

KRUPS[®] VIRTUOSO+

ENTDECKE DIE WELT
DES KAFFEES



INHALTSVERZEICHNIS



01 KAFFEEBOHNEN ENTDECKEN

- DER KAFFEEGÜRTEL
- DIE SORTEN
- DIE RÖSTUNG
- DIE LAGERUNG

02 EINEN ESPRESSO ZUBEREITEN

- DAS PERFEKTE ESPRESSO-REZEPT
- DIE VORGEWÄRMTE TASSE
- DAS WASSER
- DAS TAMPEN

03 KAFFEE-REZEPTE ENTDECKEN

- DIE VERSCHIEDENEN REZEPTE
- DIE MILCH
- DAS AUFSCHÄUMEN

04 NOCH EINEN SCHRITT WEITER

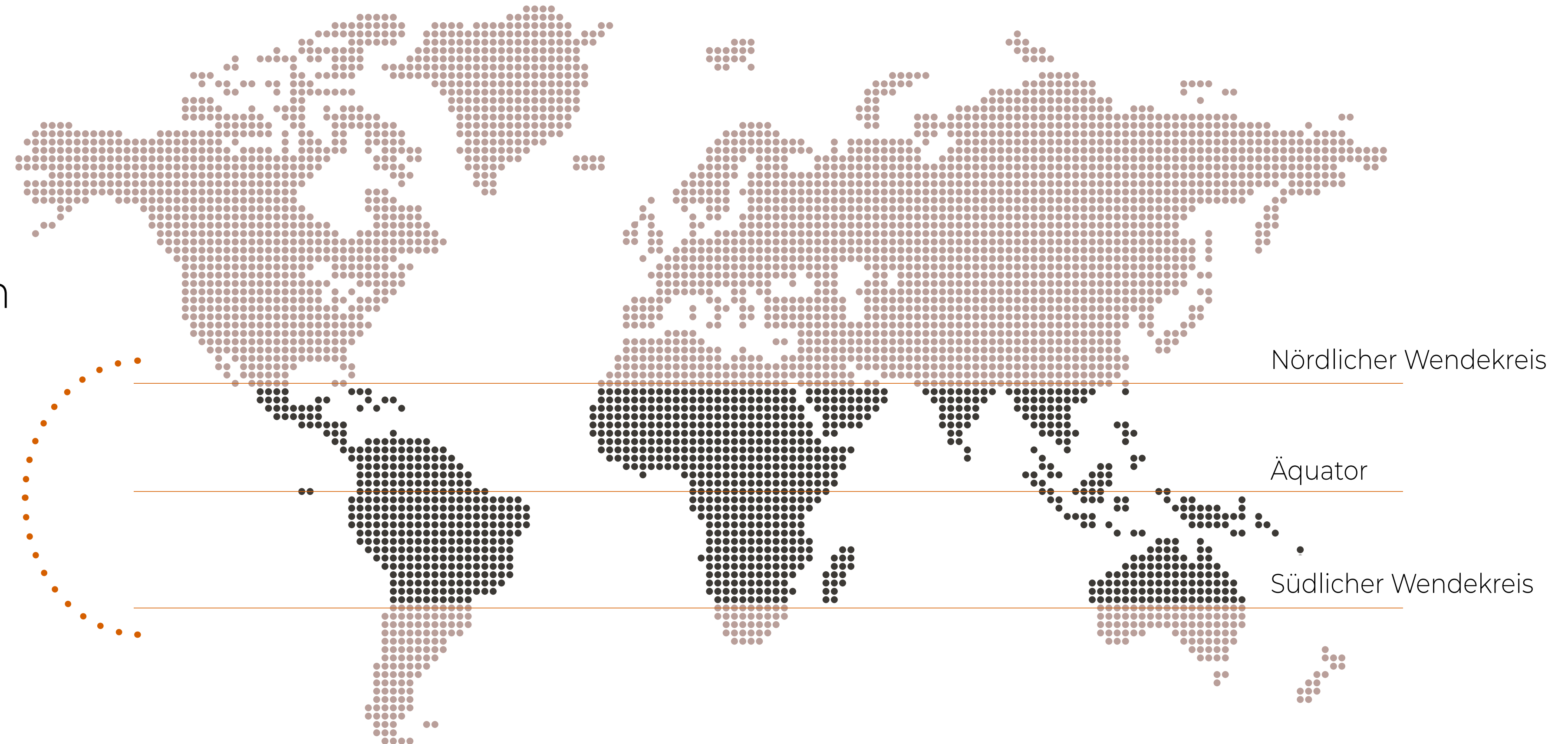
- DAS RECYCLING VON GEMAHLENEM KAFFEE
- DIE HOW-TO-VIDEOS

01 KAFFEE- BOHNEN ENTDECKEN



WAS IST DER KAFFEEGÜRTEL?

