

오마이드립(OMyDrip)

샤케라토 (Shakerato)

에스프레소 · by Italian bar classic

뜨거운 에스프레소를 얼음과 함께 세게 흔들어 만드는 이탈리아식 아이스 에스프레소.

원두

18 g

물

40 g

비율

1:2.2

총 시간

1:00

물온도

93 °C

뜸 물

0 g

분쇄도

곱게(fine)

추출 단계

@0:00

준비

0 g

셰이커에 얼음 120g, 18g 도징·레벨링·탐핑.

@0:00

추출

40 g

+40 g

25~30초에 40g 추출. (설탕은 이때 녹인다)

@0:30

셰이킹

40 g

뜨거운 에스프레소를 얼음 위에 붓고 뚜껑을 덮어 15~20초 세게 흔든다.

@0:50

따르기

40 g

차가운 잔에 거품째 따른다. 표면의 고운 폼이 완성 신호.

노트

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

설탕을 넣는다면 추출 직후 뜨거운 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