

マキネッタ で淹れてみる (例: 4杯用)

Part 1

マキネッタってなんなの？



まず初めに、「マキネッタ」についてです。
マキネッタとは左写真のような抽出器具のことをいいます。
(色んな材質や形、特徴のものがあります)

一般的には「直火式エスプレッソマシン」などとも呼ばれますが、実際はモカコーヒーを抽出するための器具であるためエスプレッソとは違います。

(私は「なんちゃってエスプレッソ」と言っています)
エスプレッソはエスプレッソマシンで抽出したものだけのことをいいます。(機械でないと抽出圧力が出せない)

エスプレッソとの大きな違いは3つ、
「抽出温度」、「豆の挽き」、「抽出圧力」です。
抽出圧力はマキネッタだと約2気圧、エスプレッソマシンは約9気圧となります。

マキネッタの中には、クレマ(珈琲の泡)を発生させる器具がついたものや一気にカプチーノができるものIH対応のものもあります。

大雑把なうんちくを書きましたが、結論は、
家庭で手軽にエスプレッソの雰囲気味わえるもの。



バラすとこのように分かれます。
写真のマキネッタは4杯用です。
4杯用だけど量が少ないので、私は2杯分として使っています。(カプチーノにすることがほとんどなので)



バスケットに豆を入れます。(挽くと量が減るので少し盛り気味に)
大体 22~24g ぐらい。



ミルで挽きます。(極細~細め: 1~10段階に分かれているミルでメモリ2ぐらい)
※機械によります。



タンピングはせずに、スプーンや指で摺り切りにする。



ポイラーに水を入れます。(安全弁の下まで)
※メーカーによっても違うので、説明書をご確認ください。



水を入れたらバスケットをセットします。
※注
バスケットのフチに珈琲がついていない事を確認ください。(隙間ができないように)

Point

④に書いている通り、説明書やネットなどではタンピング(ぎゅっと押す)をしないと書かれていることが多いですが、より美味しく淹れるコツとして、ボタン屋では指の腹で(ポンポン)と軽くタンピングすることをお勧めします。
このタンピングには少しコツがいります。

あまり強く押しすぎると、マキネッタの圧力では抽出できない場合や、焦げ臭い珈琲が少しだけ抽出されたりする場合がございます。まずは摺り切りで試してみて、少しずつタンピング(詰め具合)を試してみてください。

珈琲の挽きめ具合にもよりますので試しているうちに一番美味しい加減を見つかることができると思います。

ただマニュアル通りに淹れるのではなく、自分だけの美味しいポイント、味を見つけれるので、それも一つ楽しんでください。



Buttonya

マキネッタ で淹れてみる (例：4杯用)

Part2

いよいよ抽出編！



サーバーをセットします。
ぎゅっと強めに閉めてください。



コンロの五徳が大きい場合は写真のようなサポートリングを使用してください。うちのは真ん中に安全装置がついているためサポートリングで押さえつけて使用しています。



火をつける。(弱火～中火)
写真の矢印の範囲(マキネッタのサイズ)からはみ出ないようにしてください。強すぎるとはみ出て、持ち手部分が溶けてしまいます。



しばらくすると珈琲が抽出されます。
少しクレマ(泡)ができます。
アダプターがついていてクレマを作れるマキネッタもあります。



カスは結構黒くなります。圧縮されててカチカチになっています。
火傷をしないように冷めてから捨ててください。



⑩でマキネッタでの淹れ方は終わりですが、せっかくだからカプチーノの作り方。カップに牛乳を入れ、約65℃(膜が張らないように)になるように電子レンジで温めます。



温めた牛乳をミルクフォーマーで泡立てます。
大体3倍ぐらいになります。
ピッチャーがなければマグカップとかでも大丈夫です。



4杯用のマキネッタですが、物足りないので2杯に分けて飲んでます。

Point

ミルクフォーマーの位置はあまり変えずに、ピッチャー(マグカップ)側を傾けたりするといいです。渦ができるので、大きめの泡をうまく巻き込んで、なるべくきめ細かい泡になるようにしてください。少し液状で残る牛乳と泡状の牛乳で、砂糖を入れなくても甘みを感じることができそうですが、甘いのが好みの方は、砂糖を入れてから牛乳を温めて泡立っていただいても美味しいと思います。また、シナモンなどを少量ふりかけてもグッド！マキネッタで作るおうちカフェカプチーノ。手軽に作れますので、是非試してみてください。

マキネッタにはクレマを作れるもの、牛乳もセットしてカプチーノで出来るもの、IH対応など色々なものがあります。まずは自分に合ったマキネッタを探るところから始めてみましょう！(メーカー：ピアレッティ、イルサ、パラゾーニ、ペゼッティ etc.)



Buttonya