

INTRODUCTION POUR LES BARISTAS

EXPRESSO POUR TOUS



Écrit et illustré par
Dennis Hew



Édition
Decent Espresso

EXPRESSO POUR TOUS !

Par Dennis Hew

Édition Decent Espresso

decent
ESPRESSO

Droit d'auteur © 2021 Dennis Hew.

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, distribuée ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, y compris la photocopie, l'enregistrement ou d'autres méthodes électroniques ou mécaniques, sans l'autorisation écrite préalable de l'éditeur, sauf dans le cas de brèves citations incorporées dans des critiques et de certaines autres utilisations non commerciales autorisées par la loi sur les droits d'auteur. Les demandes d'autorisation doivent être adressées à l'éditeur, à l'attention du coordinateur des autorisations, à l'adresse suivante :

Illustration et couverture du livre par Dennis Hew

Publié pour la première fois en Malaisie en 2021
par Dennis Hew 35, Jalan Damai, Kampung Datuk Keramat,
55000, Kuala Lumpur, Malaisie

Édition Decent Espresso, 2024

EXPRESSO POUR TOUS !	2
Introduction.....	11
Devinez qui a illustré ce livre	16
Quelle est l'importance d'une dose d'expresso dans la réalisation d'un latte art ?	18
LORSQUE VOUS APPRENEZ LE PIANO, NE VOUS ENTRAÎNEZ PAS AVEC UN VIOLON	19
Ouverture & préparation dans un café	22
ANATOMIE DES MACHINES À EXPRESSO	24
Types de machines à expresso domestiques	28
Machine à café automatique	28
Machine à simple chaudière	30
Machine à chaudière unique avec échangeur de chaleur ...	32
2 en 1 (machine à expresso avec moulin)	35

Machine à double chaudière	37
Machine à expresso : quel type de buse vapeur est le plus efficace ?	40
ANATOMIE DES MOULINS À EXPRESSO	43
Introduction aux moulins à café	47
Moulin à épices	49
Qu'est-ce qu'un moulin à réglage par paliers et un moulin à réglage en continu ?	53
Moulin à meules coniques (usage domestique)	54
Moulin conique à usage domestique.....	55
Moulin à meules plates (usage domestique).....	56
Moulins à la demande	57
Moulin commercial à la demande	58
Moulin domestique à la demande	59

Moulin à dosage	60
Moulin à dosage commercial.....	61
Conclusion	62
Articles pour le bar à café	63
À vous de choisir.....	67
Quels sont les outils que vous devez connaître ?	68
Tasseurs (Tamper)	68
Comment tenir un tasseur traditionnel ?	71
Posture de tassage	73
Quelle est la pression nécessaire pour tasser ?	74
Paniers filtres	75
Porte-filtres	77
Types de porte-filtres	77

QU'EST-CE QUE L'EXPRESSO ?	80
Introduction à l'expresso	81
Jargon de barista pour les recettes.....	84
Questions	86
Arabica et Robusta.....	88
Pas tous les grains d'Arabica sont de qualité supérieure....	90
Peut-on faire un expresso avec des grains de Robusta ? ...	92
Conclusion.....	93
Torréfaction claire, torréfaction foncée	94
Grains de café d'origine unique et mélangés.....	106
Mélange de grains de café	106
À quoi servent les mélanges de grains de café ?	107
Grains de café d'origine unique.....	108

Traitement du café : Lavé, nature et miel	111
Café traité par lavage (café lavé)	113
Café traité par voie naturelle (café nature)	116
Café traité au miel.....	119
Qualité de l'eau	123
Types de systèmes de filtration	127
Filtre échangeur d'ions.....	128
Filtre à osmose inverse	130
Votre eau est-elle trop dure ?	132
Mélanges préfabriqués	137
Qu'est-ce qu'un « café court » ?	153
La base pour le café ou le latte art	155
Les recettes pour expresso/ristretto	155
La température de brassage (1/3).....	156

La taille de mouture (2/3).....	161
Le débit	162
À propos du calibrage	164
Les instruments nécessaires au calibrage.....	165
Les recettes (3/3).....	167
Expresso	167
Ristretto	168
Ristretto et expresso, qu'est-ce que c'est et pourquoi ?..	169
Jargon de barista pour les cafés	172
Calibrons !.....	174
Prenons une gorgée !.....	178
Pourquoi le calibrage est-il important ?	181
Bon calibrage !.....	184
ENTRETIEN : LE DEVOIR D'UN BARISTA.....	185

C'est terminé ! Il est temps de se salir les mains.....	186
Les éléments nécessaires au nettoyage de la tête de groupe	
189	
Nettoyage de la tête du groupe	192
Nettoyage de la buse à vapeur	198
Nettoyage du porte-filtre, du panier filtre et du bac égouttoir	199
Entretien du moulin.....	200
Les articles nécessaires au nettoyage de votre moulin....	202
À quoi ressemble le travail de barista dans un café ?	207
Comment ce livre a-t-il été élaboré ?	210
Remerciements.....	211

Introduction

Avant d'entrer dans le vif du sujet, vous avez peut-être quelques doutes : qui est ce Dennis Hew ? Qu'est-ce qui le qualifie pour enseigner le latte art et le café ?

Nombreux sont ceux qui pensent qu'un enseignant doit être un champion dans son domaine ou un lauréat d'un prix pour pouvoir enseigner.

Je ne crois pas que ce soit vrai, et je vais vous donner quelques exemples. Le célèbre chef Gordon Ramsay et le regretté Bruce Lee sont tous deux très connus dans leur domaine. L'un est une célébrité de l'art culinaire qui est devenu propriétaire de plusieurs restaurants, l'autre était un artiste martial légendaire qui est devenu une star de cinéma.

Possèdent-ils des titres de champion ? Non, ils ne le sont pas. Néanmoins, ce sont des enseignants, des mentors ou des entraîneurs respectés.

C'est parce qu'ils sont passionnés par l'enseignement et la diffusion de leurs connaissances.

Gordon Ramsay diffuse ses connaissances par le biais d'émissions télévisées, incitant des millions de personnes à apprendre les arts culinaires. Bruce Lee a tourné des films pour partager sa maîtrise des arts martiaux. Il a modifié l'industrie cinématographique traditionnelle du kung-fu et inspiré des générations entières.

Vous pouvez arguer qu'il s'agit là de cas rares ou exceptionnels dans l'histoire. Très bien, mais qu'en est-il de vos professeurs d'école ? Votre professeur de sciences ou votre professeur d'anglais ? Ont-ils reçu des prix littéraires, des prix Nobel ou d'autres distinctions ? Probablement pas. Cependant, beaucoup d'entre eux sont très habiles dans l'enseignement et pleins de patience, même s'ils ne sont pas des champions dans leur domaine.

Qui est donc ce Dennis Hew ? Je suis un entrepreneur qui a lancé un petit et humble cours de café le week-end dans un café nommé RGB Café à Kuala Lumpur, en Malaisie. Mes cours ont commencé en 2017, et ils étaient toujours complets. Depuis, j'ai fondé la Barista Experience Academy. J'anime également un podcast, « The Coffee and the Company » (le café et l'entreprise). Je suis certifié par la Specialty Coffee Association (SCA) en tant que barista intermédiaire et barista professionnel.

J'ai enseigné à plus de 8 000 étudiants (pas de webinaire : c'est en personne). J'ai consacré des milliers d'heures à l'enseignement et à l'accompagnement face à face et main dans la main.

La façon dont j'ai commencé à donner des cours remonte à la façon dont j'ai commencé à travailler comme barista à temps partiel le week-end.

En 2013, alors que l'intérêt pour les cafés de spécialité était en plein essor à Kuala Lumpur, j'ai dégusté mon premier flat white surmonté d'un latte art. Je n'avais jamais goûté un café aussi délicieux sans sucre et j'étais intrigué. J'ai demandé à y travailler le week-end, et j'ai été accepté.

Avance rapide jusqu'en 2017 : J'avais acquis une expérience professionnelle dans quelques cafés, mais j'avais l'impression de ne pas m'être suffisamment développée et de ne pas pouvoir passer à l'étape suivante de l'apprentissage. J'avais l'impression d'enseigner plus que d'être enseignée, et j'étais démoralisée de ne gagner qu'un salaire minime.

J'étais persuadée que mon temps valait plus que ce que je gagnais. J'ai envisagé de quitter mon emploi à temps partiel au café, mais la propriétaire m'a demandé de donner le coup d'envoi d'un cours sur le café. Sa salle de torréfaction était libre le week-end et elle disposait d'une machine à expresso supplémentaire que je pouvais utiliser pour enseigner.

J'ai donc lancé le cours seule, en partant de zéro : conception d'un billet, création d'un programme, gestion du marketing numérique, programmation des réservations, etc.

Il se trouve que j'ai tellement aimé enseigner que, même si mon corps me faisait souffrir à force de travailler toute la journée le week-end, je n'avais pas du tout l'impression de travailler.

En cours de route, j'ai souvent reçu des messages d'adeptes d'autres pays qui me disaient que leur pays ou leur ville n'avait pas de cours de café.

Comme j'écris régulièrement sur le café, partageant mes connaissances avec des vidéos sur Instagram ([@sinnedhew](#), [@baristaexperienceacademy](#) et [@thecoffeethecompany](#) si vous êtes curieux), j'ai eu l'idée d'écrire un livre pour atteindre un public mondial et ceux à qui je ne peux pas enseigner personnellement.

Devinez qui a illustré ce livre

C'est moi, de la première à la dernière page. J'ai commencé à écrire ce livre sans savoir comment illustrer numériquement. Quand j'étais enfant, j'aimais dessiner et gribouiller avec un vieux stylo et du papier. Mon dessin n'a pas évolué depuis.

Mais j'avais beaucoup d'idées que je devais vous montrer : mes lecteurs, mes amis, mes followers IG, mon public du monde entier. Et donc, au fur et à mesure que mon livre avançait, j'ai dû apprendre les techniques d'illustration numérique. Tout simplement parce que le latte art nécessite plus que des mots - il a besoin de visuels. Je crois que nous sommes tous des créatures visuelles.

Un beau jour, j'ai reçu une nouvelle tablette de mon travail et elle était équipée d'un stylet. Cela a fait germer une idée dans mon cerveau et a changé mon point de vue sur l'élaboration de ce livre.

Vous remarquerez peut-être en tournant les pages que mes compétences en matière d'illustration s'améliorent progressivement de la première à la dernière image. J'ai souvent dessiné et échoué. J'ai appris par moi-même à améliorer ces illustrations de plus en plus.

Néanmoins, j'ai découvert que j'aimais illustrer. Cela calme mon esprit, me donne un but et entraîne ma vigilance. Je ne suis pas un dessinateur très doué, mais du fond du cœur, j'ai passé beaucoup de temps à apprendre en partant de zéro.

En fin de compte, mon objectif est de vous transmettre, à vous mes amis du monde entier, les connaissances que j'ai acquises à la dure, afin que vous puissiez apprendre plus facilement (et de manière moins frustrante).

Quelle est l'importance d'une dose d'expresso dans la réalisation d'un latte art ?

Très importante. Si vous aviez demandé à Ray Kroc (fondateur de McDonald's) si les frites étaient importantes pour son restaurant, je suis sûr qu'il vous aurait répondu qu'elles l'étaient aussi.

Imaginons... dans un combo burger, si le burger est délicieux mais que les frites ne sont pas cuites ou sont moelleuses, le repas reste-t-il délicieux pour vous dans son ensemble ?

Il en va de même pour un expresso, ou ce que j'appelle le « café court ». Un bon expresso permet d'obtenir un beau contraste et facilite la réalisation d'un latte art. Et surtout, il donne au café au lait un goût délicieux.

C'est pourquoi les compétences en matière de calibrage et de texturation du lait sont tout aussi importantes l'une que l'autre.

**LORSQUE VOUS
APPRENEZ LE
PIANO, NE VOUS
ENTRAÎNEZ PAS
AVEC UN VIOLON**

(Utilisez le bon outil)

Lorsque j'ai commencé à apprendre le café dans les bars à café, je possépais une petite machine à expresso domestique d'une marque que nous appellerons « K ». Je n'ai rien contre cette marque, mais je me suis rendu compte quelques années plus tard que - métaphoriquement parlant - j'apprenais le piano, mais que je m'exerçais à la maison avec un violon.

En tant que barista, j'utilisais une machine à expresso commerciale, qui produisait des boissons et du lait texturé d'une qualité satisfaisante. Mais lorsque je rentrais chez moi, ma machine à expresso domestique me donnait la qualité inverse.

J'étais vraiment stupide de comparer la qualité de production d'une petite machine qui coûtait 150 dollars américains à celle d'une machine commerciale qui coûtait 4 000 dollars américains. Ce n'est pas seulement le prix qui est en cause, mais aussi les caractéristiques.

Par exemple, sur la machine de la marque K, la buse à vapeur (qui produit de la vapeur pour réchauffer le lait) n'était qu'un gros trou. La plupart des machines commerciales sont dotées d'une buse à vapeur à quatre trous, ce qui permet d'obtenir une meilleure texture du lait.

Lorsque j'ai réalisé cela, j'ai commencé à économiser et j'ai finalement eu assez d'argent pour acheter ma première machine à expresso domestique décente appelée « Nuova Simonelli Oscar ». Elle a coûté 880 dollars américains en 2013. Et j'étais tellement amoureux de la qualité de sa texture de lait.

Pour produire un latte art décent dans une tasse de café, la machine à expresso et le moulin (même à la maison) doivent répondre à certaines exigences.

Ouverture & préparation dans un café

Chaque matin, les baristas préparent le café avant qu'il n'ouvre ses portes. Il s'agit non seulement de calibrer le goût du café, mais aussi de s'assurer que le café dispose d'un stock et de provisions suffisants pour servir des boissons et des pâtisseries.

Être barista, c'est être un lève-tôt.

Et pour le barista à domicile ? Dans mon travail de jour, je me réveille une demi-heure plus tôt avant d'aller travailler.

La préparation du café, le nettoyage de la machine à expresso et la dégustation du café prennent 40 minutes. Donc, pour quelqu'un qui veut devenir habile dans ce domaine, il faut de la détermination et se lever tôt tous les jours pour faire du café.

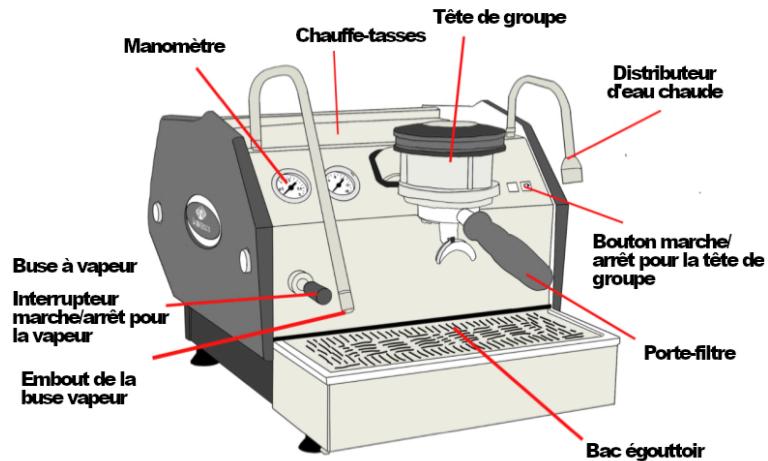
Pour moi, le fait d'être au bureau tôt n'est pas une excuse. Je prépare toujours mon café à la maison avant de partir.

Dans le prochain chapitre, je parlerai des différentes parties de la machine à expresso, du moulin à café et de certains accessoires pour le café. Cela vous permettra de vous faire une idée plus précise lorsque je mentionnerai les noms des pièces de la machine.

ANATOMIE DES MACHINES À EXPRESSO

Je n'ai pas de connaissances techniques sur les noms des pièces des machines, mais voici les noms que les baristas utilisent couramment dans les cafés.

Veuillez noter que toutes les machines n'ont pas les mêmes interrupteurs. Certaines ont des leviers, des bascules ou des boutons, mais la plupart des machines ont un bouton qui permet d'allumer ou d'éteindre la tête de groupe.



Définitions

Tête de groupe : elle envoie l'eau chaude de la machine à expresso dans le panier filtre.

Bouton marche/arrêt pour la tête de groupe : met en marche la tête du groupe pour que l'eau et la pression puissent préparer le café.

Porte-filtre : poignée attachée à un filtre métallique (panier) qui retient le café moulu. Les porte-filtres existent en différents diamètres pour différentes machines.

