

Шампион на италианското еспресо

Регламент

В.0.5

Съдържание:

1. Станция за състезанието	2
2. Състав на журито	2
3. Време за подготовка и състезание	2
4. Критерии на панела за техническа оценка	2
Общ контрол	2
Почистване на станцията преди състезанието	3
Настройване на мелачката	3
Приготвяне на капучино	4
Почистване на станцията в края на състезанието	4
Окончателна оценка	
5. Критерии за оценка от панела за сетивна оценка	5

1. Станция за състезанието.

Станцията за състезанието, за предпочитане с Г-образна форма, следва да бъде снабдена с:

- Зона за кафе-машината и традиционна мелачка (ширина 120 см, дълбочина 60см, височина 90 см.);
- Работна станция за необходимото оборудване (ширина 80 см, дълбочина 60см, височина 90 см.)

Станцията трябва да бъде снабдена с прозрачна измиваща се повърхност, за да се акцентира върху грешките при почистване от страна на състезателите и за лесно почистване на повърхността (например бял ламинат или бяла покривка, върху която е поставен тънък слой защитен плексиглас).

Станцията трябва да бъде оборудвана и с материалите, посочени в списъка, предоставен от организаторите на състезанието.

Състезателите могат да донесат следните материали:

- Канички за мляко (макс. 4);
- Ръчен избутвач (тампер);
- Хронометър
- Кърпа за почистване на портафилтъра (закрепена към престилката);
- Малка кърпа с общо предназначение, сгъната пред кафе-машината.

Следното ще бъде предоставено на състезателя:

- 0.5 кг. сертифицирана смес кафе за италианско еспресо (едно и също за всички състезатели)
- 1 литър висококачествено краве мляко (3.5 % мазнини, 3.2% протеини съгласно DTP Капучино Inei);
- 36 чаши за еспресо и 24 чаши за капучино.

2. Състав на журито

За оценка на представянето на състезателите ще бъде попълван специален формуляр от:

- Панела за техническа оценка: състоящ се от двама експерта от кафения сектор, които ще записват своите оценки, използвайки формуляра, и ще бъде изчислена средната стойност, за да се получи окончателният резултат;
- Панел за сетивна оценка: състоящ се от четирима дегустатора от Международния институт на дегустаторите на кафе (Iiac), които ще записват своите оценки върху формуляра за сетивна дегустация (cupping) и ще бъде изчислена средната стойност, за да се получи окончателният резултат.

3. Време за подготовка и състезание

Преди началото на състезанието участникът ще разполага с 5 минути, за да подготви работната си площ, да провери как работи машината, да провери функциите по включване и изключване на мелачката (но състезателят по никакъв начин не трябва да влияе върху регулирането на меленето) и да опита да направи млечна пяна, за да провери приставката за пара.

Максималното време за състезанието е 11 минути и 1 минута допълнително време (една наказателна точка за всеки 5 секунди допълнително време); след изтичане на времето, състезанието приключва.

Персоналът на състезанието ще отброява времето за приготвяне. Времето на състезанието ще бъде видимо за състезателите на хронометър или екран.

4. Критерии на панела за техническа оценка

Общ контрол

Състезателят трябва да демонстрира на техническото жури уменията си да провери и установи надлежното функциониране на машината: снабдяване с вода от групите, снабдяване с пара чрез крайника, отчитане на налягането на бойлера и на помпата. За всяка неуспешна проверка ще бъде отнемана по една точка.

Почистване на станцията преди състезанието

Преди пускане на хронометъра панелът за техническа оценка следва да провери дали състезателната площ е чиста. Портафилтрите, филтрите, мрежите, приставките за пара, решетката, мелачката и зоната около машината и мелачката следва да бъдат инспектирани. За всички установени недостатъци ще бъде отнемана по една точка.

Настройване на мелачката

В края на общата проверка състезателят ще сигнализира на съдиите, че е готов да започне. След проверка на чистотата на зоната, съдиите ще включат хронометъра.

За теста за извличане, състезателят може да дозира кафето, както желае. Ако наличното кафе свърши, състезанието приключва.

След уведомяване на техническите съдии, че е готов да приготви еспресото за сетивния панел, състезателят трябва да пристъпи към мелене на кафето в дозатор и да го дозира, използвайки единствено лоста (дозата ще бъде предварително определена от организацията).

