

DECODING COFFEE

Cafès Cornellà està desxifrant el món del cafè amb la seva nova marca *Decoding Coffee*.

Aquest decàleg reuneix els 10 punts clau per identificar un bon espresso a la teva cafeteria habitual.

1. **Sempre ha de tenir crema**, sigui amb llet o sense. Un bon espresso ha d'estar cobert per una crema densa, ja que aquesta conté els olis essencials del gra de cafè i és on es concentra tota l'aroma. La base cònica de la tassa ajudarà que aquesta crema es mantingui.
2. En el cas d'un preparat amb llet, **l'escuma de la llet** aporta **dolçor** a la beguda. Aquesta ha d'estar ben equilibrada amb la crema de l'espresso.
3. Visualment, el **color** de l'espresso és el **color avellana**, amb una textura cremosa sense bombolles: quan aquestes apareixen és que ja no conserven totes les aromes.
4. **L'aroma** és una part molt important de l'espresso. Quan aquest és de bona qualitat, destaca per la seva **riquesa, persistència i intensitat**.
5. El **sabor** equilibrat amb un **subtil toc d'acidesa i un agradable sabor retronasal** que perdurarà al paladar uns **15 minuts**.
6. **L'espresso són 2 glops**. A partir d'aquesta quantitat de líquid s'hi afegiran, si fa falta, la llet o els ingredients necessaris per fer-ne begudes elaborades.
7. **La fórmula**: 25 mil·lilitres d'aigua calenta a 90°C travessen una pastilla compacte de 7 grams de cafè mòlt a 8,5 bars de pressió en 25 segons.
8. En el cas que s'hi afegixi **sucre**, un cop s'incorpora i el remenem, ens l'hem de **prendre ràpidament** ja que es trenca la crema i els aromes desapareixen ràpidament.
9. L'espresso **no ha de ser maridat** amb cap altre ingredient. A les cafeteries l'acostumen a servir amb una galeta o xocolatina, però es tracta d'un simple detall de l'establiment.
10. **La relació qualitat preu no existeix**. El preu no hauria d'influir en la qualitat d'un espresso: només un 5% del preu que paguem és pel seu origen i un altre 5% pel torrador. La resta del preu correspon als impostos i a l'establiment.