Bac égouttoir : un bac de récupération de l'eau qui recueille l'eau qui s'écoule. Si la machine n'est pas équipée d'un système de plomberie, le bac égouttoir doit être vidé manuellement lorsqu'il est plein.

Embout de la buse vapeur : là où la vapeur chaude sort.

Manomètre : certaines machines sont équipées de deux manomètres : l'un pour la pression de la chaudière à vapeur, l'autre pour la pression de la chaudière de tête de groupe.

Les deux ont pour fonction de contrôler la pression pendant la préparation du café.

Interrupteur marche/arrêt pour la vapeur : met en marche la buse à vapeur.

Buse à vapeur : chauffe et mousse le lait à la vapeur en l'insérant dans le pot à lait. La position de la buse vapeur peut être réglée. Tenez la partie recouverte de caoutchouc pour éviter de vous brûler...

Distributeur d'eau chaude : pour ajouter de l'eau dans une tasse afin de préparer du thé ou des boissons à base de café Americano.

Remarque de Decent

Sur une machine à expresso Decent : la mise en marche et l'arrêt de la tête de groupe, la mise en marche et l'arrêt de la vapeur, la mise en marche et l'arrêt de l'eau chaude et les jauge de pression sont tous affichés sur l'écran de la tablette.

Types de machines à expresso domestiques



Machine à café automatique

Ce type de machine est conçu pour être pratique. Avec un seul bouton, vous n'avez qu'à remplir les ingrédients (grains de café entiers et lait), puis à appuyer sur le bouton pour obtenir la boisson désirée. On trouve généralement ces machines dans les salles de congrès ou les espaces événementiels des hôtels.

Ce type de machine ne permet qu'un contrôle minimal, d'où son nom de « machine à café automatique ».

Si vous voulez avoir plus d'options et faire du latte art, cette machine ne vous conviendra pas.

La machine à café automatique

Avantages : facilité d'utilisation, mobilité.

Inconvénients : pas de contrôle des réglages intégrés du fabricant, de sorte que le goût du café dépend de certains paramètres de la machine. Pas de contrôle de la pression ou de la qualité de la vapeur de lait et pas de « latte art ».



Machine à simple chaudière

Comme son nom l'indique, ce type de machine dispose d'une seule chaudière qui sert à la fois à la buse vapeur et à la tête de groupe. Dans l'ensemble, la taille de la machine est un peu plus grande qu'une brique de lait de 2 litres. Cela dit, la chaudière est petite.

Lorsque vous extrayez un expresso d'une machine à chaudière unique, vous devrez peut-être activer la fonction vapeur et attendre patiemment que la pression de la vapeur augmente. Certaines machines prennent jusqu'à une minute pour atteindre cette pression.

Cette procédure est acceptable pour l'autoconsommation, mais si vous avez des invités ou une famille nombreuse qui attend un café, cela peut être très frustrant, surtout si vous êtes nouveau ou inexpérimenté dans l'utilisation de votre machine.

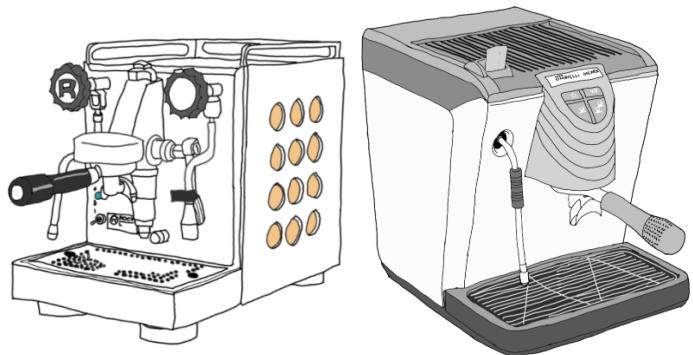
De plus, le diamètre du porte-filtre est de 49 à 52 mm et peu d'accessoires sont compatibles avec ce diamètre.

Convient-il ? Pas pour apprendre le latte art, mais si vous avez des attentes minimales en matière de qualité de café et que cela ne vous dérange pas de ne pas avoir de latte art, alors cette machine peut vous convenir.

La machine à expresso à simple chaudière

Avantages : économique, mobile.

Inconvénients : nécessite un temps d'attente pour que la pression de la vapeur augmente, ce qui rend difficile la préparation de plusieurs tasses de café d'affilée. La qualité du café n'est pas constante.



Machine à chaudière unique avec échangeur de chaleur

Ce type de machine dispose également d'une seule chaudière, mais avec une technologie supplémentaire qui permet à la chaudière de produire simultanément de la vapeur pour le lait et de la pression thermique pour la tête de groupe.

Pendant que vous préparez l'expresso, vous pouvez utiliser la buse vapeur pour texturer le lait. Il n'y a pas de temps mort. Ce système d'échangeur de chaleur permet d'utiliser les deux fonctions en même temps. Mais comme il s'agit d'une chaudière unique, vous n'obtenez pas toujours un expresso homogène (surtout sur les machines à expresso domestiques), et la qualité du lait texturé varie si vous préparez plusieurs tasses à la fois.

La chaudière de la machine peut ne pas être en mesure de faire bouillir la quantité d'eau nécessaire en peu de temps. Elle est destinée à un usage domestique, contrairement à un échangeur de chaleur commercial doté d'une chaudière plus puissante qui peut supporter un flux de travail intense en peu de temps.

Par ailleurs, avant d'acheter un porte-filtre, faites attention à la taille de son diamètre. En général, les porte-filtres de taille commerciale (la taille avec la plupart des accessoires pris en charge) ont un diamètre de 58 mm.

La machine à chaudière unique avec échangeur de chaleur

Avantages : légèrement plus économique, mobile, facilité d'utilisation en termes d'expresso et de lait texturé.

Inconvénients : qualité satisfaisante de la préparation, mais manque de régularité dans le contrôle de la température lorsque vous préparez plusieurs expressos à la suite. Taille de l'unité physique plus importante.



2 en 1 (machine à expresso avec moulin)

Ce type de machine varie d'un fabricant à l'autre, selon qu'il s'agit d'une machine à chaudière unique ou d'une machine à double chaudière.

La machine 2 en 1 est populaire auprès de nombreux consommateurs parce qu'elle semble être une bonne affaire. Vous économisez le coût d'achat d'un moulin séparé. Mais de mon point de vue, elle présente quelques inconvénients.

Inconvénients du moulin dans une 2-en-1 :

Le moulin a peu de réglages. J'en ai vu qui n'offraient que 10 à 15 réglages de la taille de la mouture, alors que les moulins à expresso spécialisés offrent 40 à 60 réglages, du plus gros au plus fin. Il y a aussi des moulins qui ont un nombre infini de réglages. N'oubliez pas que la méthode de préparation de l'expresso est très sensible à la taille de la mouture.

Lorsque la machine est préchauffée ou chaude, elle chauffe également le moulin et ses meules. Cela affecte la taille de la mouture. De plus, la chaleur peut produire une accumulation d'huile, car les grains de café sont très sensibles à la chaleur. Cette accumulation d'huile peut également affecter la saveur des grains et la taille de la mouture au fil du temps.



Machine à double chaudière

Ce type de machine dispose de deux chaudières - l'une dédiée à l'ébullition pour la vapeur et l'eau chaude, et l'autre dédiée uniquement à la tête du groupe, pour la préparation du café.

Les images ci-dessus montrent des machines à expresso domestiques de milieu et de haut de gamme.

Les caractéristiques de ces machines conviennent aux petits cafés et aux événements. Elles sont capables de préparer une grande quantité de café en peu de temps.

En outre, selon le modèle et la marque, certaines ont une température de brassage très constante et stable. C'est en grande partie pour cette raison que les fabricants de machines à expresso ont inventé les machines à double chaudière.

Certaines sont dotées d'une commande PID (Proportionnelle Intégrale Dérivée), ce qui signifie que vous pouvez augmenter ou diminuer la température de brassage et que vous pouvez également surveiller la température.

En outre, certaines machines disposent d'une fonction de pré-infusion. Elles sont capables d'atteindre une pression de 3 à 6 bars dans la tête du groupe pour pénétrer dans le café moulu pendant une durée déterminée (en secondes). Cela permet de tremper le café moulu avant de passer à 9 bars pour une extraction complète de l'expresso et un meilleur café, uniformément extrait et savoureux.

La machine à expresso à double chaudière

Avantages : fonctionnement aisé (en fonction de la marque et du modèle), stabilité de la température de brassage avec une pression et une température plus contrôlables.

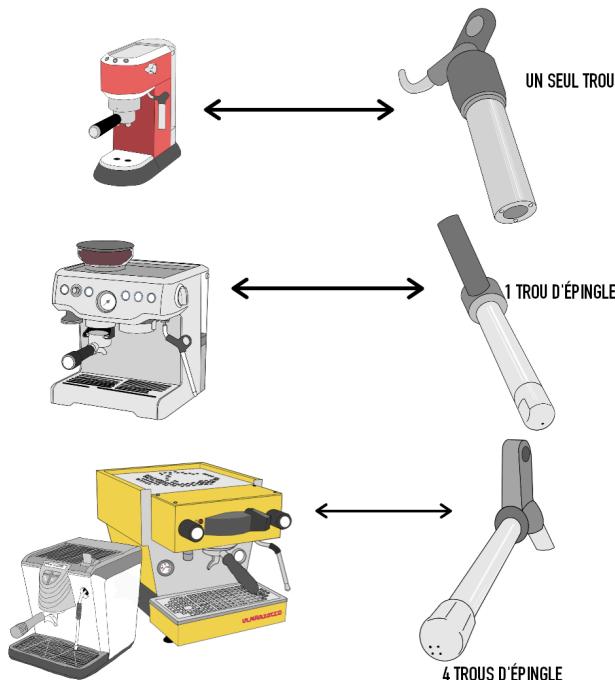
Inconvénients : pas très économique, lourde, pas mobile, encombrante.

Remarque de Decent

La **machine à expresso Decent** utilise deux chauffages, l'un pour la vapeur, afin de produire de la vapeur instantanée, et l'autre pour l'eau à température précise pour l'expresso. L'avantage de cette approche est un temps de chauffe plus rapide et une consommation d'énergie plus faible. La machine n'a pas de chaudière !

Machine à expresso : quel type de buse vapeur est le plus efficace ?

Lorsque nous parlons de la buse vapeur, nous évoquons généralement deux choses : la pression de la vapeur et l'embout.



1. **Pression de la vapeur.** Certaines machines à expresso peuvent régler la pression de la vapeur de 0,5 à 2 bars. Toutes les machines ne disposent pas de cette fonction ; la plupart des machines domestiques de milieu et de bas de gamme offrent généralement une pression de 1 bar ou moins.

Des pressions plus élevées font monter la température plus rapidement. Nous ne mesurons pas la texturation du lait en fonction du temps, mais en fonction de la température : idéalement 55 °C - 60 °C. Mais si la pression est trop faible, elle risque de créer de nombreuses bulles dans le lait. Nous avons besoin de micro-mousse, pas de bulles visibles. Cela affecterait également le goût du lait.

D'après mon expérience, la pression doit être de 1 à 1,3 bar pour 180 ml de café au lait. Si vous avez une plus grande quantité de lait, la pression peut être plus élevée pour faire tourbillonner et étirer le lait.

2. **Types d'embouts.** Il existe des embouts avec 1, 2, 3 ou 4 trous, mais certaines machines sont équipées d'un seul gros trou. Cela ne fonctionnera pas pour la micro-mousse, à moins qu'une nouvelle technologie ne soit mise au point.

Je les ai tous essayés. Le seul type qui ne fonctionne pas est l'embout unique à gros trous. Le diamètre du trou d'épingle, qui varie de 1 mm à 1,5 mm, a également un effet sur le résultat final. En général, un barista expérimenté choisit le plus petit diamètre parce qu'il est capable de produire une vapeur plus fine, ce qui permet d'obtenir un lait à la texture plus soyeuse.

Remarque de Decent

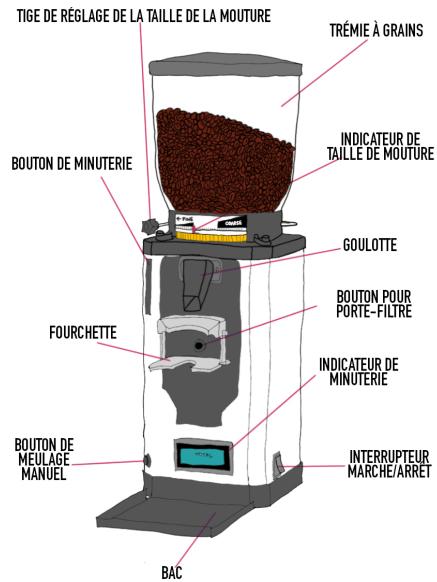
Decent utilise un seul petit trou (0,8 mm) ou trois trous, selon le modèle, et atteint des pressions plus élevées (généralement de 2 à 3 bars) que les machines à chaudière. Nous pensons que les pressions plus élevées créent de la micro-mousse plus fine.

ANATOMIE DES MOULINS À EXPRESSO

Même Google n'a pas pu m'aider à trouver certains des noms des pièces ci-dessous. Je dois donc admettre que j'ai inventé certains de ces noms. En tant que baristas, nous n'avons jamais appris ces noms de manière formelle. Nous appelons généralement quelque chose « bouton ».

J'ai inventé ces noms pour que vous puissiez les comprendre plus facilement lorsque je les mentionne dans ce livre.

Notez également que la plupart des moulins sont équipés d'un réglage à genouillère ou d'un réglage numérique pour le réglage de la taille de la mouture ; pour l'illustration suivante, le modèle utilise une tige de réglage.



Tige de réglage de la taille de la mouture : Tournez pour régler la taille de la mouture de grossière à fine.

Bouton de minuterie : Touchez pour ajuster la durée de meulage pour le dosage.

Fourchette : Maintient le porte-filtre en attendant le meulage.

Bouton de meulage manuel : Tapez et maintenez enfoncé pour moudre manuellement. Lâchez pour arrêter le meulage.

Bac : Récupère le marc de café.

Interrupteur marche/arrêt : Allumer ou éteindre le moulin.

Indicateur de minuterie : Affiche le réglage de la minuterie et la configuration actuelle.

Bouton pour porte-filtre : Après avoir réglé la minuterie, appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour lancer le meulage.

Goulotte : Sortie du café moulu.

Indicateur de taille de mouture : Il indique le réglage de la mouture lorsque vous réglez la taille de la mouture à l'aide de la tige. Facile à retenir et à noter dans votre livre de recettes.

Trémie à grains : Le réservoir à grains de café fixé au moulin.

Introduction aux moulins à café

Tout comme pour les machines à expresso, le monde du café offre une grande variété de moulins. Certains ont été conçus pour les méthodes de café à verser (pour over ou café filtre), comme le Hario V60, le Syphon, le Kalita Wave, l'Aeropress, etc. La méthode d'infusion par versage utilise de l'eau chaude, mais pas de pression pour infuser le café - contrairement à la méthode de brassage pour expresso, qui nécessite à la fois de la chaleur et de la pression pour extraire le café.

Dans le monde culinaire, différentes casseroles sont conçues pour différentes méthodes de cuisson. Il est conseillé de ne pas utiliser un wok chinois pour saisir un steak, par exemple. Certes, vous pouvez le faire, mais vous n'obtiendrez pas le meilleur résultat.

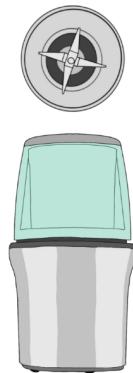
Il existe donc différents types de moulins pour :

- le café à verser
- l'expresso

De temps en temps, je reçois des photos et des questions de personnes qui me demandent si leur moulin à épices fonctionne pour l'expresso. La réponse courte est « non », car il est conçu pour moudre des épices, pas du café (surtout pour l'expresso). En fait, il coupe les grains de café, au lieu de les moudre. La principale raison pour laquelle elle ne convient pas est la taille de la mouture : elle n'est pas régulière et n'est pas assez fine pour l'expresso, qui nécessite une taille de mouture proche de celle de la farine.

Que se passe-t-il si la mouture est grossière comme du sable ? L'expresso s'écoule comme une diarrhée. Le goût sera aigre ou insipide, et vous aurez du mal à préparer des cafés au lait avec un expresso aussi aqueux. Trouver la bonne taille de mouture pour vos grains s'appelle le « calibrage », que nous aborderons plus loin.