Kaffeebäume wachsen ausschließlich zwischen den beiden Breitengraden rund um den Äquator. Die Region ergibt einen breiten Streifen und wird daher **Kaffeegürtel** genannt.



WELCHES ERGEBNIS ERZEUGEN DIE KAFFEEBOHNEN IN DER TASSE?



ARABICA

- ausgewogen, weich, mild, fruchtig, leicht säuerlich
- halb so viel Koffein wie Robusta
- für alle Arten von Kaffee-Getränken geeignet



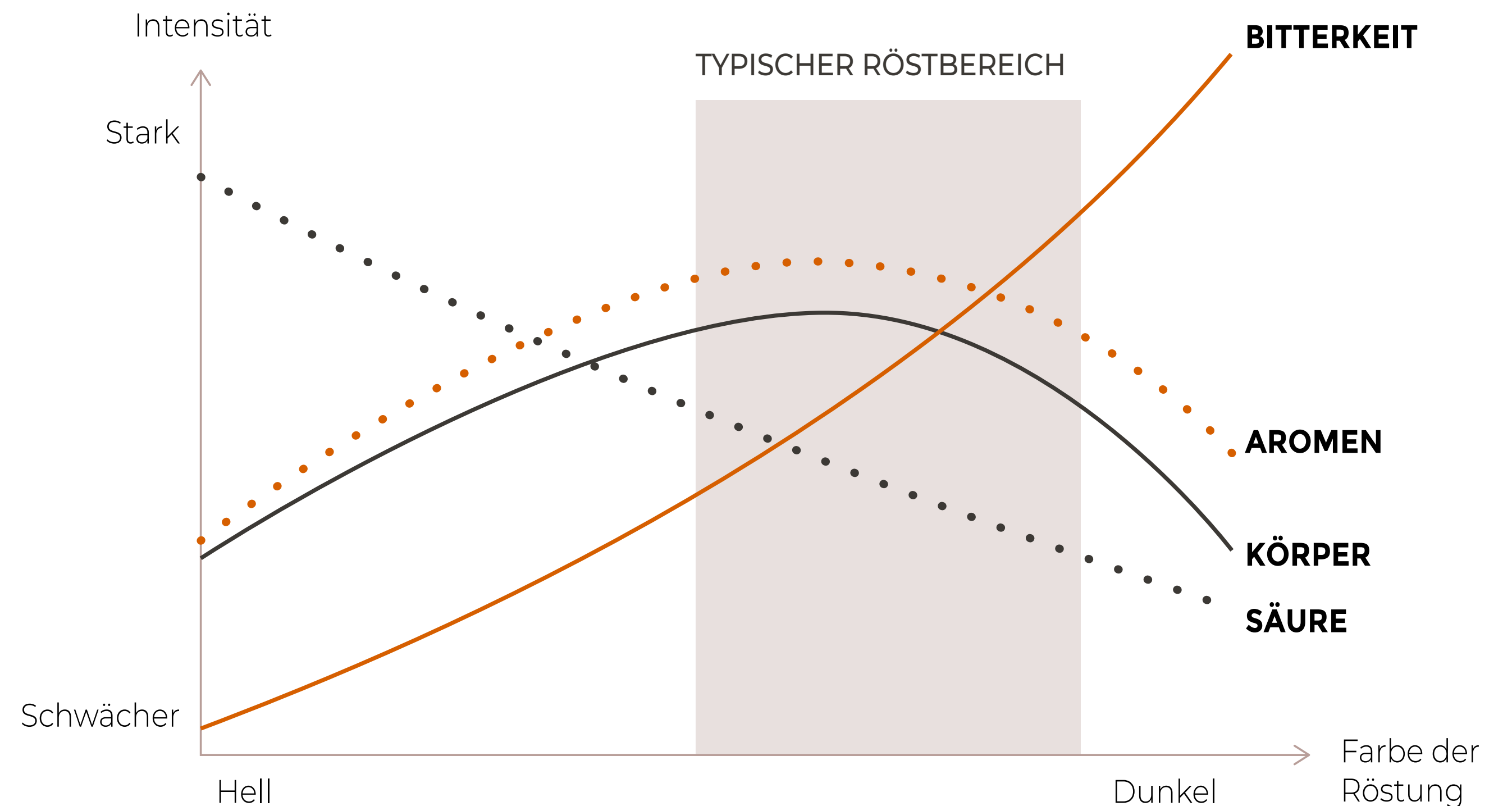
ROBUSTA

- holzig, erdig, nussig, bitter
- mehr Crema als bei Arabica
- für Instantkaffee, Eiskaffee, Espresso

WELCHEN EINFLUSS HAT DIE RÖSTUNG AUF DEN GESCHMACK DES KAFFEES?

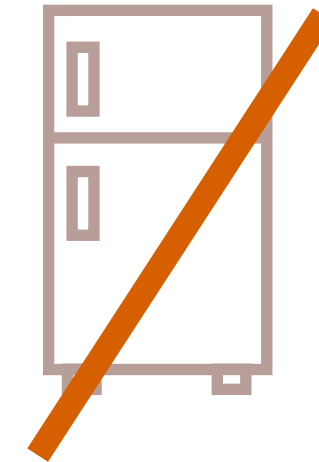
