오마이드립(OMyDrip)

샤케라토 (Shakerato)

에스프레소 · by Italian bar classic

뜨거운 에스프레소를 얼음과 함께 세게 흔들어 만드는 이탈리아식 아이스 에스프레소.

원두	물	비율
18 g	40 g	1:2.2

총 시간	물온도	뜸 물
1:00	93 °C	0 g

분쇄도 **곱게(fine)**

추출 단계

@0:00	준비 셰이커에 얼음 120g. 18g 도징·레벨링·탬핑.	0 g
@0:00	추출 25~30초에 40g 추출. (설탕은 이때 녹인다)	40 g +40 g
@0:30	셰이킹 뜨거운 에스프레소를 얼음 위에 붓고 뚜껑을 덮어 15~20초 세게 흔든다.	40 g
@0:50	따르기 차가운 잔에 거품째 따른다. 표면의 고운 폼이 완성 신호.	40 g

노트

준비물: 칵테일 셰이커, 얼음 6~8개(약 120g), 잔은 미리 차갑게.

설탕을 넣는다면 추출 직후 뜨거울 때 에스프레소에 녹여야 흔들 때 고운 거품층이 산다(1~2 티스푼).

얼음은 크고 단단한 것 — 잘게 부서지면 물이 많이 나와 밍밍해진다. 15~20초 이상 흔들지 말 것(과하게 희석된다).

누적 물량은 에스프레소 추출량(40g) 기준이며, 얼음은 포함하지 않는다.

출처: 이탈리아 바 클래식 Caffè Shakerato 기법 기반 — 수치·설명은 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/shakerato

스캔해서 레시피 보기