Moulin à épices



Pour être clair, je n'ai rien contre les moulins à épices. Je veux simplement vous conseiller d'utiliser un moulin à épices pour moudre des épices, pas du café.

Moulin à main

Vous trouverez ci-dessous un moulin à main d'une marque japonaise.



Cela permet d'obtenir un expresso délicieux, mais l'inconvénient est que la mouture prend du temps et de l'énergie (par exemple, il faut environ 5 minutes pour moudre 20 g). L'expresso est très sensible à la taille de la mouture, donc si elle est incorrecte, l'expresso s'écoulera trop rapidement (goût aigre) ou trop lentement (goût amer et brûlé).

Vous devrez alors moudre à nouveau. Il peut être démoralisant de consacrer autant de temps et d'énergie à des tâches répétitives.

Vous pouvez trouver des moulins à main haut de gamme qui sont plus rapides et plus faciles à utiliser et dont la taille de la mouture est constante. Je reconnais que vous n'aurez pas l'impression de dépenser beaucoup d'énergie si vous ne préparez qu'une seule tasse de café à la fois. Mais si vous avez plusieurs invités à servir, vous penserez autrement.

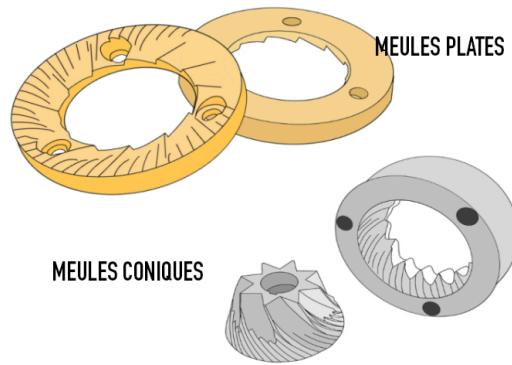
Différenciation des caractéristiques des moulins

En général, il existe deux types de moulin à expresso et, parmi ces deux types, il y a :

- **le réglage par paliers**
- **le réglage en continu**

Ces deux types de moulins sont divisés en deux catégories,

- **les moulins à meules coniques**
- **les moulins à meules plates**



Qu'est-ce qu'un moulin à réglage par paliers et un moulin à réglage en continu ?

Qu'est-ce qu'un moulin à réglage par paliers ?

Un moulin à réglage par paliers est un moulin traditionnel dont les réglages s'apparentent à des marches d'escalier. Chaque marche vous fait monter ou descendre. Il n'y a pas d'intermédiaire.

J'ai connu une certaine frustration avec les moulins à paliers lorsque j'essayais de calibrer la taille de la mouture. La mouture était soit trop fine, soit trop grossière.

Qu'est-ce qu'un moulin à réglage continu ?

Cela vous permet de régler la taille de la mouture entre deux tailles. Par exemple, sur certains moulins, il est possible d'effectuer des ajustements très mineurs en millimètres.

Moulin à meules coniques (usage domestique)

Tout a ses avantages et ses inconvénients. Tout dépend de ce qui vous convient. Il n'existe pas de moulin parfait au monde qui convienne à tous les baristas.

J'ai illustré quelques moulins à meules coniques destinés à un usage domestique. Le premier moulin conique ne retient que très peu de café car il n'y a pas de goulotte de mouture dans sa conception.

Le moulin à meules coniques

Avantages : mouture très rapide, légère, facile à entretenir.

Inconvénients : il n'est pas conçu pour un usage intensif, car la meule conique est épaisse et de forme conique, ce qui a tendance à dégager rapidement de la chaleur.

Moulin conique à usage domestique



Moulin à meules plates (usage domestique)

Il s'agit du type de moulin le plus couramment utilisé dans le commerce, et même par certains utilisateurs domestiques sérieux. Il offre des capacités de meulage plus efficaces et des nuisances sonores moindres, et certains fabricants affirment que les meules plates ont une plus grande consistance.

Il existe généralement deux types de moulins à meules plates :

- **Moulin à la demande**
- **Moulin à dosage**

Moulins à la demande

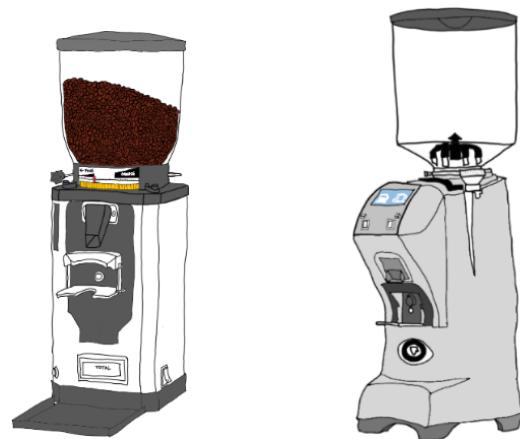
Vous trouverez ci-dessous différents types de moulins à meules plates à la demande. Rapide, efficace et homogène, les meules de 75 mm sont destinées à un usage commercial en grande quantité, mais leur prix n'est pas si avantageux que cela. Le modèle de 64 mm est considéré comme assez économique et constitue un modèle d'entrée de gamme pour un moulin à meules plates à usage commercial. La taille de meule de 55 mm est destinée à un usage domestique - c'est le moulin le plus simple, le plus basique et le plus économique.

Moulin à la demande :

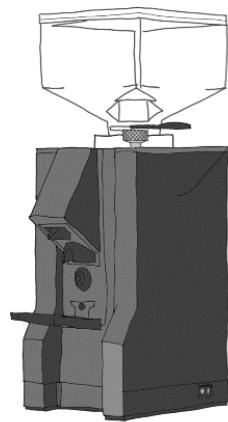
Avantages : effet de refroidissement rapide grâce au diamètre plat et à la conception mince par rapport au moulin à meules coniques.

Inconvénients : meulage légèrement plus lent que le modèle conique.

Moulin commercial à la demande



Moulin domestique à la demande



Moulin à dosage

Ces dernières années, les fabricants ont produit moins de moulins à dosage pour leurs nouveautés.

En général, ce type de moulin est pratique pendant les périodes de forte affluence dans le café. Pour les baristas débutants (surtout si vous avez oublié de tarer le poids de votre porte-filtre), il vous suffit de jeter votre café moulu dans la boîte du doseur et de tarer le poids, puis de recommencer la dose de café moulu dans votre porte-filtre. Vous pouvez même corriger un tassage irrégulier.

Bien sûr, vous pouvez effectuer les opérations ci-dessus avec un moulin à la demande en versant le café moulu dans un bol ou un récipient et en le remettant soigneusement à la cuillère dans le porte-filtre, mais cela demande de la patience et plus de temps que pour le moulin à dosage.

Moulin à dosage :

Avantages : mouture en attente pour votre prochain café expresso.

Inconvénients : moins de précision dans le dosage en raison des nombreuses pièces du doseur qui peuvent retenir le café moulu.

Moulin à dosage commercial



Conclusion

Vous avez un budget limité ?

Procurez-vous un moulin à meules coniques ou un moulin à meules plates de petit diamètre.

Vous souhaitez obtenir une mouture homogène et précise ?

Optez pour un moulin à meules plates de 64 ou 75 mm.

Vous n'avez pas les moyens de vous offrir l'un ou l'autre ?

Achetez un moulin à main (pas un moulin à épices) pour faire de l'expresso, si vous en avez vraiment besoin.

Articles pour le bar à café



Maintenant que vous avez une idée des machines à acheter, voici quelques autres accessoires à intégrer dans votre bar à café.

1. **Machine à expresso** : permet de préparer l'expresso et de faire mousser le lait.
2. **Moulin à expresso** : il moud les grains de café pour en faire du café moulu.
3. **Tasse doseuse** : permet au barista de mesurer précisément le café moulu pour chaque dose avant de le placer dans le panier filtre.
4. **Tasseur** : comprime uniformément le café moulu dans le porte-filtre. Les tasseurs (tamper) dotés d'une fonction d'auto-nivellement sont plus faciles à utiliser pour les nouveaux baristas.

5. **Station de tassage (optional):** empêche le glissement lors de la procédure de tassage. J'utilise souvent un chiffon sur mon bar pour tasser.
6. **Balance à café :** pèse la dose de café pour réaliser une recette d'expresso précise. Procurez-vous une balance précise à 0,1 g.
7. **Cuillère à café :** éliminez le café moulu supplémentaire (même s'il ne s'agit que de 0,1 g de plus) et remuez le café avant de le déguster.
8. **Chiffons :** pour nettoyer la table, sécher le porte-filtre et essuyer les taches de lait sur la buse vapeur. Chaque chiffon doit avoir un usage spécifique.
9. **Tasse à café :** pour préparer et boire le café.
10. **Pichet à lait :** contient le lait frais pour le mousser et le verser pour réaliser des latte art.

11. **Distributeur WDT (optionnel)** : remue et répartit uniformément le café moulu avant de procéder au tassage.
12. **Grains de café et récipient hermétique en caoutchouc** : un récipient muni d'un joint en caoutchouc permet de conserver la fraîcheur des grains de café plus longtemps.
13. **Entonnoir pour porte-filtre** : il est placé sur le panier filtre pendant que vous moulez vos grains de café, afin d'éviter qu'ils ne se répandent.
14. **Thermomètre à lait numérique** : il mesure la température du lait pendant que vous le faites mousser à l'aide de la buse vapeur.

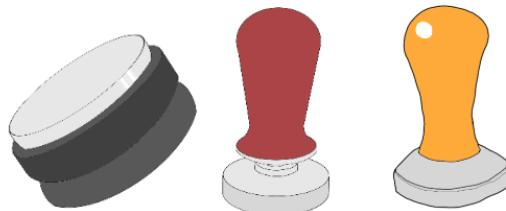
À vous de choisir

Comme je l'ai déjà mentionné, je n'écris pas ces lignes dans un but personnel, pour promouvoir des produits ou des marques, ou pour diffamer d'autres produits. Le choix vous appartient entièrement. Au moment où j'écris ce livre, de nombreux fabricants innovants produisent de nouveaux moulins impressionnantes, de nouvelles machines à expresso ou de nouveaux outils dotés de nouvelles technologies pour rendre le café encore meilleur.

Si j'ai omis des technologies ou des produits nouveaux, j'espère que vous comprendrez.

Quels sont les outils que vous devez connaître ?

Tasseurs (Tamper)



Vous trouverez ci-dessus quelques types de tasseurs que l'on trouve sur le marché. Notez qu'il existe plusieurs tailles de tasseurs, mais que la taille la plus couramment utilisée dans un groupe commercial est de 58 mm.

Certaines machines domestiques mesurent entre 51 et 55 mm. Je recommanderais une taille d'environ 58 mm, car vous pourrez trouver des accessoires de fabricants tiers qui correspondent à cette taille. Il est très important d'avoir un tasseur bien adapté à votre panier filtre, car cela affectera votre résultat d'extraction.

Tasseur sans poignée (à gauche) : facile à tasser et réduisant le risque de douleurs au poignet.

Tasseur à pression calibrée (au milieu) : pour les débutants qui préfèrent avoir l'esprit tranquille en ce qui concerne les problèmes de tassage à pression.

Tasseur traditionnel (à droite) : le bon vieux tasseur. C'est le plus couramment utilisé et le plus préféré par l'ensemble des utilisateurs. Pour les débutants, je suggère fortement que vous commeniez à pratiquer vos techniques de tassage avec celui-ci.

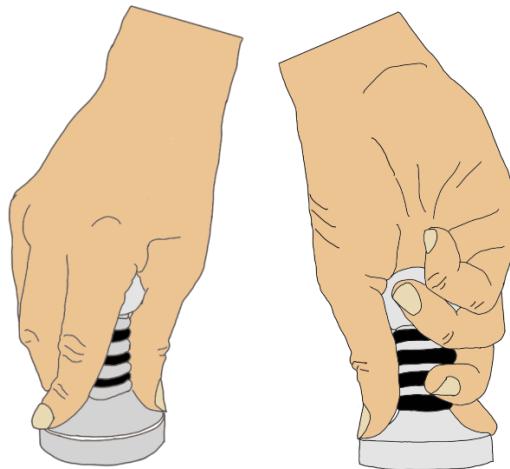
Chaque personne ayant des préférences différentes, il convient d'essayer chacun d'entre eux afin de déterminer le type qui vous convient. Il n'existe pas de tasseur qui convienne à tous les utilisateurs, et personne ne devrait utiliser uniquement un modèle dédié. Le plaisir de la préparation du café consiste à essayer différents outils ou accessoires pour obtenir des résultats différents.

Remarque de Decent

Decent Espresso a produit une gamme de tasseurs calibrés de 58,5 mm avec Wiedemann en Allemagne. Jetez un coup d'œil à nos tasseurs à poignée en bois.

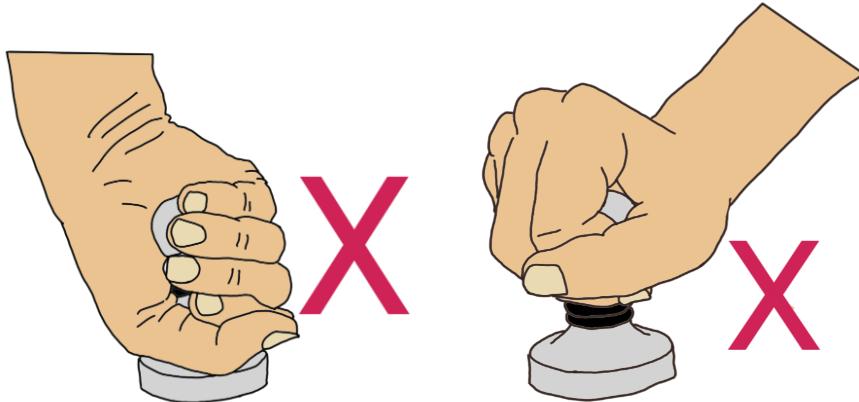
Retrouvez-nous sur www.decentespresso.com pour toute information supplémentaire.

Comment tenir un tasseur traditionnel ?



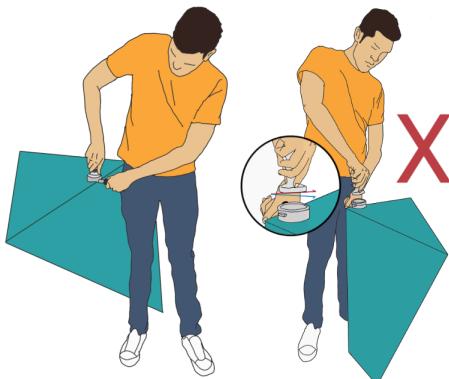
Il existe de nombreuses façons de tenir un tasseur. L'une d'entre elles est illustrée ci-dessus - la vue de face et la vue de dos de la même façon de tenir un tasseur.

Le plus important est que votre prise soit ferme et confortable, et que vous gardiez le poignet droit.



Les illustrations ci-dessus montrent quelques mauvaises façons de tenir un tasseur. Elles ne permettent pas de redresser le poignet. Lorsque vous exercez une force, vous pliez votre poignet et vous souffrez de douleurs au poignet à long terme.

Posture de tassage



La posture correcte et la posture incorrecte sont illustrées ci-dessus.

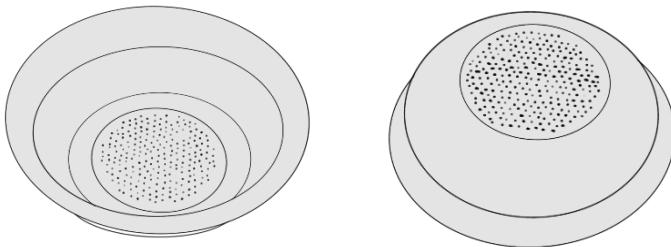
Posture correcte (à gauche) : Remarquez que le poignet est droit. Cela vous évitera d'avoir mal au poignet à long terme. Utilisez la force de votre poignet et de votre bras, mais pas celle de votre corps tout entier.

Posture incorrecte (à droite) : Si vous tassez en regardant vers l'avant, vous allez plier votre poignet et risquer de souffrir de douleurs au poignet à long terme. En outre, si votre poignet n'est pas droit, vous risquez davantage de tasser de manière irrégulière.

