



שטרנ'ס קפה

ירחון 103 - נובמבר 2022 לחובבי הקפה

מוצר בהנחה - חדשות החנות - מאמר מערכת - חדשות בעולם

נובמבר - חודש המבצעים.

"כמו בכל שנה חודש נובמבר הופך לחודש המבצעים. זה התחיל במבצע של גוגל בשיתוף אתר זאפ Shopping IL ב-9/10 לחודש, המשיך ב-11.11 ביום הרווקים הסיני (ובגלל שזה היה בשישי, כולם המשיכו אותו לפחות עד מוצאי שבת ה-12 לחודש) וזה ימשיך ביום שישי השחור ה-25 לנובמבר Black Friday. גם אנחנו השתתפנו בחגיגה ואף משכנו חלק מהמבצעים עד לסוף החודש. לעמוד המבצעים.

חודש מבצעים שמח לכולם

לדף המבצעים

מבצע רק למקבלי המייל

מקינטות G.A.T בלי מע"מ

חברת G.A.T או בעברית ג'אט היא חברה איטלקית הממוקמת בסן מרטינו איטליה והוקמה בשנת 1986 ומאז היא מביאה את תרבות האספרסו לכל רחבי העולם. מקינטות הקפה (או כפי שהן נקראות בלעז Moka Pot) המעוצבות שלהם, שעשויות מנירוסטה או מאלומיניום ומוגנות בפטנט, מפיקות קפה איכותי ביותר, במיוחד בגלל צורתן המיוחדת. החברה הפכה את "מסורת קפה האספרסו האיטלקי" למטרה שלה בהצלחה רבה והיום המקינטות שלהם מוכרות בכל העולם.

קבלו עכשיו את המקינטות ב-17% הנחה

בהקשת הקופון GAT103



לפרטים ולרכישה

חדשות מהחנות

2 מכונות חדשות של פרופיטק

החודש קיבלנו 2 מכונות חדשות של חברת Profitec. חברת פרופיטק, הממוקמת בגרמניה, היא אחת מחברות העילית לייצור מכונות אספרסו איכותיות.

Profitec GO



הפרופיטק גו היא מכונת אספרסו דוד יחיד קומפקטית, עם PID המציג את זמן חליטת הקפה ברזולוציה של שנייה. מציג את הטמפרטורה ומאפשר להגדיר את הטמפרטורה הרצויה למיצי הקפה ולקיטור. בנוסף יש שעון לחץ המשאבה ועל מגש חימום הכוסות יש כפתור OPV המאפשר

Profitec 400



הפרופיטק PRO 400 היא מכונת אספרסו עם מחליף חום ותוספות יחודיות. למכונה יש שעון לחצים כפול ללחץ הדוד ולחץ המשאבה. ניתן לבחור שלוש טמפרטורות מוגדרות מראש, להפעיל או לבטל את הקדם-חליטה (Pre Infusion) ואת מצב החסכון באנרגיה (ECO)

לכוון את לחץ החליטה המקסימלי.
מכונה אידאלית לאוהבי אספרסו איכותי

פרופיטק פרו 400 היא מכונה ברמת בית
קפה לחובב הקפה שרוצה קפה מושלם.

לפרטים נוספים ולרכישה

לפרטים נוספים ולרכישה

מטחנות ידניות קומנדנטה

מטחנת קפה ידנית היא שידרוג למטחנות החשמליות. יש כמובן מטחנות ידניות פשוטות שאיכות הקפה הטחון שהם מפיקים ירודה ביותר ויש מטחנות איכותיות המפיקות קפה טחון מעולה ברמה של מטחנה חשמלית מהטובות ביותר. אחת מהמטחנות הנחשבת לבין הטובות בעולם היא מטחנת קומנדנטה. המטחנה עם סכיני המתכת הקוניות 39 מ"מ ניתנת לכיוון בעזרת צעדים (קליקים).



