaat. Microfoam: wordt de melk goed opgeschuimd, dan krijg je

heel veel kleine bellen met hetzelfde formaat. Bij het opschuimen begin je met het rustig toevoegen van lucht tot 37°C. Tot die temperatuur heeft vet een belbrekende werking. Vanaf dat moment voeg je geen lucht meer toe, maar ga je de luchtbelletjes kleiner maken. Dit kan door de melk in de kan

te laten draaien tijdens het opschuimen. Melk verhit je tot maximaal 70°C. Bij 72°C gaan de eiwitten veranderen van structuur (denatureren), waardoor de geur van de melk verandert. Daarbij komt een zwavelgeur vrij en die heeft (negatieve) invloed op de smaakbeleving van de



melk. Smaak wordt voor ongeveer 80 procent bepaald door geur.

De eiwitten in melk zorgen voor het schuim. De vetten maken dat de bellen en eiwitten één geheel vormen, een homogene massa. Daar-door krijg je glanzend, fluweelzachte melkschuim. De drainage van de melk uit het melkschuim gaat langzamer als er meer vetten in de melk zitten.

**De foto's van de cappuccino's zijn niet gemaakt op het moment van serveren, maar tijdens of na het testen.**

## 'Advies, training, presentaties en kampioenschappen'

Rose van Asten en Liesbeth Sleijster zijn in 2008 begonnen met Cocoon Coffee. Ze leerden elkaar een paar jaar eerder kennen bij café De Blonde Pater in Nijmegen, waar ze samen trainden voor diverse kampioenschappen. De barista's maakten naam in het wedstrijdscircuit.

Ze besloten hun ervaringen te bundelen en startten Cocoon Coffee. Met hun bedrijf geven de dames advies (over koffie en het vak) aan (horeca)bedrijven en verzorgen ze onder andere trainingen, workshops, presentaties en kampioenschapscoaching.

Rose van Asten

Rose Van Asten was onder andere Nederlands kampioen barista, latte art en cupping. In 2006 eindigde ze als achtste op het World Barista Championship. Een jaar later behaalde ze de zevende plaats op het World Latte Art Championship.

Liesbeth Sleijster

Liesbeth Sleijster was Nederlands baristakampioen in 2007. In 2008 eindigde zij als derde op het wereldkampioenschap Barista in Kopenhagen.

[www.cocooncoffee.nl](http://www.cocooncoffee.nl)



## HOUSBARE MELK

**Vetpercentage** 3,5 procent

**Eiwitgehalte** 3,5

**Geur:** er is direct een volzoete geur waarneembaar.

**Opschuimen:** de temperatuur loopt mooi geleidelijk en rustig op en bereikt gemakkelijk de gewenste temperatuur. Dat komt doordat deze melk is gesteriliseerd. De sterilisatie houdt de melk ook langer houdbaar.

**Walsen:** heel soepel, veel controle.

**Uitschenken:** soepel en goed hanteerbaar. Het melkschuim en de melk blijven goed bij elkaar. De drainage gaat langzaam doordat je zo mooi microfoam kunt maken.

**Smaak:** de melk is vol en zeer nadrukkelijk aanwezig. Volzoet, maar ook de typische smaak van gesteriliseerde melk. Dit kan de hardere smaken van sommige koffies maskeren, maar bij subtielere koffies met een complexe smaak zal er minder balans en harmonie zijn doordat de melk snel de overhand krijgt.

**Lepeltest:** schuimlaag is erg mooi en de melk ziet er glanzend uit en blijft ook lang mooi. De drainage gaat dus ook langzaam.

**Latte art:** heel geschikt.



## SOJA UIT DE KOELING

**Vetpercentage** 1,8 procent

**Eiwitgehalte** 3

**Niet gesteriliseerd en hoog gepasteuriseerd.**

**Geur:** duidelijke geur, de vraag is echter wat voor een geur. De termen vanille, brooddeeg, tarwe en gerst vallen.

**Opschuimen:** het opschuimen gaat heel gemakkelijk, wel wat bolletjes maar niet veel en die trekken later weg.

**Walsen:** veel controle, soja wordt mooie microfoam.

**Uitschenken:** de soja is dunner, maar wel controleerbaar.

**Smaak:** de smaak van de koffie wordt erg beïnvloed door de soja en is moeilijk te proeven. Ook nu discussie over wat wordt geproefd. Dit smaakt niet als een cappuccino met melk, maar het mondgevoel is wel van fluweelzachte melkschuim en romig. Toch mis je het samenspel in smaak tussen koffie en melk.

**Uiterlijk:** mooi glad schuim, maar de crème van de koffie vormt op een gegeven moment klontjes in het schuim.

**Lepeltest:** er ontstaat een vreemde reactie nadat de soja in contact komt met de koffie. De substantie klontert.

**Latte art:** minder geschikt, krijgt vage lijnen in plaats van duidelijk contrast.



## MELK VAN DE BOER

**Ongepasteuriseerd en onbehandeld,** rechtstreeks van de boerderij (via de tank).

**Geur:** volle geur, goed te ruiken tijdens het opschuimen.

**Walsen:** gaat soepel, gecontroleerd. De drainage gaat heel langzaam, onder de indruk van het resultaat. De melk ziet er prachtig glanzend en homogeen uit.

**Opschuimen:** lastig lucht toevoegen, waardoor de melk moeilijk is op te schuimen. Zeker in vergelijking met de andere varianten. De melk wordt geleidelijk warm en loopt prima op naar de perfecte temperatuur. Wel moet worden opgemerkt dat melk direct van de boerderij inconstant kan zijn en met een duidelijk verschil in de smaak in de zomer en in de winter.

**Uitschenken:** mooi 'vet' en goed hanteerbaar.

**Smaak:** de smaak van de cappuccino is verrassend. Rijk, met veel body en zoetheid. De melk vormt een heel goede balans met de koffie en de nasmaak is heel subtiel en schoon.

**Uiterlijk:** mooi glanzend melkschuim.

**Lepeltest:** homogeen en voldoende dikke schuimlaag. Koffie ziet er prima uit.

**Latte art:** heel geschikt.