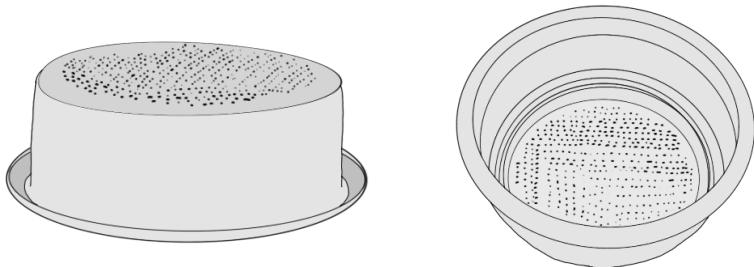
Quelle est la pression nécessaire pour tasser ?

« 11,3 - 13,6 kg ? Quoi ? » J'ai trouvé très drôle que lorsque les gens me demandent précisément quelle est la pression, je réponds « 11,3 kg ». Mais en retour, ils me lancent un regard surpris. La réponse est simple : il faut tasser suffisamment avec le poignet jusqu'à ce que le café ne se comprime plus. Certains baristas vous conseilleront de vous entraîner à tasser sur un pèse-personne pour vérifier votre pression de tassage. Vous pouvez également utiliser un tasseur calibré qui ajustera la pression pour vous.

Paniers filtres



L'image ci-dessus montre un panier filtre **pour un expresso simple** (vue de dessus et de dessous). Certains fabricants l'appellent filtre de 7 g. Mais cela ne signifie pas que ce filtre est limité à un maximum de 7 g de café moulu. J'ai essayé 12 g de café moulu et il est toujours possible de l'utiliser ; tout dépend de la taille de la mouture. Notez que la forme est plus effilée par rapport aux autres tailles et que les mailles sont plus petites. Il est donc plus difficile de tasser.



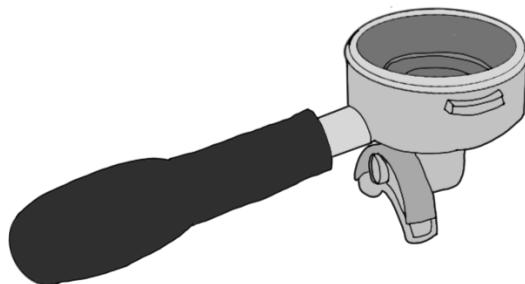
Ci-dessus, des illustrations de panier filtres **pour des expressos doubles**. Certains les appellent également filtres de 14 et 18 grammes. Cette taille est plus profonde et les mailles ont un diamètre plus large. Ces filtres permettent de mettre plus de café moulu que la capacité indiquée (21 g dans un panier de 18 g, par exemple).

Remarque de Decent

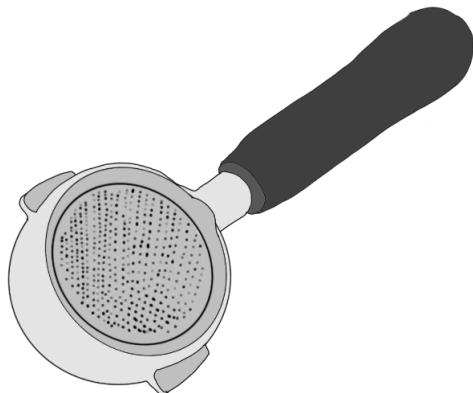
Chez Decent Espresso, nous proposons une gamme de panier filtres cintrés, à rebord et sans rebord pour différents usages. Découvrez les avantages de chacun d'entre eux.

Porte-filtres

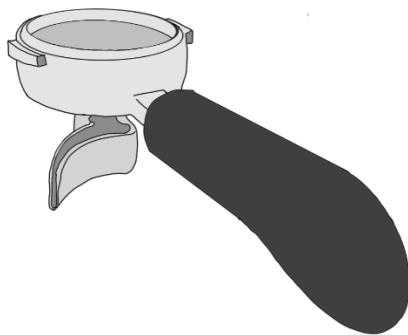
Types de porte-filtres



Ci-dessus, **un porte-filtre à double bec**. Il est capable de diviser le café en deux tasses en plaçant les tasses en dessous, côté à côté. Mais ce type de porte-filtre ne vous permet pas d'observer le processus d'extraction, car le bec bloque la vue interne. Chaque dose s'écoule proprement dans votre tasse, même s'il y a une canalisation pendant l'extraction.



Ci-dessus, un **porte-filtre sans fond**, que certains appellent un **porte-filtre nu**. Vous pouvez voir le processus d'extraction lorsque le café s'écoule, et le barista peut savoir s'il doit refaire le café s'il est canalisé et s'il se répand partout. Mais ce porte-filtre ne permet pas de diviser le café en deux tasses.



Un **porte-filtre à bec unique** ne signifie pas qu'il n'est destiné qu'à une seule dose d'expresso. Vous pouvez l'adapter à n'importe quel filtre. Pour moi, ce porte-filtre à bec unique est donc spécial. Je l'utilise souvent avec un filtre aveugle ou un filtre simple.

Remarque de Decent

Chez Decent, vous pouvez **concevoir votre propre porte-filtre et personnaliser la poignée et le bec verseur en fonction de vos besoins.**

QU'EST-CE QUE L'EXPRESSO ?

Introduction à l'expresso



Dans les cafés de la troisième vague, vous verrez de nombreuses méthodes de préparation dans la carte des boissons. Les illustrations précédentes ne sont que quelques exemples de ce que je considère comme des méthodes de préparation populaires.

L'expresso est l'une des méthodes de préparation du café utilisées par les baristas. En termes simples, c'est l'une des façons de cuire le café. Il ne s'agit pas de grains de café spécifiques, ni de profil de torréfaction, mais de la façon dont vous préparez votre café. Les boissons à base de café concentré, comme l'expresso, permettent également de créer des latte art.

L'expresso est traditionnellement préparé avec une machine à expresso, mais récemment, la technologie a permis aux fabricants de proposer des moyens de préparer un expresso sans machine. Il suffit à l'utilisateur d'ajouter de l'eau chaude et de presser manuellement l'eau chaude dans la galette de café (puck) pour en extraire un café très similaire à un expresso.

D'autres méthodes de préparation notables - qui ne sont pas illustrées - sont le café au siphon (sous vide), le café au percolateur, le café au filtre en papier Kalita Wave, l'infusion à froid et bien d'autres encore.

Je vous conseille de poursuivre votre exploration afin d'enrichir votre expérience et votre appréciation du café.

Qu'est-ce que le café de la première, de la deuxième et de la troisième vague ?

Première vague : lorsque les Italiens ont apporté l'expresso au reste du monde.

Deuxième vague : lorsque les chaînes de café (p.ex. Starbucks) ont apporté au monde les boissons à base d'expresso (p.ex. les boissons lactées à l'américaine).

Troisième vague : lorsque les cafés indépendants axés sur la qualité (et souvent sur le commerce équitable) ont apporté au monde l'expresso et des boissons lactées plus fortes. Souvent associée aux tendances australiennes, nordiques et américaines.

Jargon de barista pour les recettes

Dose de café : le café moulu dans le panier filtre de votre porte-filtre.

Rendement d'extraction : le café liquide qui se retrouve dans votre tasse.

Temps d'extraction : le temps pendant lequel l'eau coule sur le lit de café jusqu'à ce que vous arrêtez l'extraction - cette durée est le temps d'extraction.

Rapport d'infusion : le rapport entre la quantité de café moulu introduite dans la tête du groupe et la quantité de café liquide produite. Par exemple, si le rapport d'infusion est de 1:2, il sera de 18 g de café moulu et 36 g de café liquide, de 20 g de café moulu et 40 g de café liquide ou de 10 g de café moulu et 20 g de café liquide. Le rapport est une indication de la relation quantitative entre les deux quantités.

Grains de café d'origine unique : grains de café provenant d'une seule exploitation et d'un seul pays ; grains de café non mélangés.

Grains de café mélangés : mélange de grains de café provenant de quelques exploitations ou pays.

Canalisation : lorsque l'eau trouve des interstices ou des points faibles dans une galette de café (puck) (ce qui peut être causé par un tassage inégal) et se déverse à travers ces interstices au lieu de saturer toute la galette de café, créant une extraction inégale qui a un impact négatif sur la saveur.

Filtre aveugle : type de filtre dépourvu de trous. Il est utilisé pour nettoyer la tête du groupe.

Questions

Comment mesurer le rendement en sortie et la dose en entrée ?

Vous avez besoin d'une balance à café précise à 0,1 grammes pour peser la dose (entrée) et le rendement (sortie). Tarez d'abord votre porte-filtre vide et votre tasse à café vide sur la balance avant de commencer à moudre et à peser la dose. De même, pesez votre rendement avec une tasse sur la balance pendant l'extraction.

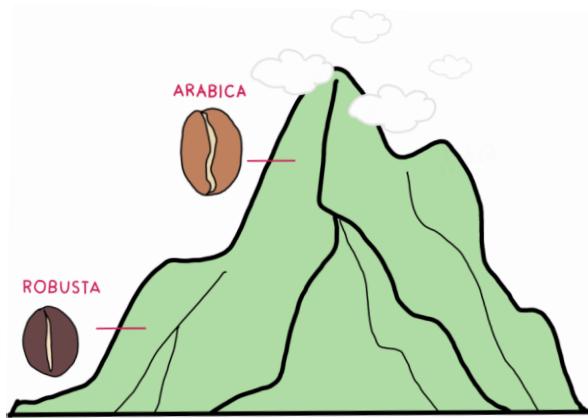
Pourquoi lappelez-vous « café court » au lieu d'expresso ou de ristretto ?

Café court est le nom que j'ai utilisé pour désigner à la fois le ristretto et l'expresso. Parfois, vous pouvez voir ce nom dans un menu de café, ce qui signifie qu'ils servent les deux.

Comment obtenir le bon temps d'extraction ? Le débit de mon café est toujours soit trop rapide, soit trop lent.

C'est pourquoi les compétences en matière de calibrage sont importantes. La taille de la mouture joue un rôle très important dans le goût de votre expresso. Passons maintenant à l'explication détaillée.

Arabica et Robusta



Pour ce livre, je n'utilise que des grains de café Arabica pour faire du café, mais beaucoup de gens ne connaissent pas la différence entre ces types de grains. Permettez-moi donc de vous expliquer.

Résumons les différences entre l'Arabica et le Robusta :

	Arabica	Robusta
Pays d'origine	Éthiopie	Congo
Température de croissance	15°C-25°C	20°C-30°C
Altitude de culture	900m-2000m au-dessus du niveau de la mer (à flanc de montagne)	0-900m (sur terrain plat)
Goût	doux, aromatique, vif et bien d'autres notes de dégustation	âpre, amer, noisette
Teneur en caféine	0.8%-1.5%	1.7-3.5%
Infestation de parasites	faible résistance	haute résistance
Consommation	cafés, café instantané, restaurants	La majeure partie de la production est destinée au café instantané, aux cafés traditionnels locaux, etc.

Pas tous les grains d'Arabica sont de qualité supérieure

Les grains de café Arabica - comme beaucoup d'autres produits - varient en qualité, de bon marché à cher. Ce n'est pas parce qu'il s'agit d'Arabica qu'ils sont tous de la même qualité. Voilà pourquoi une certaine chaîne de restauration rapide commençant par un « M », une chaîne de cafés commençant par un « S » et des cafés indépendants renommés servent tous du café Arabica.

L'industrie du café dispose de classificateurs qui effectuent des contrôles de qualité et attribuent des notes de qualité.

Qu'est-ce qu'un classificateur de qualité ?

Selon l'Institut de la qualité du café, « les classificateurs de qualité (Q grader) certifiés sont des professionnels qualifiés dans l'évaluation sensorielle du café vert et sont employés dans l'ensemble de l'industrie ».

Certains producteurs de café vendent des grains à un prix inférieur, sans faire beaucoup d'efforts sur la qualité, afin de répondre aux besoins des marchés commerciaux bas de gamme.

Quelle que soit la qualité des grains de café, il faut un bon processus, un torréfacteur et un barista compétents pour produire un café délicieux. Du point de vue d'un barista, le terme « Arabica » seul ne signifie pas nécessairement « bon ».

Mais pour une société de café, les mots « premium » et « Arabica » sont des termes de marketing utiles pour vendre à un public de masse (des clients ayant une connaissance minimale du café) parce que la plupart des gens perçoivent l'Arabica comme étant « premium ».

Peut-on faire un expresso avec des grains de Robusta ?

Bien sûr, c'est possible. Mais vous risquez de trouver que le goût du Robusta est âpre, brûlé et amer. L'acceptation générale est faible, car traditionnellement, le Robusta est torréfié jusqu'à ce qu'il prenne une teinte foncée de charbon (grains couverts de graisse brillante). La raison principale de cette torréfaction est que le Robusta a un goût d'herbe s'il est torréfié dans des tons moyennement foncés ou plus clairs.

Le Robusta est très efficace pour créer de la crème, que beaucoup associent à la fraîcheur et à la qualité. C'est une raison pour laquelle certains utilisent le Robusta.

En raison du goût amer, les sachets de café instantané sont généralement remplis de sucre (cafés instantanés 3 en 1 ou 2 en 1), et les cafés locaux (Kopi O malaisien, Kopi Ais, café goutte à goutte vietnamien et autres) sont également accompagnés de sucre ou de lait condensé.

De même, certains mélanges d'expresso italiens à torréfaction foncée mélangent une certaine proportion de Robusta (10 % à 50 %) avec de l'Arabica pour renforcer l'amertume.

Conclusion

L'Arabica présente une gamme de qualité allant de basse à haute, et c'est pourquoi c'est le grain de café le plus utilisé dans le monde. Il est utilisé par un grand nombre de fabricants, de cafés, de restaurants, d'hôtels et de foyers.

En résumé, je préfère les grains d'arabica parce qu'ils offrent plus de variétés et de variantes. En outre, chaque origine et chaque variété offre des notes gustatives différentes par rapport au choix minimal du Robusta. Ainsi, je ne me limite pas à l'amertume ou au goût de charbon de bois.

Le robusta est principalement utilisé dans le café de culture traditionnelle et le café instantané. Il est consommé par un certain type de marché, comme les cafés de quartier, les étals de rue et les chariots (comme au Viêt Nam et en Indonésie), ou par les particuliers sous la forme de café prémoulu et de café instantané.

Torréfaction claire, torréfaction foncée

Le goût est une question subjective. Une personne peut aimer l'acidité d'un pamplemousse tandis qu'une autre dira qu'il est « aigre » parce que l'acidité écrase ses papilles gustatives. Chacun a le droit d'avoir ses préférences.

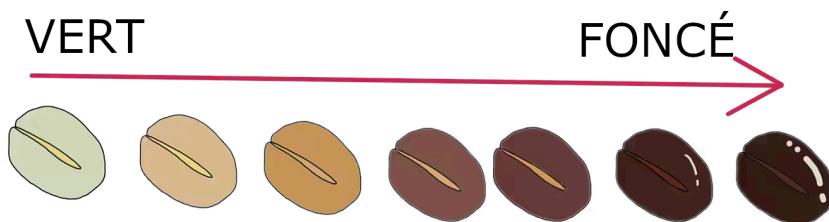
La meilleure façon d'affiner votre goût est de déguster du café avec des personnes qui ont l'expérience de la dégustation. Vous pourrez ainsi goûter ce qu'ils goûtent et établir des associations avec des saveurs et des descriptions particulières.

Un bon torréfacteur ou un bon café peut organiser des dégustations (cupping), ce qui constitue un excellent point de départ pour apprendre et décrire ce que vous aimez ou n'aimez pas. Commencez à utiliser des grains de meilleure qualité (moins de défauts) et apprenez des professionnels du secteur ce qui fait une bonne ou une mauvaise tasse. Pour en savoir plus sur le cupping, regardez cette vidéo de [**James Hoffman**](#).

La définition de la couleur d'une torréfaction légère à une torréfaction foncée comporte un large éventail de nuances de couleur qui peuvent être qualifiées de claires, moyennes ou foncées. En général, les torréfacteurs décrivent leurs grains en fonction du temps écoulé entre ce que l'on appelle le « premier craquage » et le « deuxième craquage », avant que le café ne soit déposé dans le bac de refroidissement.

Qu'est-ce qu'un craquage ? Lorsque les grains de café sont suffisamment chauds, l'eau qui reste à l'intérieur exerce une pression suffisante pour qu'ils se dilatent rapidement. C'est exactement comme le pop-corn qui éclate, et c'est le « premier craquage ».

