

GAGGIA CAREZZA

COME OTTENERE UN ESPRESSO PERFETTO



REGOLE IMPORTANTI

Al primo utilizzo, è necessario **preparare il circuito secondo le istruzioni del libretto**. Il portafiltro pressurizzato "crema perfetta" - classico, o a doppia camera - in dotazione è studiato per permettere di ottenere sempre autentici espressi italiani, ma è comunque fondamentale **seguire passo per passo le procedure** indicate nelle istruzioni, sia che si utilizzi caffè macinato o cialde.

Consigliamo di accendere la macchina per tempo, così da riscaldarla, e di preparare/riscaldare il portafiltro secondo istruzioni.



UTILIZZANDO CAFFÈ MACINATO

1. QUALITÀ MISCELA

Deve essere sempre di alta qualità. In commercio vi sono moltissime varietà di caffè, e ricordiamo che ognuna ha un profilo differente e porta a **diversi risultati**: consigliamo infatti di sperimentare per raggiungere il risultato desiderato, che può richiedere qualche tentativo.

2. COMPOSIZIONE MISCELA

Incide sia su **gusto** e **aroma**, che sulla **corposità** del caffè. Per esempio, la presenza di una percentuale di varietà Robusta può portare a una crema più consistente, per la maggiore presenza di caffeina e oli.

3. MACINATURA MISCELA

Né troppo **fine** (o l'acqua vi passerà attraverso con difficoltà e il caffè uscirà con fatica, risultando in una sovra-estrazione) né troppo **grossolana** (o il caffè vi passerà attraverso troppo velocemente, risultando in una sotto-estrazione, ovvero in un caffè annacquato, senza crema). Suggeriamo di sperimentare fino a trovare la vostra preferita. [info su www.gaggia.it/linea-caffe]

4. TOSTATURA MISCELA

Consigliamo una **tostatura medio-chiara**, che garantisce il migliore bilanciamento tra gli aromi e i sapori del caffè. Troppo scura non permetterà di ottenere un'ottima crema. Da preferire i sistemi di torrefazione **ad aria pulita** in quanto preservano tutte le proprietà organolettiche del caffè.

5. DOSE

La dose è legata all'**intensità** del caffè e anche alla velocità con cui viene estratto. L'espresso italiano per eccellenza richiede almeno **7 grammi** di macinato. Pertanto, consigliamo 1 misurino (7gr) o anche 1,5 per un caffè, due misurini per due caffè. Se si utilizza una dose ridotta, si otterrà un caffè meno corposo.

6. PRESSATURA

Il portafiltro pressurizzato compie da sé questa operazione, ma è consigliabile **livellare** leggermente il macinato nel filtro utilizzando il retro del misurino in dotazione.



UTILIZZANDO CIALDE

1. TIPOLOGIA

Valgono le regole 1 e 2 per il macinato: diverse miscele portano a differenti risultati. Pertanto, è fondamentale sperimentare per trovare la tipologia più adatta ai vostri gusti. Inoltre, ricordiamo che la cialda standard deve avere **44mm** di diametro e deve essere ben sigillata, con **7 grammi** di caffè pressato al suo interno.