Wenn Sie Ihren Kaffee eher mit einer **leichten Säurenote** mögen, nehmen Sie eine **hellere Röstung**. Bevorzugen Sie eher einen Kaffee mit **dezentem Bitternote**, wählen Sie eine **dunklere Röstung**.

Je nach dem Grad der Röstung entwickeln sich die Aromen von grünen Noten (Erbsen, Stroh) zu fruchtig-blumigen, dann zu Röstaromen (Kakao, Nuss) und schließlich zu verbrannten Nuancen.



DIE RICHTIGE AUFBEWAHRUNG FÜR GEMAHLENE KAFFEE UND BOHNEN

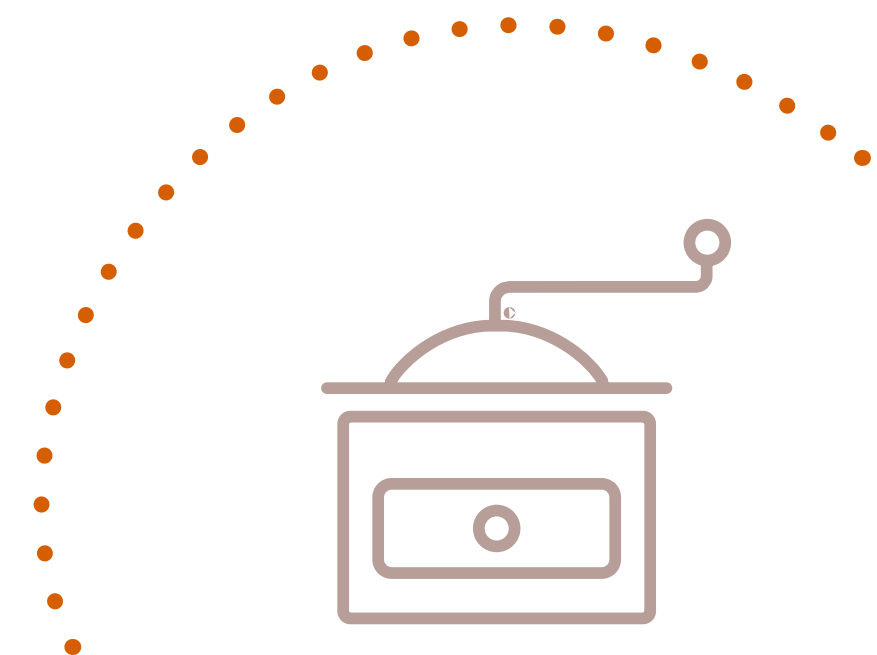
Um einen intensiven Espresso voller Aromen zu erhalten, ist es essenziell, das Kaffeepulver oder die Bohnen richtig zu lagern. Der Kaffee sollte **dunkel, trocken** und **nicht im Kühlschrank** aufbewahrt werden.



Aufbewahrung in **luftdichten und undurchsichtigen** Behältern.