Si vous poursuivez la torréfaction, le même phénomène se reproduit quelques minutes plus tard, mais cette fois le dioxyde de carbone s'échappe des grains de café. C'est ce que l'on appelle le « deuxième craquage ». Un torréfacteur peut décrire une torréfaction comme ayant été lâchée 45 secondes après le début du premier craquement, ou 20 secondes après la fin du deuxième craquement. En général, le processus de torréfaction comporte deux craquements à des températures spécifiques. Le premier craquement se produit à environ 196 degrés Celsius (385 degrés Fahrenheit). Si vous souhaitez une torréfaction légère, vous pouvez arrêter la torréfaction avant le deuxième craquement. Le deuxième craquement se produit à environ 224 degrés Celsius (435 degrés Fahrenheit). Bien entendu, plus la torréfaction est longue, plus le grain est foncé.

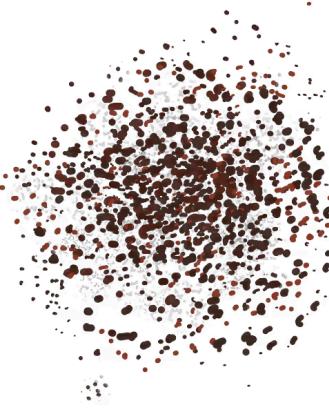


Pour un buveur de café qui n'est pas torréfacteur, la comparaison est facile entre une torréfaction plus foncée (brun foncé ou brun carbonisé) et une torréfaction plus claire (orangée ou jaunâtre). Cependant, les apparences peuvent être trompeuses : certains torréfacteurs prétendent pouvoir torréfier une couche extérieure claire, mais une fois les grains moulus, ils deviennent des cafés de torréfaction moyenne.

Faites preuve d'ouverture d'esprit et de curiosité, car il existe de nombreux torréfacteurs innovants qui torréfient leurs grains de café différemment.



CLAIRE



FONCÉE

L'illustration précédente montre les trois étapes de la transition d'un grain de café : les grains entiers torréfiés, les grains concassés (supposant qu'ils sont martelés par un pilon) et le café moulu. On voit ici un grain légèrement torréfié par rapport à un grain plus foncé.

Remarquez que la torréfaction plus foncée - après avoir été moulue - présente plus de « fines » sur le côté que les grains de café de torréfaction claire. Cela signifie également qu'avec un café de torréfaction plus foncée, il est plus facile de dissoudre les solides car le processus de torréfaction est plus développé. Par conséquent, un barista peut choisir le ristretto (1:1 / 1:1.5) comme recette pour les grains de café de torréfaction foncée, avec moins d'eau passant à travers le grain de café.

Qu'est-ce qu'une fine ?

Lorsqu'une partie de votre café sort du moulin plus finement que vous ne l'aviez prévu.

À gauche, le café légèrement torréfié présente moins de fines, car il a été torréfié moins longtemps. Les grains de café cultivés en altitude ont une densité plus élevée, ce qui explique pourquoi les torréfacteurs choisissent des grains de café cultivés en altitude pour une torréfaction légère. Une torréfaction plus légère a besoin de plus d'eau pour se dissoudre (plus d'eau pour circuler dans le café, ce que l'on appelle l'« extraction »). Et généralement, un ratio d'infusion plus élevé pour les grains de café de torréfaction légère, tel qu'un expresso (1:2) ou un allongé (1:5).

Plus c'est léger, meilleur c'est ?

Les grains de café légèrement torréfiés font l'objet d'un grand battage médiatique, mais cela signifie-t-il que le café légèrement torréfié est forcément bon ? Il s'agit plutôt d'une préférence personnelle. Métaphoriquement, c'est comme pour le steak : certains le préfèrent saignant, à point ou bien cuit.

Si vous aimez que votre café ait un goût franc - avec plus de notes provenant des variétés de café - ou d'une récolte d'origine spécifique, la torréfaction claire pourrait être le choix qu'il vous faut.

Traditionnellement, les grains de café légèrement torréfiés sont destinés à la méthode d'infusion « pour-over » (café à verser). Depuis quelques années, certains cafés servent de l'expresso avec du café torréfié clair. Si vous aimez le goût, rendez-vous au comptoir et demandez au barista ou au torréfacteur sa recette d'expresso (température d'infusion, débit d'eau, ratio d'infusion, etc.), afin de pouvoir en reproduire le goût chez vous avec votre DE1.

La méthode du versement (pour over), ou le rapport d'infusion long de l'expresso (comme mentionné précédemment), avec une température de brassage plus élevée, sont de bonnes options pour une torréfaction légère.

Mais il existe de nombreuses nouvelles techniques de brassage et de nouvelles variétés de grains de café légèrement torréfiés qui pourraient nous surprendre, alors restez curieux - c'est la clé de l'apprentissage du café.

Caractéristiques de la torréfaction claire

Notes de dégustation : Fruits acides, baies, fleurs et peu de corps.

Les grains sont plus clairs, secs et très denses, en raison d'une torréfaction plus courte. Ils sont également plus denses s'ils sont cultivés à une altitude plus élevée. Utilisez une mouture plus grossière que pour un café de torréfaction moyenne ou foncée.

La torréfaction foncée est-elle synonyme de qualité inférieure ?

Oui, certains grains de café de torréfaction foncée peuvent provenir de torréfacteurs commerciaux de qualité inférieure. Vous pouvez trouver dans les supermarchés des mélanges de robusta-arabica torréfiés foncés de qualité inférieure. Les amateurs de café de spécialité peuvent penser que les cafés de torréfaction foncée sont de qualité inférieure, mais j'ai goûté un bon café au lait préparé à partir d'un café de torréfaction foncée. Quelle surprise !

Traditionnellement - en Italie - les Italiens boivent des expressos préparés à partir de grains de café de torréfaction foncée, avec du sucre ajouté. Dans un café de la troisième vague, le barista peut servir un café de torréfaction foncée avec du lait (cappuccino, flat white ou café au lait). En effet, cette torréfaction présente souvent des notes de cacao noir, de réglisse ou de noix, ainsi qu'un corps plus prononcé et un goût plus intense. Il est donc plus susceptible d'être accepté par les buveurs de café au lait, car ce type de café lacté ressemble aux boissons artisanales à base de cacao. C'est une préférence personnelle, qu'il s'agisse d'un café lacté ou d'un espresso de torréfaction foncée.

Caractéristiques de la torréfaction foncée

Ces torréfactions ont souvent des notes de cacao, d'épices brunes et de noix. Elles sont généralement peu acides, avec un goût corsé. Les grains ont une faible densité en raison de la durée de torréfaction plus longue.

Je suggère de préparer le café de torréfaction foncée dans des rapports d'infusion courtes. Or, vous pouvez vous demander : « Et si j'utilisais un rapport d'infusion plus long (1:2, 1:3) avec des grains de café de torréfaction foncée ? » Si les notes de dégustation sont bien extraites, cela peut donner un bon café. Mais s'il est trop extrait, le café risque d'avoir un goût de cendre, de fumée, de caoutchouc ou de terre.

Les cafés de torréfaction foncée conviennent généralement au lait, mais si vous aimez votre café noir tel qu'il est décrit dans les notes de dégustation ci-dessus, vous devriez essayer cette méthode.

**ORIGINE UNIQUE
&
MÉLANGES**
(GRAINS DE CAFÉ)



Grains de café d'origine unique et mélangés

Lorsque vous entrez dans un café torréfacteur pour acheter un sac de grains de café, le barista vous posera peut-être quelques questions pour vous recommander les grains qui vous conviennent, comme par exemple :

« Origine unique ou mélange - que préférez-vous ? »

Discutons de la différence entre l'origine unique et le mélange en général, et de l'utilité des deux.

Mélange de grains de café

Il s'agit d'une combinaison de grains de café provenant de quelques pays, de quelques régions ou d'un mélange de deux types de grains (Arabica + Robusta). L'illustration montre une combinaison de quelques pays (100% Arabica).

À quoi servent les mélanges de grains de café ?

Les mélanges de grains de café ont été inventés par les Italiens. Ils étaient principalement conçus pour la méthode expresso, car les mélanges de grains étaient plus cohérents dans la production d'un goût simple mais varié pour les clients. Le café est généralement épais, intense et chocolaté, mais j'ai aussi goûté des mélanges brillants et acides.

La méthode des mélanges de grains a également permis à certains torréfacteurs d'augmenter leur marge en introduisant subrepticement des grains moins coûteux. Si certains torréfacteurs ont ajouté un pourcentage de robusta pour répondre aux besoins du marché des petits budgets, d'autres torréfacteurs plus sérieux ont conçu un mélange pour diversifier les goûts.

Grains de café d'origine unique

Il s'agit de grains de café provenant d'une seule exploitation, d'un seul pays. Le prix du café mono-origine est généralement plus élevé, car les torréfacteurs choisissent généralement des grains de café de meilleure qualité pour le café à origine unique. En effet, les papilles gustatives sensibles peuvent détecter les erreurs de torréfaction dans le café mono-origine.

Les amateurs de café apprécient surtout un café mono-origine de bonne qualité en noir (expresso/pour-over/long black et autres). Mais j'ai aussi essayé le Bali Kintamani, un café indonésien qui se marie bien avec le lait. Par conséquent, un torréfacteur éthique s'efforcera de torréfier et de choisir des grains de meilleure qualité.

Par ailleurs, j'ai goûté un café mono-origine de qualité médiocre que j'ai acheté à bas prix. Il va sans dire qu'il était mauvais.

Conclusion

Origine unique ou mélange, cela dépendra de votre choix d'un torréfacteur réputé et de la façon dont vous préparez les grains. Permettez-moi de résumer.

Mélange

Simple et commun en général, la plupart des mélanges sont conçus pour le café lacté (cappuccino/cafè au lait/flat white, etc.) ou si vous aimez les cafés noirs intenses.

Origine unique

Les grains d'origine unique ont un prix plus élevé que les mélanges, en raison de leur meilleure qualité. C'est pourquoi la plupart des amateurs de café le boivent noir.

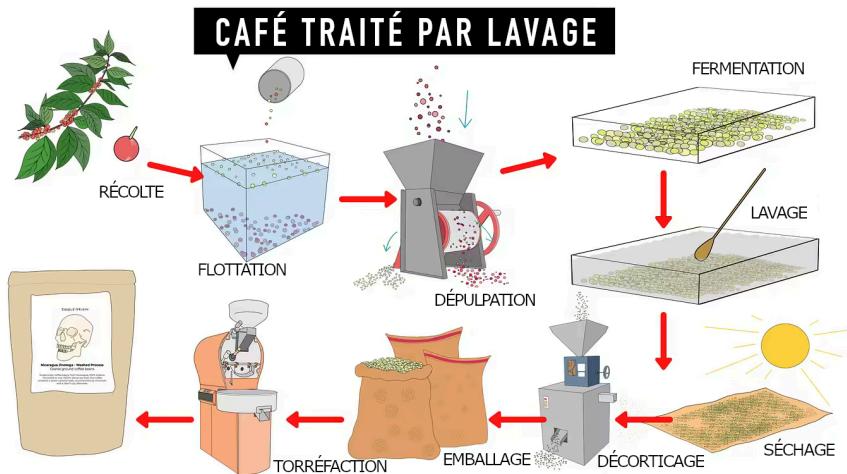
J'ai appris ce que je partage ici grâce à mon expérience personnelle. Cependant, le monde évolue plus vite que nous ne pouvons nous y adapter. Mon conseil est donc de rester curieux et de garder l'esprit ouvert. Il y a toujours quelque chose d'inattendu qui peut vous surprendre.

Traitement du café : Lavé, nature et miel

Lorsque vous achetez un sac de grains d'origine unique, la première chose que vous lisez est généralement la date de torréfaction indiquée sur l'étiquette. Parfois, vous verrez également une mention telle que « Procédé lavé », « Procédé nature » ou « Procédé au miel ».

Qu'est-ce que cela signifie ? Naturel, miel ou lavé sont les méthodes générales de traitement du café. Le terme « traitement » ne signifie pas nécessairement un traitement chimique comme dans le cas des « aliments transformés ». Dans ce contexte, il définit les méthodes utilisées pour séparer les fruits de la cerise du café des graines de café (grains de café), et ce qui se passe entre la récolte et l'emballage, jusqu'à ce que le café soit prêt à être torréfié.

Tout d'abord, permettez-moi de vous montrer le processus typique de « lavage », bien que certains agriculteurs aient des pratiques légèrement différentes dans d'autres régions ou d'autres exploitations.



Café traité par lavage (café lavé)

Le procédé de lavage est le plus couramment utilisé dans l'industrie de la production de café. Certains l'appellent aussi « procédé humide » ou « entièrement lavé », car les grains passent par les processus de flottation et de lavage.

Permettez-moi d'en expliquer les étapes.

Récolte :

Les agriculteurs cueillent et récoltent les grains de café, en choisissant généralement des cerises mûres : rouges ou orangées.

Flottation :

L'agriculteur jette toutes les cerises récoltées dans un bassin d'eau. Celles qui flottent au dessus sont considérées comme défectueuses ou non mûres et sont enlevées.

L'agriculteur récupère ensuite les cerises qui se trouvent au fond de l'eau pour les transformer.

Dépulpation (enlever la pulpe) :

Les cerises de café passent dans une dépulpeuse pour enlever la peau (pulpe) avant de passer à la fermentation.

Fermentation :

Après le dépulpage, les graines sont collantes (mucilage). Généralement, les graines sont laissées dans une cuve vide pour fermenter pendant la nuit, afin que le mucilage soit plus facile à éliminer lors de l'étape suivante.

Il convient de mentionner que certains agriculteurs ou producteurs font fermenter les grains de café dans un réservoir d'eau.

Lavage (élimination du mucilage) :

C'est la principale raison pour laquelle le processus est appelé « lavage », car les agriculteurs agitent les graines dans l'eau à l'aide d'un outil en bois pour éliminer le mucilage. Ils les lavent généralement trois fois, puis procèdent au tri ou à l'élimination des graines défectueuses.

Séchage :

Les graines sont étalées sur une surface plane et extérieure dotée d'un treillis respirant. Les agriculteurs les font ensuite sécher au soleil pendant 1 à 2 semaines, jusqu'à ce que le taux d'humidité soit d'environ 11 %.

Décorticage (élimination de la parche) :

Les grains passent dans une décortiqueuse pour enlever la parche avant d'être mis dans des sacs à café.

Caractéristiques gustatives du café lavé :

Clarté, goût net et brillant. Si vous recherchez le goût d'une origine unique, le café lavé est un excellent choix.



Café traité par voie naturelle (café nature)

Ce café est également connu sous le nom de café séché au soleil ou de café traité à sec. Le concept vient de la nature elle-même, où les fruits tombent des arbres et se sèchent. Cette méthode de traitement est la plus ancienne.

Ce processus « naturel » est spécifique aux climats appropriés dans des pays comme l'Éthiopie, le Burundi, le Panama et le Costa Rica, qui sont ensoleillés, chauds et secs. Dans le cas contraire, les cerises risquent de moisir. Dans certaines de ces régions, les agriculteurs auraient des difficultés à accéder à l'eau pour le traitement.

Récolte :

Les agriculteurs cueillent les cerises mûres, puis trient les cerises défectueuses ou non mûres.

Séchage :

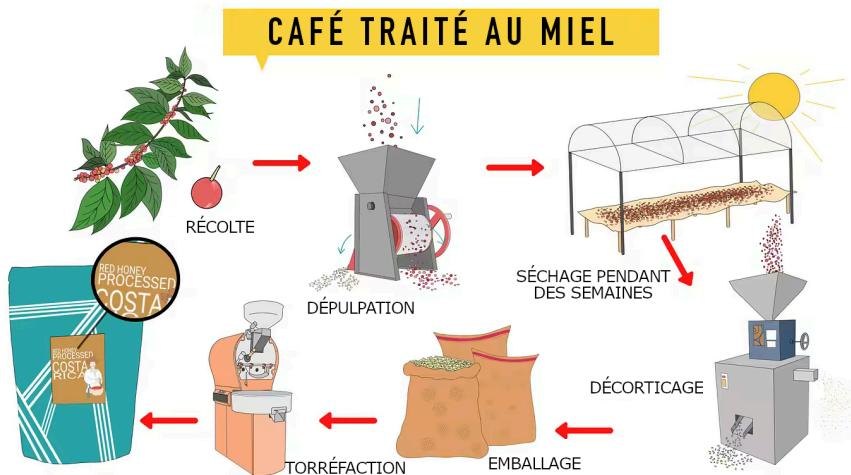
Les producteurs de café étendent les cerises sur une surface extérieure surélevée avec un filet respirant. Ils doivent porter une attention constante au lit de séchage et ratisser souvent les cerises pour éviter qu'elles ne soient trop humides (ce qui provoquerait des moisissures) ou trop sèches (ce qui les rendrait cassantes). Ce processus dure environ 3 à 4 semaines, jusqu'à ce que le taux d'humidité soit d'environ 11 %.