היתרון הגדול של מטחנה זו, שהקליקים קבועים והם כ-30 מיקרון לכל קליק. כלומר אם אני וחבר במקום אחר בעולם משוחחים על קפה, אוכל לספר לו שהפקתי קפה נהדר כשטחנתי עם 17 קליקים. ניתן להקטין את הצעדים מ-30 מיקרון ל-15 מיקרון ע"י תוספת של ציר מיוחד.

לפרטים נוספים ולרכישה

מאמר מערכת - מקינטה, היחס הנכון



מקינטה או מכונה באיטלקית, היא מכשיר פשוט ונוח להכנת קפה שטעמו קרוב ביותר לטעם האספרסו. מחירו הנמוך של המכשיר ואיכות הקפה הטובה, הפכה את המקינטה לפופולארית מאוד בעולם כולו. במדינות שבהן קפה הוא חלק מהמסורת, כמו איטליה, ניתן למצוא מקינטה כמעט בכל בית. גם בישראל המקינטות פופולאריות מאוד, ואפשר למצוא אצלנו מספר רב של מקינטות.

למקינטה שמות רבים, שהנפוצים בהם:

Stove or Moka Pot Brewer, Espresso Pot Brewer, Espresso Brewer.

קיימים סוגים רבים של מקינטות - כאלו שמיועדות לחימום על אש, חשמליות, עשויות אלומיניום, נירוסטה, זכוכית ועוד.

וניתן לרכוש סוגים רבים אצלנו בחנות. - [לרכישה....](#)

בתחילת המאה הבינו, שכדי לקבל קפה טוב, אסור שהמים העוברים דרך הקפה יהיו רותחים ושלחץ המים צריך להיות גבוה (היום יודעים שמדובר על 9-10 אטמוספרות).

מכונת אספרסו המוכרת לנו היום, עם משאבת לחץ לא הייתה קיימת באותה תקופה, והמכשיר היחיד שהתקרב בביצועיו למכונת האספרסו הייתה המקינטה.

המקינטה שהוצגה לראשונה בשנת 1933 באיטליה ע"י אלפונסו ביאלטי הייתה עשויה ממכל אלומיניום בעל 8 צלעות. היא הפכה במהירות להצלחה כבירה, ושמרה על צורתה עד היום. באיטליה, בשנת 1950 הייתה מקינטה ביותר מ-90% מהבתים.

[להמשך קריאת המאמר איך להכין קפה במקינטה...](#)

כפי שכבר ציינו בעבר, עולם הקפה עבר שידרוג ומכונה "הגל השלישי של הקפה". חלק מההתפתחות התבטא בבחינה מדויקת של היחס בין כמות המים לכמות הקפה.

אנו התרגלנו להפעיל את המקינטה בצורה פשוטה למלא כמות מים עד השסתום ולמלא קפה טחון עד לשפת הסלסלה.
 אבל בטעימות שעשו כאשר בחנו, בצורה יותר מדויקת, את היחס בין המים לקפה הטחון הסתבר שאפשר להשתמש בפחות קפה טחון דק יותר וקיבלו קפה מעולה, טוב מהקפה המופק בשיטה הישנה.
 אז ממליץ לנסות להפעיל את המקינטה עם יחס של 1:16 מים לקפה. כלומר 10 גרם קפה על 160 מ"ל מים.
 נסו ותהנו

מה חדש בעולם הקפה

שימוש קצת מוזר לקפה משומש - מה עוד ימצאו? איך להפוך לחם ישן וקפה משומש לפודינג מפואר - מתכון

במסעדת פוקו בבריסטול רצו להרשים שוקולטיר ידוע ויצרו קינוח מלחם ישן, שוקולד ושאריות קפה. מסתבר, שקפה טחון משומש, מייצר טעם חריף וארומטי להפליא ומתאים לכמה קינוחים כמו פרנץ' טוסט מושרה בקרם שוקולד.



רכיבים: 100 מ"ל חלב מלא, 160 מ"ל שמנת מתוקה, 2 כפות ממתיק (סירופ מייפל או דבש), 1 כפית שאריות של קפה טחון, 100 גרם שוקולד מריר, 2 ביצים טרופות, 25 מ"ל אלכוהול (רום או ברנדי או וויסקי), 6 פרוסות עבות של לחם מחמצת מקמח מלא, 1 כף חמאה.