Idealerweise sollten der gemahlene Kaffee innerhalb von **2 Wochen** und die Kaffeebohnen innerhalb von **2 Monaten** nach dem Öffnen der Verpackung verbraucht werden.



Die Bohnen erst kurz vor der Zubereitung des Kaffees **mahlen** oder den gemahlene Kaffee nur in **kleinen Mengen** kaufen.

02

EINEN ESPRESSO ZUBEREITEN



GIBT ES EIN REZEPT FÜR DEN PERFEKTEN ESPRESSO?

Das gibt es nicht! Der perfekte Espresso ist abhängig von den Bohnen, der Röstung und der allgemeinen Erwartung des Konsumenten.

Beachten Sie, dass **5 weitere Faktoren** den Geschmack Ihres Espressos beeinflussen:

Die Extraktionszeit

25 Sek. +/- 5

Der Mahlgrad

fein

Die Menge des gemahlten Kaffees

circa 7 g = Virtuoso+ Dosierlöffel

Der Druck

9 Bar +/- 1

Die Wassertemperatur

90 °C +/- 5



Eine gute Möglichkeit zur Bewertung der Qualität eines Espressos ist es, sich **die Crema** genauer anzusehen:



UNTEREXTRAKTION

sauer &
säurehaltig



GUTE EXTRAKTION

ausbalanciert &
lang anhaltend



ÜBEREXTRAKTION

bitter & dumpf

DIE TASSE VORWÄRMEN?

Für einen vollmundigen
und heißen Kaffee
lohnt es sich, die Tasse
vorzuwärmen.



Sie können die Tasse
unter das heiße Wasser
halten, das durch
die Dampfdüse austritt

ODER



Sie nutzen den
Tassenwärmer oben
auf der Maschine

DAS RICHTIGE WASSER WÄHLEN

98 % des Espressos = Wasser

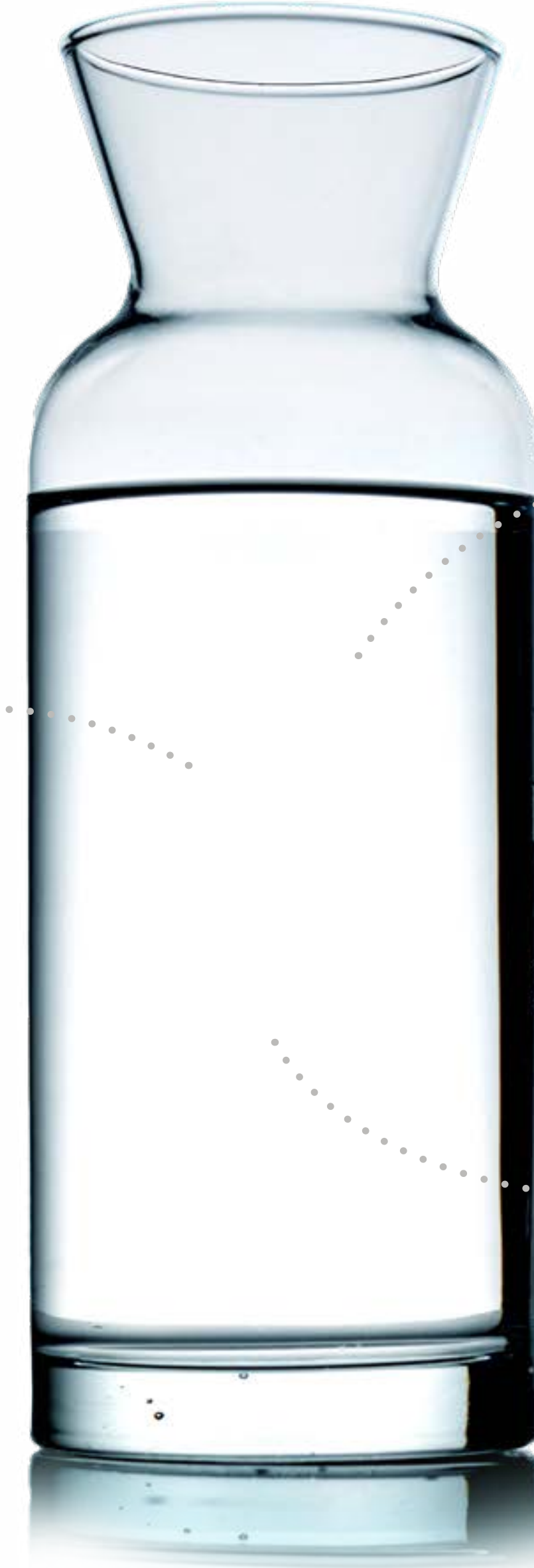
Die Wasserqualität ist essenziell, um einen guten Kaffee zu erhalten.