Décorticage (élimination du fruit et de la parche)

Les cerises sont déversées dans une décortiqueuse pour enlever les fruits et la parche, avant d'être emballées.

Caractéristiques gustatives du café traité par voie naturelle :

Avec le goût de cerise infusé dans les graines, il aura des notes distinctives comme les baies, la nectarine, le vin et l'alcool. En général, le café traité de manière naturelle a un goût plus fruité et plus doux.



Café traité au miel

Non ! Au miel ? Ce n'est pas ce que vous croyez. Le terme « miel » désigne l'adhérence des grains de café pendant le processus de fermentation, due à la cerise de café et au mucilage.

Souvent, il est étiqueté en différentes couleurs : miel blanc, jaune, rouge et noir. Ce procédé est populaire dans des pays tels que le Costa Rica et le Salvador.

Certains agriculteurs peuvent également nommer ce processus de production de miel différemment, comme « semi-lavé » ou « dépulpé naturel », mais en substance, le processus est similaire.

Passons en revue le processus.

Récolte

Dépulpage :

En général, les cerises sont dépulpées dans les 8 à 12 heures suivant la récolte. Après avoir trié les cerises défectueuses ou non mûres, le reste est dépulpé jusqu'à la couche de mucilage.

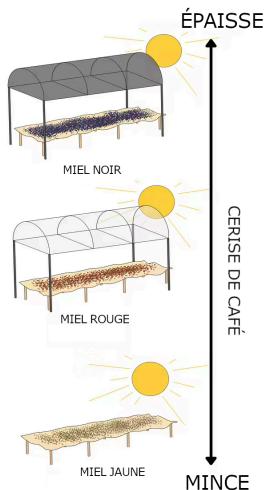
Séchage (avec mucilage) :

En général, les grains de café ayant subi le processus de jaunissement sèchent au soleil.

En fonction des conditions météorologiques, il faut compter 2 à 3 semaines pour obtenir un taux d'humidité de 11 %.

Pour le miel rouge, on le fera sécher dans une serre moins ensoleillée, et pour le miel noir, il faudra encore moins de soleil.

La couleur est définie par l'épaisseur de la cerise de café (pulpe) laissée sur les grains de café.



Élimination de la parche :

Les producteurs enlèvent la parche des grains de café avant de les mettre dans des sacs à café et de les expédier aux torréfacteurs.

Caractéristiques gustatives du café traité au miel :

- Le jaune est légèrement fruité.
- Le rouge est sirupeux, avec des notes de dégustation plus fruitées.
- Le noir est vineux et alcoolisé, avec une texture crémeuse.

Qualité de l'eau

L'eau que vous utilisez pour préparer l'expresso influe sur le goût de votre café et sur le fonctionnement de votre machine. Il est donc très important de choisir le bon type d'eau pour :

- protéger nos machines contre les pannes et les temps d'arrêt causés par l'eau.
- produire un expresso sans « mauvais » goût.

L'industrie du café s'est concentrée sur l'utilisation d'une eau qui minimise l'entretien de la machine, par exemple pour minimiser l'entartrage qui peut se former dans la chaudière et les tuyaux internes. Cette attention portée à l'eau provient en grande partie du secteur commercial.

La concentration des différentes substances dans l'eau est généralement indiquée en parties par million (ppm) et en équivalents de carbonate de calcium (CaCO_3). Ces mesures sont le meilleur moyen de les comparer et de calculer leur valeur. C'est pourquoi l'industrie du café et les amateurs de café indiquent chaque élément de leur eau en « ppm en tant que CaCO_3 ».

La Specialty Coffee Association (SCA) a établi les directives suivantes pour l'eau :

- alcalinité totale égale ou proche de 40 ppm en tant que CaCO_3
- calcium, idéalement à 68 ppm en tant que CaCO_3 , ou entre un minimum de 17 et un maximum de 85 ppm en tant que CaCO_3
- pH proche de 7, ou compris entre 6,5 et 7,5
- sodium à ou près de 10 mg/L
- solides dissous totaux (TDS) à 150 mg/L, ou entre 75 et 250 mg/L

Ces dernières années, certains amateurs de café se sont concentrés sur l'eau qui améliore davantage l'aspect sensoriel. Par exemple, l'augmentation de la quantité de calcium, qui renforce le corps du café avec une sensation crémeuse en bouche, ou l'augmentation des niveaux de magnésium pour augmenter le goût sucré.

En général, nous examinerons les paramètres suivants :

- **la dureté générale (GH)** est la somme du calcium et du magnésium.
- **l'alcalinité (KH, ou dureté carbonatée)**, qui correspond à la quantité d'ions carbonate (HCO_3^-)
- **TDS (Solides dissous totaux)**
- **pH**

La plupart des gens éliminent les substances qu'ils ne veulent pas voir dans leur eau en utilisant l'un des différents filtres énumérés ci-dessous, que nous expliquerons plus en détail dans les chapitres suivants :

Type de filtre	Charbon actif	Échange d'ions	Osmose inverse	Reminéralisation
Enlève/réduit				
Total des solides en suspension (TSS)	✓	✗	✓	✗
Composées organiques volatils (COV)	✓	✗	✓	✗
Métaux lourds	✓	✓	✓	✗
Chlorures (Cl)	✓	✗	✓	✗
Dureté	✗	✓	✓	✗

Après avoir filtré les substances indésirables de l'eau, ils peuvent y ajouter à nouveau des minéraux spécifiques pour obtenir leur tasse idéale. Ces additifs peuvent être créés à partir de recettes préparées à la maison ou achetés auprès d'entreprises qui proposent des mélanges préétablis. Les substances peuvent être ajoutées avant ou après la préparation du café. Cependant, si vous les ajoutez après la préparation de votre café, cela peut améliorer la sensation en bouche de votre café sans avoir d'impact négatif sur votre machine à expresso.

Types de systèmes de filtration

Filtres à charbon actif

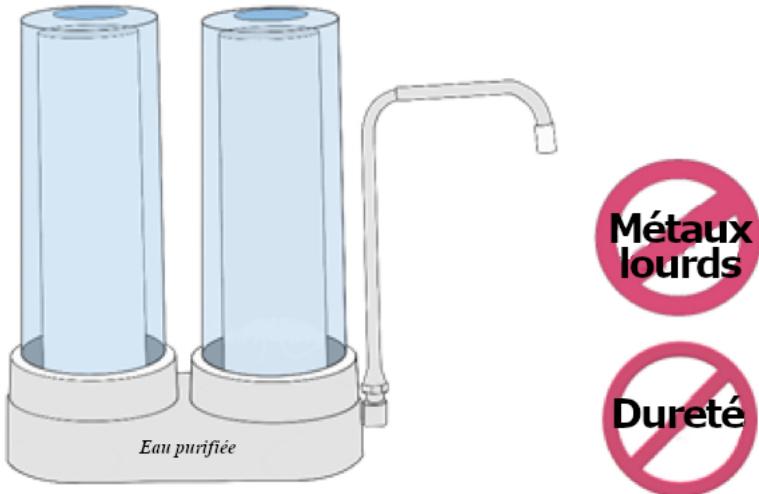
Les filtres à charbon actif ne font qu'éliminer les substances. Ils n'ajoutent rien.



Les filtres à charbon actif sont très répandus. Ils permettent d'éliminer

- le total des solides en suspension (TSS)
- les composés organiques volatils (VOC)
- les métaux lourds
- les chlorures

Filtre échangeur d'ions



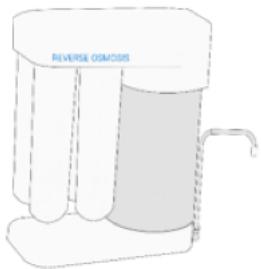
L'échange d'ions est un processus « d'adoucissement » de l'eau. Un filtre à échange d'ions élimine les ions de dureté tels que le magnésium et le calcium de l'eau et les remplace par un ion chargé positivement comme le sodium qui ne contribue pas à la dureté de l'eau. D'où le nom « échange d'ions ».

Différentes combinaisons peuvent être personnalisées pour filtrer ou ajouter différents éléments, en fonction de l'eau disponible sur place.

L'échange d'ions :

- Réduit la dureté de l'eau
- Élimine sélectivement les ions minéraux tels que le calcium (Ca^{2+}), le magnésium (Mg^{2+}) ou la dureté carbonatée (HCO_3^-).
- Élimine les métaux lourds
- Peut libérer de la triméthylamine (TMA) dans l'eau, qui dégage une odeur désagréable de poisson.

Filtre à osmose inverse



L'osmose inverse (OI) est une filtration par pression à travers une membrane filtrante semi-perméable. Elle est disponible pour un usage commercial et domestique, et c'est la manière la plus courante de traiter l'eau dans les cafés commerciaux. Ce processus élimine la plupart des minéraux contenus dans l'eau afin d'en réduire la dureté.

Inconvénients de l'osmose inverse :

Elle élimine presque tout, y compris les composants que nous voulons avoir dans notre eau, comme le magnésium et le calcium.

Elle n'élimine pas efficacement tous les chlorures et doit donc être utilisée avec des filtres à charbon actif. Ceux-ci sont parfois intégrés au système d'OI lui-même ou ajoutés avant ou après l'OI.

C'est le système de filtration **le plus coûteux** à mettre en œuvre et à entretenir.

C'est le plus **lent** de tous les systèmes de filtration.

Après l'osmose inverse, le TDS (Solides Dissous Totaux) de l'eau sera très proche de zéro, vous devrez donc la reminéraliser. Le TDS idéal est d'environ 150 mg/l.

Votre eau est-elle trop dure ?

La dureté de l'eau peut nuire aux performances de votre machine à expresso. Pour limiter les pannes et les réparations dues à la formation de tartre ou à la corrosion à l'intérieur de la machine, vous devez tester la dureté de votre eau à l'aide d'un kit de bandelettes réactives ou d'un appareil de mesure du TDS, que vous pouvez acheter en ligne.

Si les résultats de l'analyse de votre eau indiquent des niveaux de calcium supérieurs à 68 ppm, vous pouvez essayer l'une des recettes énumérées ici pour réduire la dureté et augmenter l'alcalinité, ou acheter de l'eau ou des additifs optimisés pour la préparation d'expresso. Bien entendu, vous pouvez également éliminer le calcium à l'aide de l'un des filtres.

Votre machine à expresso s'entartrera si vous utilisez de l'eau très dure. Le degré d'entartrage dépend de la dureté totale par rapport à l'alcalinité.

Voici pourquoi il faut éviter que votre machine à expresso ne s'entartre :

- les réparations dues à l'entartrage ne sont pas seulement coûteuses, elles peuvent prendre du temps à faire réparer ou à trouver des pièces.
- le tartre s'accumule avec le temps, de sorte que les choses peuvent sembler correctes jusqu'au moment où l'accumulation de tartre devient suffisamment importante pour commencer à affecter l'efficacité du transfert de chaleur ou commencer à obstruer les soupapes.

La corrosion est un autre problème qui peut affecter votre machine à expresso. Elle peut être causée ou accélérée par

- de faibles niveaux d'alcalinité (inférieurs à 40 ppm)
- un pH < 6 ou > 8
- des concentrations élevées de chlorures, de sulfates ou de nitrates.

Questions d'ordre sensoriel



Une chose à prendre en compte : la façon dont la composition chimique de l'eau affecte les qualités sensorielles de la tasse. Par exemple, la dureté générale (GH), ou la somme du calcium et du magnésium dans l'eau, affecte la perception de l'acidité et augmente les notes de saveur dans le café. Une dureté générale trop élevée conduit à un café au goût « lourd », tandis qu'une dureté générale trop faible conduit à un café au goût « faible ».

En outre, la dureté carbonatée (KH), ou alcalinité, tamponne l'acidité du café et permet d'obtenir une tasse équilibrée, qui n'a pas un goût « aigre ». Toutefois, une dureté carbonatée trop élevée donnera un café au goût « plat », tandis qu'une dureté carbonatée trop faible donnera un café au goût « âpre ».

C'est pourquoi un bon équilibre est indispensable pour obtenir un bon café. Dans le même ordre d'idées, la dureté présente toutefois l'inconvénient d'entraîner la formation de tartre.

Faut-il donc maximiser l'arôme et la saveur au prix d'une certaine formation de tartre ? Il n'y a pas lieu de s'inquiéter si l'on prévoit un détartrage régulier dans le cadre de l'entretien. Ce détartrage s'effectue généralement avec un mélange d'eau et d'acide citrique.

Comme nous finirons par consommer cette eau, nous devrions également réfléchir à ce qu'il convient d'en retirer pour préserver l'hygiène et éviter que notre tasse ne contienne des arômes indésirables.

L'eau du robinet en est un exemple. Les sociétés de distribution d'eau ajoutent souvent du chlore ou des chloramines pour éliminer les agents pathogènes présents dans l'eau.

- Les composés chlorés et autres matières organiques peuvent être éliminés à l'aide d'un filtre à charbon actif.
- Les métaux lourds comme le fer et d'autres composés comme le fluorure peuvent être éliminés à l'aide d'un filtre à échange d'ions ou d'une OI.

- Ces filtres seront souvent utilisés dans diverses combinaisons pour obtenir une eau adaptée à l'expresso.

Une dureté générale plus élevée affecte directement le taux d'extraction. Des tests en laboratoire (Hendon et al., 2014) ont montré qu'elle avait un impact significatif sur l'arôme et la saveur. L'acidité dans la tasse est influencée par l'alcalinité - une alcalinité plus élevée réduira l'acidité dans la tasse.

Mélanges préfabriqués

Si mélanger votre propre eau vous semble trop compliqué, certaines entreprises proposent des poudres prémélangées qu'il vous suffit d'ajouter à votre eau distillée. L'une d'entre elles s'appelle « **Third Wave Water**, » et propose plusieurs options. Je recommande d'acheter celle qui est conçue pour l'expresso. Il convient de mentionner que ce mélange est assez puissant, de sorte que la majorité des utilisateurs préfèrent l'utiliser à moitié.

Un autre prémélange est un produit appelé « **Aquacode** ». Il est plus cher, mais il est fabriqué avec des produits naturels.

Pour plus d'options, nous vous recommandons la vidéo suivante de [**James Hoffman**](#), dans laquelle il compare plusieurs marques différentes en utilisant du café torréfié clair, moyen et foncé.

Choisir une recette d'eau à mélanger

Nous vous recommandons d'acheter de l'eau minérale pauvre en calcium, comme Volvic, ou d'utiliser de l'eau distillée ou déminéralisée et d'y ajouter vos propres minéraux.

Il existe de nombreuses variantes de recettes d'eau qui ont été mises à jour au fil des ans ou qui sont plus spécialisées vers le brassage de café ou d'expresso. C'est pourquoi je recommande de vérifier les recettes sur les sites Internet respectifs. Par exemple, Scott Rao et SCA fournissent deux recettes différentes et légèrement similaires qui ont légèrement changé avec le temps. De plus, si vous vous sentez à l'aise pour réaliser vos propres recettes d'eau, vous pouvez consulter la **feuille Google** suivante dans laquelle vous pouvez calculer les quantités nécessaires de chaque substance pour réaliser vos propres concentrés.

Je vous suggère d'utiliser les directives de la SCA en matière d'eau comme référence lorsque vous commencerez à personnaliser votre eau SI vous en ressentez le besoin. Cela impliquerait l'achat de kits de test pour lire avec précision la composition de l'eau formulée pour la préparation du café et une période d'essais et d'erreurs pendant laquelle vous expérimenteriez ce que vous aimez.

Remarque : lorsque vous effectuez un mélange à partir d'une recette, commencez par utiliser de l'eau en bouteille, distillée ou déminéralisée afin de ne pas avoir à la filtrer avant de la reminéraliser.

Ingrédients nécessaires pour les recettes suivantes

Ces ingrédients sont disponibles au supermarché, dans votre magasin de produits naturels ou en ligne. Certains supermarchés disposent même de distributeurs d'eau distillée/OI, où vous pouvez remplir vos propres récipients. Ces stations sont utiles car elles permettent d'économiser les bouteilles en plastique jetables et d'apporter son propre récipient. Veillez simplement à vérifier si l'eau a été reminéralisée ou non.