Приготвяне на еспreso

Когато състезателят започне да приготвя еспресото за панела за сетивна оценка, техническите съдии следва да проверят следните точки, като отнемат по една точка от съответната скала за всеки забелязан недостатък:

- Почистване на портафилтъра: преди всяко използване портафилтърът трябва да бъде почистен отвътре от остатъците от кафе, като се използва четка или кърпа;
- Притискане на кафето с ръчен тампер (не този на мелачката): кафето трябва да бъде идеално изравнено и след това правилно притиснато;
- Почистване на ръба на портафилтъра: краят на портафилтъра трябва да бъде почистен от всички остатъци от мляно кафе преди поставянето му в групата, като се използва страната на ръката, четка или кърпа;
- Почистване на мрежите чрез промиване с вода: мрежите трябва да бъдат почистени с кратко промиване с вода. Незабавно след това състезателят трябва да почисти решетката с мека кърпа или гъба;
- Вземане на чашите: състезателят трябва винаги да хваща чашите за дръжките на всеки етап от приготвяне на еспресото;
- Време на процеса по екстракция: един от техническите съдии отбелязва върху формуляра времето на екстракция на еспресото, изготвено за сетивния съдя, като се отбелязва времето, посочено на дисплея на машината или, ако машината няма дисплей - чрез дигитален хронометър. Времето трябва да бъде отчетено от момента на натискане на бутона и оценката се изчислява съгласно следната таблица:

25''	±2	±3	±4	±5	±6	±7	±8	±9	±10
9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

- Чистота на изпълнението: техническите съдии следва да анализират способността на състезателя да достави еспресото в чисти части с чисти чинийки.

Приготвяне на капучино

След еспресото, състезателят следва да приготви капучино за панела за сетивна оценка. Състезателят може да използва свои собствени канички за мляко или тези, предоставени от организацията.

Състезателят трябва да приготви капучиното на двойки

Техническите съдии следва да проверят следните елементи, като отнемат по една точка от относителната скала за всеки установен недостатък:

- Почистване на портафилтъра: същото, както беше описано в критериите за еспreso;
- Притискане на кафето с ръчен тампер (не този на мелачката): същото, както беше описано в критериите за еспreso;
- Почистване на края на портафилтъра: същото, както беше описано в критериите за еспreso;
- Почистване на мрежите чрез промиване с вода: същото, както беше описано в критериите за еспreso;
- Вземане на чашите: състезателят трябва винаги да хваща чашите за дръжката. Състезателят може да държи чашата за капучино в основата, без да пипа ръбовете, единствено за да направи декорации;
- Продушване и почистване на накрайника за пара: състезателят трябва да продуха и почисти накрайника за пара след всяко ползване;
- Удряне на каничката с мляко: след приготвянето на пяната от млякото, състезателят не трябва да удря каничката за мляко в работния плот (разрешено е усукващо движение, за да се смеси обработеното мляко);
- Използване на лъжица за изливане на млякото: състезателят не трябва да използва лъжица за кафе, докато излива млякото;
- Похабяване на мляко: техническите съдии следва да анализират останалото обработено мляко в каничката (или в каничките, ако има повече от една). Кремообразен остатък по дъното на каничката не се счита за отпадък, но всяка еспreso -чаша мляко на пяна е наказателна точка;
- Еднаквост на чашите капучино: техническите съдии следва да оценят степента на еднаквост на двете чаши капучино от всяка двойка;
- Температура: в края на приготвянето на пяна състезателят следва да предостави каничката с мляко на техническия съдия, който ще измери температурата с професионален термометър. Резултатът ще бъде определен съгласно следната таблица (°C):

38	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73
<	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68	70	72	>
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

- Чистота на изпълнение: техническите съдии следва да анализират способността на състезателя да предостави капучино в чисти чаши с чисти чинийки.

Почистване на станцията в края на състезанието

Състезателят следва да почисти станцията за състезанието. Техническите съдии ще спрат хронометъра, когато състезателят обяви, че е завършил състезанието. На този етап техническите съдии следва да проверят крайното почистване на работната станция. Основните елементи, които трябва да бъдат проверени, са: портафилтър, филтри, мрежи, накрайници за пара, решетка, мелачка и зона около мелачката и кафемашината. За всеки установен недостатък се отнема по една точка.

5. Критерии на панела за сетивна оценка

За критериите за сензорната оценка на еспreso и капучино, вижте критериите, определени от техническите спецификации на Ipeі за италианско еспreso и капучино.