Wir empfehlen entweder **Mineralwasser** oder **gefiltertes Leitungswasser**.

Niedrig mineralisiert
(zwischen 120 mg
und 150 mg)

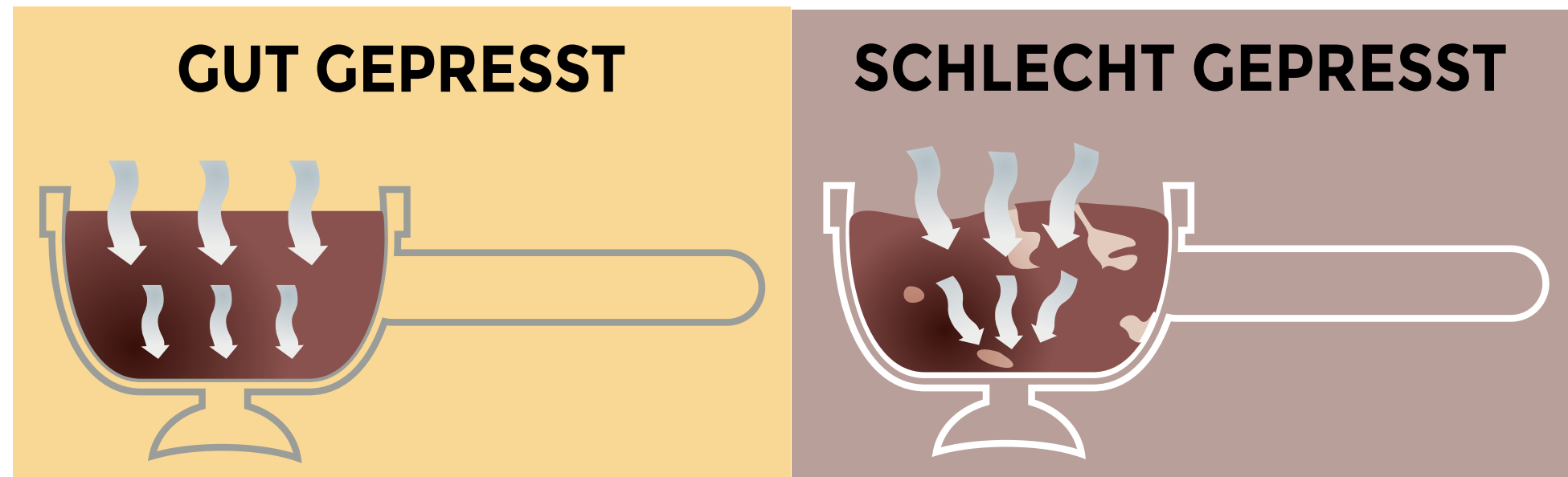
Kein Geruch

Neutraler pH-Wert



WIE SIE IHREN GEMAHLENE KAFFEE RICHTIG TAMPEN:

Es ist wichtig, den Kaffee richtig zu tampen – also in den Siebträger zu pressen –, **damit das Wasser gleichmäßig durch das gesamte Kaffeepulver fließt** und so ein **ausgewogener und geschmacksintensiver Kaffee entsteht**.



1

Den Siebträger leicht rütteln, um das Kaffeepulver aufzulockern

2

Den Tamper in den Siebträger einsetzen. Er sollte mit der Oberfläche des Siebträgers parallel sein.

3

Fest nach unten drücken

4

Den Druck etwas verringern, den Tamper leicht anheben und eine Vierteldrehung damit durchführen.

5

Überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers entfernen

03

KAFFEE- REZEPTE ENTDECKEN



WELCHE REZEPTE AUF KAFFEEBASIS KÖNNEN SIE HEUTE ZUBEREITEN?

Mit Virtuoso+ können Sie selbstverständlich Espresso, Ristretto und Doppio zubereiten – aber auch viele weitere leckere Rezepte!



CAPPUCCINO



AMERICANO



ICED COFFEE



FLAT WHITE



MACCHIATO



MOCHA



AFFOGATO



CON PANNA

WELCHE MILCH ZUM AUFSCHÄUMEN VERWENDEN?