Recette : Mélangez votre propre mélange

Ingrédients et outils :

- eau
- bicarbonate de soude NaHCO₃
- sels d'Epsom, également connus sous le nom de sulfate de magnésium (MgSO₄)
- eau distillée / déionisée / OI
- bocaux en verre (>500ml)
- balance mesurant jusqu'à 0,01g

Vous trouverez ci-dessous les mélanges pour la solution concentrée que vous diluerez pour produire votre eau de brassage. Ils sont basés sur certaines recettes d'eau que vous pouvez trouver sur [Barista Hustle](#).

Dans la première recette, nous produirons un total de **250 ml de concentré à 2000 ppm**. En fonction de la quantité d'eau de brassage que vous utilisez, vous n'aurez peut-être besoin d'effectuer cette opération que 1 à 2 fois par mois.

Concentré tampon

- 0,84 g de bicarbonate de soude
- 250 ml d'eau

Concentré de magnésium

- 1,23 g de sels d'Epsom
- 250ml d'eau

Veuillez noter que ces produits sont destinés à être conservés en tant que deux concentrés distincts. Pour éviter qu'ils ne s'abîment ou ne créent des saveurs indésirables, évitez d'utiliser un récipient en métal ou en plastique. Utilisez des bocaux en verre, que vous pouvez conserver au réfrigérateur.

Étiquetez les bocaux en indiquant la recette et la date de fabrication.

Lorsque vous ajoutez les minéraux à l'eau :

- l'eau devient blanche et trouble.
- le CO₂ sera dégazé de la solution (effervescence).
- des particules solides peuvent apparaître au fond de la solution.
- vous pouvez remuer la solution à l'aide d'un instrument stérile pour accélérer le processus de dégazage.
- placez un couvercle sur le bocal et conservez-le au réfrigérateur jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Si vous sentez une odeur « humide » dans votre concentré, NE L'UTILISEZ PAS, car cet arôme humide se retrouvera dans votre café. Préparez un nouveau lot de concentré.

Conseil : N'oubliez pas de vous laver les mains et de prélever le concentré à l'aide d'une cuillère, d'une pipette ou d'une seringue stérile afin d'en préserver la fraîcheur plus longtemps.

Pour une recette donnée, la quantité d'eau est calculée à l'aide de l'équation suivante :

1000 - (concentré de tampon + concentré de Mg) = eau nécessaire pour la recette.

Nous vous recommandons vivement de regarder le **guide DYI suivant sur l'eau pour le café** avant de vous lancer dans la préparation de votre propre mélange d'eau.

Avec ces recettes, vous ajoutez du concentré à votre eau de brassage, c'est-à-dire **avant la préparation du café**. Le concentré de tampon augmente l'alcalinité, vous l'utilisez donc si vos cafés ont tendance à avoir un goût trop acide. Le concentré de magnésium permet d'obtenir un café plus doux et plus agréable en bouche. Il augmente la dureté générale de l'eau. Notez que vous n'ajoutez pas la solution entière, vous ajoutez les concentrés **par cuillères à soupe** avant de préparer le café (et de le goûter ensuite).

Eau expresso pour l'ajout avant la préparation du café

Vous pouvez utiliser les concentrés créés maintenant et les ajouter à votre eau de brassage. En fonction de votre torréfaction et de vos grains, différents ratios sont les plus efficaces.

Eau polyvalente pour l'expresso, les cafés noirs ou les boissons lactées

(20 ppm de GH, 60 ppm de KH)

Cette eau contient plus de KH que de GH, ce qui permet d'éviter l'aigreur trop fréquente de l'expresso, et une quantité modérée de GH, ce qui permet à l'expresso de ne pas être trop lourd ou écrasant lorsqu'il est bu pur.

- 10g Concentré de magnésium
- 30g Concentré de tampon
- 960g d'eau

Une eau expresso audacieuse et puissante pour les torréfactions plus foncées ou les boissons lactées

(60 ppm de GH, 60 ppm de KH)

Le tampon relativement élevé de cette eau permet encore d'éviter l'aigreur, mais l'augmentation de la teneur en GH permet d'obtenir un café plus intense et plus fort.

- 30g Concentré de magnésium
- 30 g de concentré de tampon
- 940g d'eau

Recettes pour l'ajout au café après la préparation

Il existe également des recettes de concentrés que vous pouvez ajouter à votre café **après la préparation**. Dans ce cas, vous préparez votre café avec de l'eau distillée, déionisée ou à osmose inverse dans la DE1, ce qui est idéal pour la santé de la machine, puis vous ajoutez un certain nombre de gouttes de chaque concentré au café une fois qu'il a été préparé.

Nous distinguons le concentré GH, qui augmente la dureté et rend le goût de votre café **plus rond et plus doux**. L'autre concentré est le concentré KH, qui **réduit l'acidité**.

Concentré de GH :

- 3 g de sulfate de magnésium (sel d'Epsom)
- 90 g d'eau distillée/désionisée

Concentré de KH :

- 2 g de bicarbonate de sodium (bicarbonate de soude)
- 90 g d'eau distillée/désionisée

Vous aurez besoin de flacons compte-gouttes de 100 ml pour ces concentrés. Et comme précédemment, vous devez les conserver séparément. Ces gouttes ajouteront différentes quantités (en ppm) de GH ou de KH à votre solution, en fonction du volume de votre solution. Étant donné que chaque goutte ajoute une certaine quantité de chaque minéral, cette quantité de minéraux est diluée par une plus grande quantité dans le cas d'un plus grand volume, de sorte que chaque goutte ajoute moins de ppm dans le cas d'un plus grand volume.

Voici les ppm ajoutés par goutte pour une gamme de tailles de cafés :

Dose de café	ppm ajoutées par goutte
30 g	20 ppm
45 g	15 ppm
60 g	10 ppm

Pour préparer la recette « Eau d'expresso de base » à l'aide de ces gouttes, vous devez utiliser les nombres de gouttes suivants (pour les doses intermédiaires, veuillez choisir la dose la plus proche de la taille de votre dose, et ajuster selon votre goût si nécessaire) :

Café de 30g :

- 1 goutte de concentré GH
- 3 gouttes de concentré de KH

Café de 45g :

- 1 goutte de concentré GH
- 4 gouttes de concentré de KH

Café de 60g :

- 2 gouttes de concentré GH
- 6 gouttes de concentré de KH

Pour réaliser la recette de l' « Eau d'expresso audacieuse et puissante » de cette manière, vous utiliserez les nombres de gouttes suivants :

Café de 30g :

- 3 gouttes de concentré GH
- 3 gouttes de concentré de KH

Café de 45g :

- 4 gouttes de concentré GH
- 4 gouttes de concentré de KH

Café de 60g :

- 6 gouttes de concentré GH
- 6 gouttes de concentré de KH

Votre café est encore trop acide ? Ajoutez 1 goutte de concentré de KH.

Avez-vous besoin de plus de sensation en bouche ou d'acidité ? Ajoutez 1 goutte de concentré GH.

Comme vous le voyez, cela nous permet d'expérimenter avec les différents concentrés et d'adapter notre café à nos propres préférences.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à expérimenter !

Qu'est-ce qu'un « café court » ?

Certains cafés spécialisés peuvent utiliser un nom comme « café court » dans leur carte des boissons, parce qu'il s'agit de quelques types de café noir, expresso, ristretto, lungo ou même quelque chose entre les deux. Avec un nom générique, les baristas ont la liberté de servir la recette appropriée à partir de leurs grains de café, au lieu de ne servir qu'une seule recette à la fois.

Dans certains cafés, les grains de café changent constamment et proviennent de différents torréfacteurs. L'idée est donc de servir les recettes correspondant aux grains de café, à moins que les clients ne demandent leur préférence (expresso, ristretto, lungo) au bar à café.

En bref, pour éviter les disputes ou les confusions avec les clients enthousiastes, un « café court » pourrait être ristretto, expresso ou lungo, et les baristas sont libres de choisir des recettes adaptées à des grains de café spécifiques.

Si certains de ces noms ne vous sont pas familiers (expresso, ristretto ou lungo), ne vous inquiétez pas. J'y reviendrai dans les pages suivantes.

La base pour le café ou le latte art

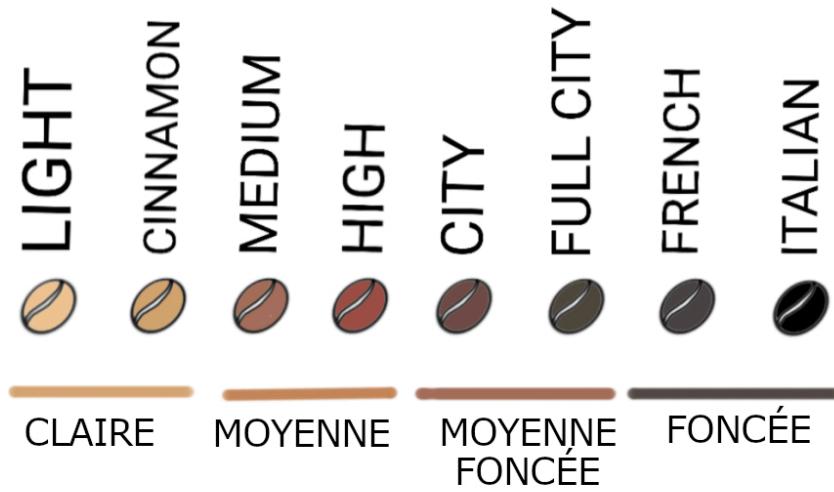
Les recettes pour expresso/ristretto

Faites attention aux éléments suivants pendant le processus de calibrage, car chacun d'entre eux peut avoir une incidence directe sur le goût de votre boisson :

- La température de brassage
- La taille de la mouture
- Les recettes (entrée, rendement et temps d'extraction)
- La pression/le débit

Je vais les expliquer étape par étape pour vous donner une idée plus claire.

La température de brassage (1/3)



La température de brassage est la température de l'eau qui passe dans la galette de café pour préparer le café.

Sur le marché, les grains présentent différentes nuances de couleur de torréfaction. Le processus de torréfaction transforme les grains de café verts en une couleur claire jusqu'à une couleur foncée.

- Si les grains sont torréfiés pendant une période **plus courte**, la couleur sera **plus claire**.
- Si les grains sont torréfiés **plus longtemps**, la couleur sera **plus foncée**. Chaque nuance de couleur est destinée à des préférences de brassage différentes.

La plupart des cafés spécialisés utilisent des grains de café torréfiés moyennement clairs ou moyennement foncés, car le niveau d'acceptation du goût est généralement plus élevé que celui de la torréfaction foncée ou claire.

Une torréfaction légère risque davantage de produire un goût d'herbe ou de légume si le torréfacteur n'est pas habile.

La torréfaction foncée peut être trop amère, boisée ou terreuse.

Il est donc également important de choisir correctement vos grains de café. En général, la température de brassage du café se situe entre 85 et 99° Celsius.

Remarque de Decent

Sur la machine Decent Espresso, nous mesurons la température directement au niveau de la galette de café (puck), de sorte que nos températures ne sont pas les mêmes que sur d'autres machines à expresso. Les tests effectués par les utilisateurs ont montré que sur nos machines, un réglage de température donné équivaut à un réglage 5°C/9°F plus élevé sur de nombreuses machines à expresso traditionnelles.

Les températures de brassage, en résumé :

Café de torréfaction claire : 95 - 99°C
(température plus élevée)

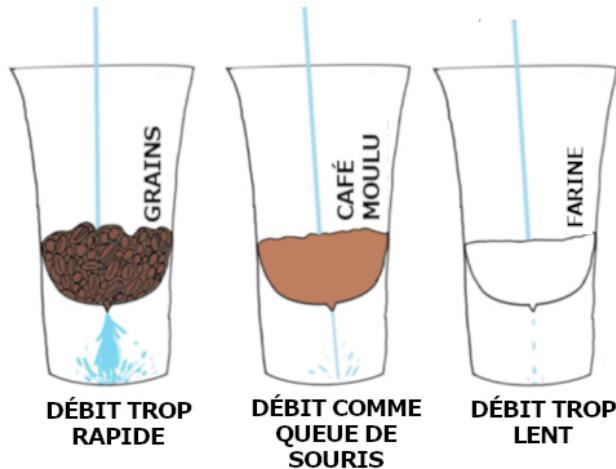
Café de torréfaction moyenne ou moyennement foncée :
88 - 95°C (température moyenne).

Café de torréfaction foncée : 85 - 90°C
(température plus basse).

Les indications ci-dessus sont des lignes directrices générales. Les résultats peuvent varier, vous pouvez donc les adapter à vos préférences.

Toutes les machines à expresso domestiques ne disposent pas d'un contrôle PID (Proportionnel-Integral-Dérivé). En particulier, de nombreuses machines à café d'entrée de gamme préparent le café à une température de 95°C par défaut. Si vous souhaitez mieux contrôler votre préparation, vous devrez payer un prix plus élevé pour cette fonction.

La taille de mouture (2/3)



Le débit

L'illustration précédente vous montre ce qui se passe lorsque l'écoulement d'une dose d'expresso est trop rapide, trop lent ou en « queue de souris » (un bel écoulement).

Un verre de café en grains (à gauche). Il s'agit d'une mouture grossière. Lorsque vous versez de l'eau dessus, l'eau passe rapidement à travers les grains. Par conséquent, l'eau n'a pas le temps de s'attarder et d'infuser le café. C'est ce qu'on appelle la « sous-extraction ».

Un verre de café moulu (au milieu). Il s'agit de la taille intermédiaire entre la mouture grossière et la mouture fine. C'est le débit que recherche un barista, mais il ne définit pas encore le goût délicieux du café. Il faut boire une gorgée pour affiner le goût au cours du processus de calibrage.

Un verre de farine (à droite). Il s'agit de la mouture la plus fine. Lorsque la mouture est trop fine, l'eau ne peut pas la traverser. Par conséquent, le débit de sortie devient trop lent ou goutteux. En termes de café, on parle de « surextraction ».

Lorsqu'on prépare du café, il n'y a pas de bon ou de mauvais choix. Les grains d'arabica sont disponibles dans des centaines de variétés différentes provenant de milliers de torréfacteurs, ce qui permet d'obtenir une infinité de résultats. C'est pourquoi les gens comme moi et les autres amateurs de café sont si passionnés : avec un peu de doigté et différentes combinaisons, les possibilités sont infinies.

C'est une aventure, et je vous suggère de continuer à explorer pour trouver votre recette préférée !

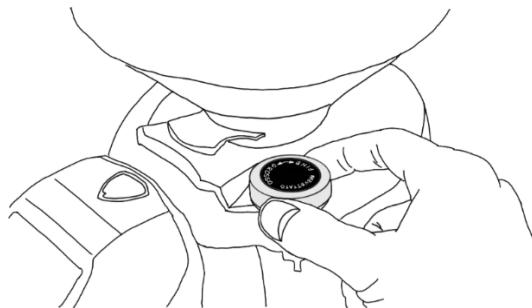
À propos du calibrage

Le café noir est très sensible à la taille de la mouture. Si vous ne savez pas calibrer la mouture, vous risquez de gaspiller beaucoup de grains de café et de temps, en produisant un café de mauvais goût.

En tant que barista, lorsque vous ouvrez un nouveau sac de grains de café, vous devez « ajuster » le goût du café à une certaine préférence (la vôtre ou celle de vos clients).

Lorsqu'il ajuste le goût du café, le barista doit calibrer la taille de la mouture, la dose introduite, le temps d'extraction et le rendement. Chacun de ces éléments est une composante importante du goût.

Je vous conseille de vous intéresser de près au calibrage de la mouture.

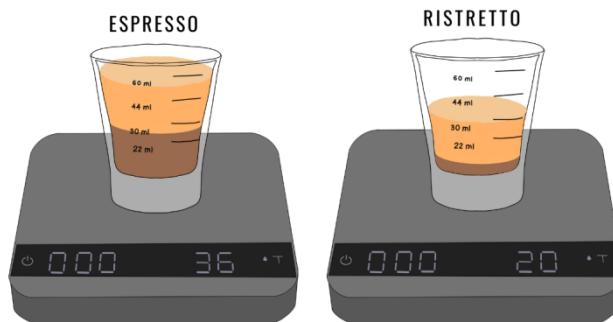


Les instruments nécessaires au calibrage

- Machine à expresso
- Moulin à expresso
- Balance à café
- Tasse à café
- Cuillère à café

Dans certains pays, on parle de « réglage » de la dose, dans d'autres de « calibrage ». Il s'agit de l'étape qui consiste à ajuster la mouture et la dose de votre café en fonction de vos préférences gustatives. C'est la base fondamentale du latte art. Si ce café est trop aqueux ou trop dilué, il sera désastreux d'y verser du latte art et le café n'aura pas de goût. S'il est trop épais, il sera trop amer ou aura un désagréable goût de brûlé.