הוראות הכנה: יוצקים את החלב וחצי מהשמנת לסיר קטן, מערבבים פנימה הממתיק ואת שאריות הקפה, מביאים לרתיחה עדינה ואז מסירים מהאש.

קוצצים 80 גרם מהשוקולד, שמים בקערה, יוצקים מעל את התערובת החמה ומערבבים בעדינות עד שהשוקולד נמס ומתאחד עם התערובת, ואז מערבבים פנימה את הביצים הטרופות ואת האלכוהול.

מסדרים את פרוסות הלחם במגש, יוצקים מלמעלה את תערובת השוקולד ומניחים למספר דקות. את השאריות של התערובת שומרים לאחר כך.

ממיסים כף חמאה במחבת גדולה על אש בינונית, ואז מטגנים בעדינות את הלחם הספוג במשך שלוש דקות מכל צד, או עד שהם מתחילים ליצור קרום.

מקציפים את השמנת שנותרה (80 מ"ל), להסמכה, ומחממים בעדינות רבה את כל תערובת השוקולד שנותרה. מגישים פרוסעל צלחת עם תוספת שמנת וקרם שוקולד בצד ומגרדים קצת מהשוקולד שנותר מעל.

שווה לנסות - תהנו

למתכון המלא

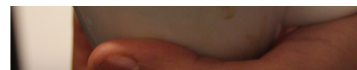
תחרות לאטה ארט וירטואלית

אם מי מכם מחשיב את עצמו כווירטואז לאטה ארט. זו ההזדמנות להוכיח את כישוריו וגם לזכות בפרס מבלי לצאת מהבית. **מצלמים ושולחים!** התחרות בחסות Whole Latte Love מ-1 בנובמבר (טוב מעכשיו) עד ה-30 בנובמבר, תוכלו להרשם לתחרות הווירטואלית ליצירת לאטה ארט ולנסות לזכות בפרס כמו מכונית אספרו ECM Synchronika או מטחנה Ceado E37S וגם משקל מקצועי Acaia Lunar Scale! הזוכים יוכרוזו ביום שישי, 2 בדצמבר.

התחרות תחולק לשתי קטגוריות: "Freestyle" ו-"Freepour". פרסים יוענקו לכל קטגוריה בנפרד. בקטגוריית "פריסטייל", הכל הולך! תוכלו להשתמש בכלי לאטה ארט או בטריקים של המקצוע (מלבד מדפסת לאטה ארט).
 קטגוריית "Freepour" מיועד לאלה שיכולים ליצר אמנות



לאטה ממזיגה לבד; אסור להשתמש בשבלונות, קיסמים או כלי לאטה אחרים!



בהצלחה - ספרו לנו אם תשתתפו.

להשתתפות בתחרות

.....
מסר אישי. אנו, שטרנ'ס קפה בע"מ, משתדלים לא לשלוח הרבה מיילים ללקוחות. בכל 15 לחודש נשלח ירחון חודשי עם מאמרים מקצועיים, שאר המיילים הם קצרים עם מידע על מבצעים. אנו משתדלים לתת ללקוחות הרשומים, את מיטב המידע כדי לשפר את עולם הקפה שלהם. אם נתקלתם בשגיאה, נשמח לקבל תגובה או הערה בנושא. ניתן להסיר את המייל בקלות בתחתית העמוד. תודה לכל הלקוחות הנאמנים. - שטרנ'ס קפה בע"מ.
-- התמונות להמחשה בלבד, ט.ל.ח
-- כל המבצעים עד 30 לנובמבר או עד גמר המלאי

ואם המייל הזה מציק לכם - תוכלו להסיר את עצמכם מרשימת התפוצה - כאן

להרשמה למייל

שטרנ'ס קפה בעמ | זבוטינסקי 100 | פתח תקווה | 4959257 | 058-4012440 | Israel

[הסר](#) | [דווח כספאם](#)