Wir empfehlen diese Optionen:

MILCH AUF TIERISCHER BASIS

Lange haltbar (UHT)
► hoher Eiweißgehalt für einen stabilen Schaum

Entrahmt, teilentrahmt oder Vollmilch (für mehr Aroma und Geschmeidigkeit) – ganz nach Ihrem Geschmack!

Sehr **kühl**, ca. 4 °C



MILCH AUF PFLANZENBASIS

Soja, Hafer oder **Mandel**
► empfohlen für eine gute Schaum-Qualität

Haselnuss-, Kokos- und Reisdinks können ebenfalls aufgeschäumt werden – der Schaum ist aber oft weniger stabil

Sehr **kühl**, ca. 4 °C

WIE SIE IHRE MILCH RICHTIG AUFSCHÄUMEN



Ein **Kännchen aus rostfreiem Edelstahl** mit Milch füllen (**1/3 bis max. 1/2 voll**).



Die **Dampfdüse** in die Milch halten und **einschalten**. Stellen Sie sicher, dass die Düse in der Milch bleibt und nicht den Boden der Kanne berührt.

Das **Kännchen** einige Male auf den Untergrund **aufklopfen**, um große Luftblasen aus dem Milchschaum zu entfernen.

1

Die Dampfdüse für einige Sekunden einschalten und in ein Glas oder ein dickes Tuch halten, um **überschüssiges Kondenswasser zu entfernen**.



3

Virtuoso+ schäumt die Milch für Sie auf.

4

5

Wenn der Schaum für Sie gut aussieht, **schalten Sie die Dampfdüse aus**.

6

Tipps von Ihrem Krups Barista:

Die Temperatur der Milch sollte beim Aufschäumen nicht über 65 °C liegen. Zu heiß = überbrühte Milch. Nutzen Sie am besten ein Barista-Thermometer – oder: Wenn Ihnen die Kanne zu heiß wird, um sie unter die Düse zu halten, dann ist die Milch vermutlich schon nah an den 65 °C.

04

NOCH
EINEN
SCHRITT
WEITER

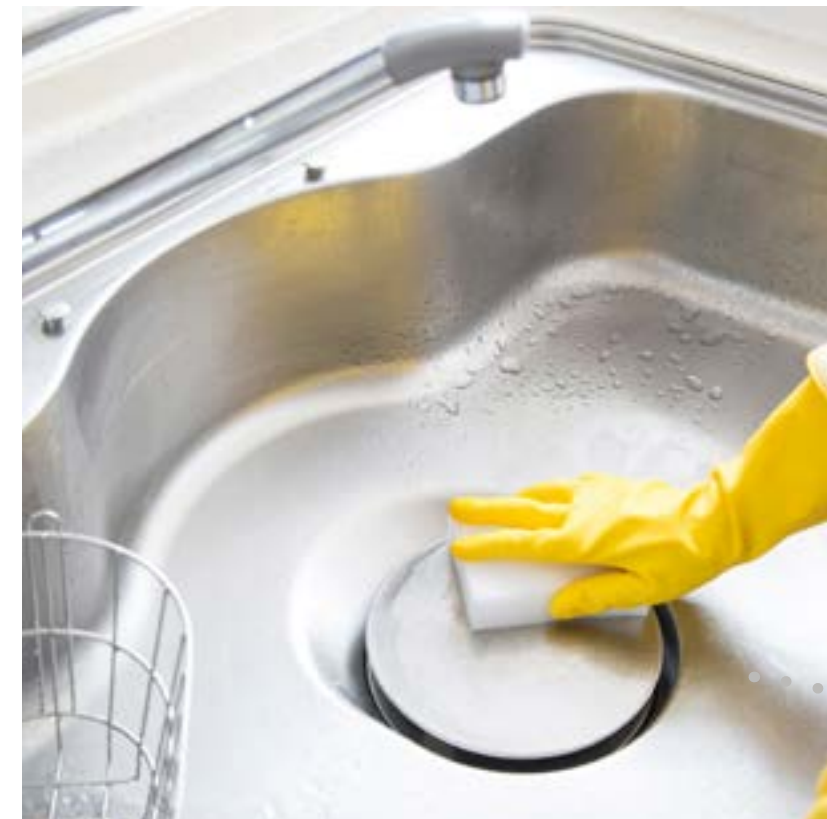


INHALTSVERZEICHNIS »

WIE SIE IHREM KAFFEESATZ EIN ZWEITES LEBEN GEBEN



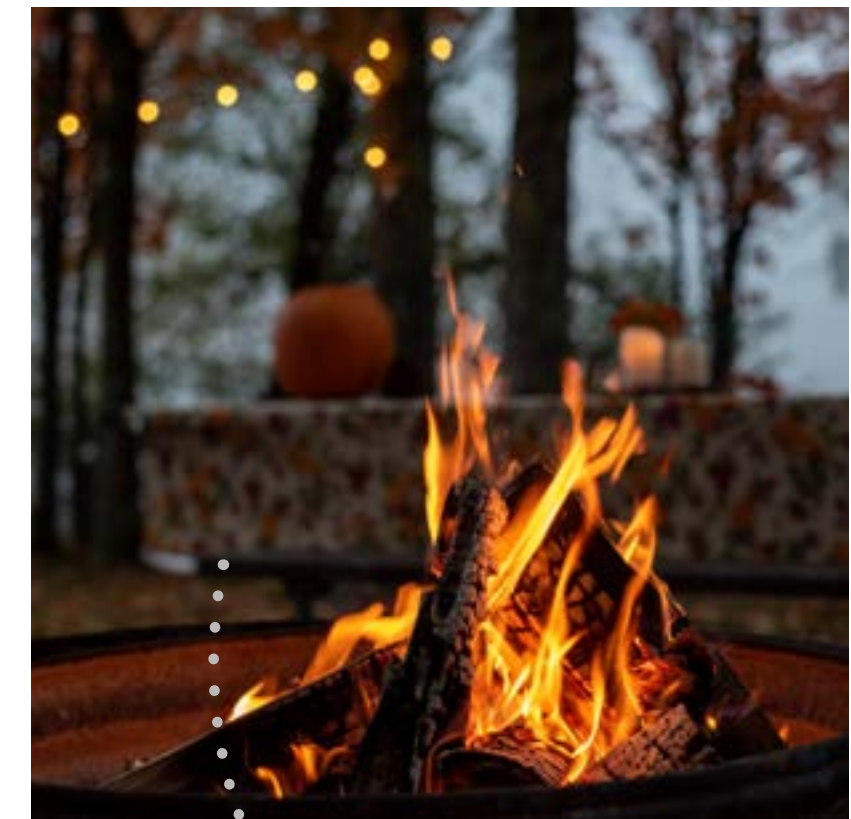
Als wirksames Mittel gegen Gerüche: Stellen Sie eine Schale mit Kaffeesatz in Ihren Kühlschrank



Als Fettentferner für schmutzige Küchenutensilien



Gelegentlich als Dünger: Kaffeesatz hilft Ihren Pflanzen zu wachsen



Als Brennstoff für Feuer

SIE BENÖTIGEN MEHR INFORMATIONEN DARÜBER, WIE SIE IHRE VIRTUOSO+ EINSETZEN?

Wir empfehlen, die How-to-Videos anzusehen, die wir extra für Sie erstellt haben:



Den perfekten Espresso zu Hause zubereiten:

Einen perfekten Espresso zu bekommen, war noch nie so einfach.

[Hier klicken](#)



Cappuccino und heiße Schokolade zubereiten:

Verwenden Sie die Dampfdüse zum Aufschäumen von Milch für einen perfekten Cappuccino oder zum Erwärmen der Milch für heiße Schokolade und mehr.

[Hier klicken](#)



Kaffeemenge personalisieren:

Kaffee in der bevorzugten Menge zubereiten (wählen Sie 15 bis 65 ml für eine Tasse und 30 bis 130 ml für zwei Tassen).

[Hier klicken](#)



Bereiten Sie einen perfekten Espresso zu, nachdem Sie die Dampfdüse verwendet haben:

Stellen Sie sicher, dass Ihr Espresso jedes Mal perfekt wird.

[Hier klicken](#)



Stellen Sie eine automatische Abschaltzeit ein:

Sie können zwischen 5 Minuten, 15 Minuten oder einer halben Stunde wählen.

[Hier klicken](#)

KRUPS[®]

VIRTUOSO+



DIE BARISTA-RITUALE
FÜR EINEN AROMATISCHEN KAFFEE