Ensuite, je vais vous expliquer la différence entre le ristretto et l'expresso.



Les recettes (3/3)

Expresso

Quantité : 18g pour un expresso double, ou 9g pour un expresso simple

Durée : 25-30sec (si c'est un expresso simple, diviser par deux)

Rendement : 36g ou 27g (18g ou 13,5g pour un expresso simple)

Rapport d'infusion : 1:2 ou 1:2.5

Caractéristiques : légèrement aqueux parce qu'il y a un peu plus d'eau qui passe, ce qui permet une extraction plus longue et extrait plus d'arômes, en particulier pour les cafés d'origine unique. Idéal pour le café noir. Certains mélanges de grains peuvent également donner un expresso savoureux. Je vous conseille d'essayer différents grains et d'être curieux.

Ristretto

Quantité : 20g (pour une seule dose, diviser par deux)

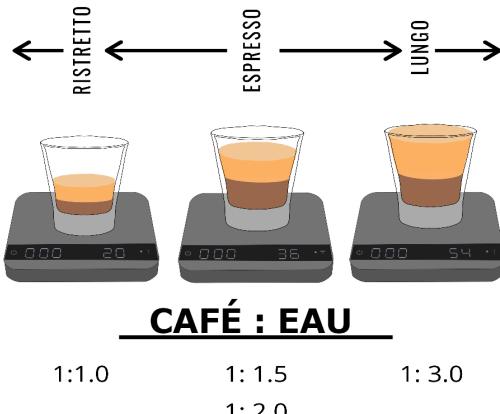
Durée : 20-25sec (pour une seule dose, diviser par deux)

Rendement : 20g (pour une seule dose, diviser par deux)

Rapport d'infusion : 1:1

Caractéristiques : épais et sirupeux, en raison d'une dilution moindre de l'eau et d'un dosage plus élevé. Convient aux grains de café mélangés, au café au lait et au café glacé, car le ristretto a plus d'intensité par rapport à un expresso.

RAPPORT D'INFUSION



Ristretto et expresso, qu'est-ce que c'est et pourquoi ?

Je comprends que vous soyez perplexe. Pourquoi y a-t-il deux boissons similaires ? Quand dois-je utiliser le ristretto et quand dois-je utiliser l'expresso ?

L'expresso donne une boisson plus allongée avec une plus grande quantité d'eau. L'eau passe à travers le café pendant plus longtemps. Il est idéal pour les profils de torréfaction moyens à légers et les grains d'origine unique. Vous pouvez essayer un rapport d'infusion de 1:2,5, 1:1,5, ou un rapport encore plus court de 1:1,1. Comme je l'ai déjà mentionné, les possibilités de préparation du café sont infinies. Tout dépend de vos préférences gustatives.

Traditionnellement, j'aime préparer les expresso avec une torréfaction moyenne plus légère, en utilisant des grains de café d'origine unique pour un café noir long, avec un temps d'extraction plus long pour extraire plus d'arômes et de notes gustatives.

Que se passerait-il si je tirais un expresso avec des grains mélangés et de torréfaction foncée ? Il risque d'être amer et de présenter des notes de dégustation complexes.

Le ristretto a une durée d'extraction plus courte et un dosage plus élevé. La texture est plus concentrée et sirupeuse, et certaines personnes trouvent que le ristretto seul est trop intense. Il est idéal pour une torréfaction mi-foncée ou foncée, pour l'utilisation de grains de café mélangés à du café lacté et pour les boissons glacées. Certains ristrettos sont même délicieux comme du café noir, ce qui leur confère une plus grande polyvalence. Le ristretto est idéal pour le latte art car il est plus concentré - le lait coule comme s'il glissait dans l'air avec le ristretto.

Que se passe-t-il si je prépare un ristretto avec un café d'origine unique, de torréfaction légère à moyenne ? Il pourrait avoir un goût de sous-extraction, d'herbe avec des notes végétales.

Jargon de barista pour les cafés

Une seule dose : 1 portion de café liquide.

Double dose : 2 portions de café liquide.

Dose : café moulu en grammes (g).

Entrée : café moulu dans la tête de groupe.

Rendement : le café s'écoule de la tête de groupe.

Rapport d'infusion : le rapport entre la quantité de café moulu dans le groupe et la quantité de café liquide qui s'écoule. Par exemple, si le rapport d'infusion est de **1:2**, 18 g de café moulu produiront 36 g de café liquide, 20 g de café moulu produiront 40 g de café liquide, ou 10 g de café moulu produiront 20 g de café liquide. Il s'agit d'une indication de la relation quantitative entre deux quantités.

Temps d'extraction : la durée pendant laquelle la machine à expresso commence à distribuer de l'eau et s'arrête d'infuser. Il ne s'agit pas de la durée pendant laquelle le café commence et s'arrête de couler.

Calibrons !

Vous trouverez ci-dessous des exemples qui utilisent la recette du ristretto, mais le processus est similaire pour l'expresso.



On dirait que c'est une surextraction.

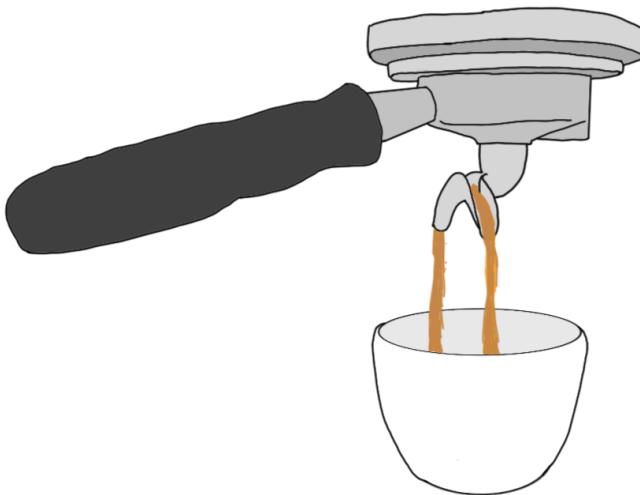
Entrée : 20g

Temps d'extraction : 1min 30 sec

Rendement : 20g

L'illustration montre un écoulement trop lent, goutte à goutte et trop extrait. En général, le goût sera brûlé, boisé et avec des notes terreuses.

La solution : Ajustez la taille de la mouture pour qu'elle soit plus grossière. Jusqu'à quel point ? Vous devez essayer jusqu'à ce que vous obteniez le résultat souhaité. Il existe des milliers de moulins différents dans le monde, et chacun fonctionne différemment.



On dirait que c'est une sous-extraction.

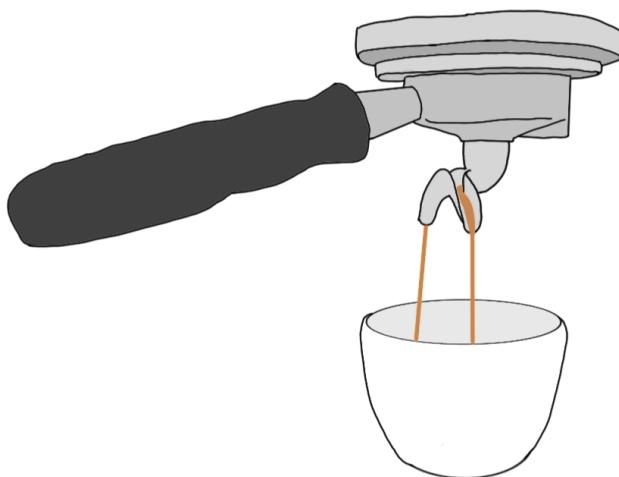
Entrée : 20g

Temps d'extraction : 8 sec

Rendement : 20g

L'illustration montre un débit très rapide qui n'est pas suffisamment extrait. Le goût est soit trop aqueux, soit dilué, soit très aigre (pas acide) parce que la mouture est trop grosse. Par conséquent, il y a trop d'espace dans la galette de café et l'eau chaude la traverse trop rapidement.

La solution : Ajustez la taille de la mouture pour qu'elle soit plus fine.



Prenons une gorgée !

Temps d'extraction : 26 sec

Rendement : 20g

L'illustration montre un écoulement en « queue de souris », ce qui correspond à l'écoulement dont nous avons besoin, mais qui ne garantit pas un café bon et délicieux. Cela indique que nous sommes prêts à goûter le café.

Prochaine étape : Remuez bien, puis buvez une gorgée. Est-ce le goût agréable que vous recherchez ?

Trop acide : Faites un café légèrement plus allongé, par exemple avec une dose de 20g (entrée) et 22g de rendement, puis goûtez-le à nouveau. Si l'aigreur persiste, faites un café encore plus allongé ou essayez un autre rapport d'infusion, 1:1,5 ou 1:2.

Trop amer : Diminuez très légèrement la dose. Vous pouvez essayer de passer de 20 g à 19,6 g (entrée), par exemple. Mais c'est à vous de juger, car vous êtes le seul à connaître vos grains de café et votre moulin.

Trop laiteux : augmentez la dose et ajustez la mouture à un grain plus grossier (je suppose que vous avez correctement texturé le lait). Ou essayez avec d'autres rapports d'infusion.

Les recettes précédentes sont basées sur les préférences générales, le temps d'extraction, le dosage ou le rendement. La première priorité est toujours la préférence gustative individuelle.

Pourquoi le calibrage est-il important ?

Imaginons que vous utilisez un seul type de grains de café pour préparer votre café à la maison. Un jour, vos amis vous rendent visite avec leur sac de grains de café en souvenir de leurs vacances. Selon les normes internationales en vigueur dans les cafés, un sac de grains de café devrait peser environ 200 g.

Vous devriez être capable de préparer 10 doubles doses de ristretto pour un café au lait. Mais parce que vous êtes trop à l'aise avec vos propres grains avec des ajustements minimaux, vous n'avez aucune idée de la façon de calibrer de nouveaux grains. Vous finissez par gaspiller beaucoup de grains de café en essayant de comprendre. Enfin, vous ne pouvez servir que deux tasses de café à vos amis.

Ils seront surpris et se demanderont comment vous avez pu utiliser un gros sac de 200 g de grains pour préparer seulement deux tasses de café.

Vous pouvez éviter ce genre d'incident si vous disposez des compétences et des connaissances nécessaires en matière de calibrage.

Je conseille toujours aux débutants d'être curieux à propos du café. Allez acheter des grains de café auprès de différents torréfacteurs et explorez. Grâce à ce processus, vous apprendrez à résoudre les problèmes de calibrage.

200 g de café en grains devraient vous permettre de préparer environ 6 à 7 verres (chaque verre contenant 20 g de grains) de double ristretto. Quoi ? Comment calculer cela, me direz-vous ?

Il y a généralement une certaine rétention dans les meules du moulin (le marc de café est coincé dans la meule). Si vous versez 20 g dans une trémie à grains et que vous les moulez, un moulin traditionnel produira probablement 18 ou 19 g de café. Où sont les 1 à 2 g restants ? La rétention, mon ami ! Un peu de café moulu reste coincé dans la meule, dans la goulotte ou dans n'importe quelle partie de la chambre de broyage.

Bon calibrage !



ENTRETIEN :

LE DEVOIR D'UN

BARISTA

C'est terminé ! Il est temps de se salir les mains.

En tant que barista très travailleur ou barista à domicile, il est important de savoir comment faire du bon café. Mais savoir comment maintenir vos machines à expresso hygiéniques et propres est également un devoir de barista.

Si votre machine à expresso n'est pas bien entretenue, elle présentera des saletés de vieux café dans la tête du groupe ou des restes de lait sur l'embout de la buse. Ces éléments affecteront directement la qualité de votre prochaine tasse de café.

Un jour, un barista à domicile m'a raconté quelque chose de ridicule. Il a dit qu'il lavait sa machine à expresso « une fois de temps en temps » et il l'a dit sans culpabilité. Le pire, c'est qu'il prépare au moins deux tasses de café par jour à la maison.

Je ne le blâme pas, mais je blâme le manque de matériel éducatif dans ce domaine.

Que se passe-t-il si vous ne lavez pas votre machine à expresso, ou si vous ne la lavez qu'une fois par semaine... ou une fois de temps en temps ? Faisons preuve de bon sens en posant la question suivante :

« Oseriez-vous manger ma nourriture si vous saviez que j'ai cuisiné avec une casserole qui n'a pas été lavée depuis plusieurs jours ? »

Je pense que vous connaissez la réponse.

Commençons donc par apprendre comment nettoyer votre machine à expresso de manière générale. Comme il existe de nombreuses machines différentes, je m'en tiendrai à l'ancienne méthode de nettoyage.

Voici quelques éléments à entretenir :

Tête de groupe (à la fin de la journée).

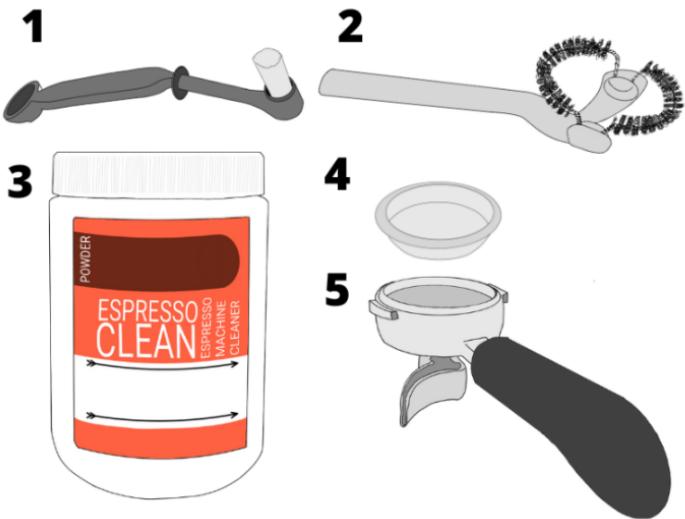
Buse vapeur (à chaque fois après l'utilisation).

Bac égouttoir (à la fin de la journée).

Porte-filtre, panier filtre, etc. (à chaque fois après l'utilisation).

Meules de broyage (une fois par semaine ou une fois par mois, selon la fréquence d'utilisation).

Les éléments nécessaires au nettoyage de la tête de groupe



1. Brosse pour tête de groupe

Plus la brosse est longue, mieux c'est. Elle s'accompagne d'une mini pelle à l'arrière pour recueillir la poudre du nettoyant expresso, et d'une brosse pour le rail du groupe et la douchette. Il existe de nombreuses versions plus courtes, mais elles vous brûleront les mains car l'eau se répandra sur vos doigts lorsque vous brosserez et tirerez la chasse d'eau. Une brosse plus longue évitera ce phénomène.

2. Brosse ronde pour tête de groupe (facultatif)

Insérez-la dans le rail du groupe et nettoyez la saleté qui s'y cache. Je conseille vivement d'utiliser cette brosse comme solution à long terme pour faciliter le nettoyage.

3. Solution de nettoyage (en poudre)

Cette solution est destinée à rincer les tuyaux à l'intérieur et à laver la tête du groupe, mais elle n'est pas destinée au détartrage. Il existe une solution de détartrage (acide citrique) à cet effet.

4. Filtre aveugle

Ce filtre est nécessaire pour contenir la poudre de nettoyant expresso, car un filtre « aveugle » n'a pas de trous, et il est destiné au rinçage de la tête du groupe et au rétro-rinçage de la tuyauterie interne.

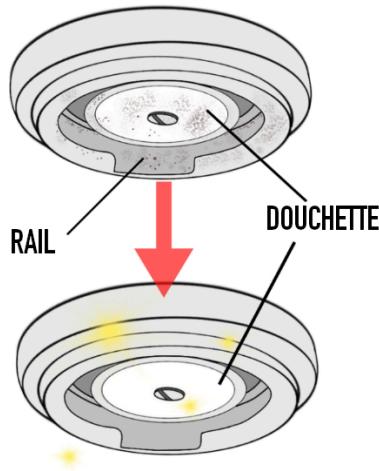
5. Porte-filtre

N'importe quel type de porte-filtre convient. Peu importe que le bec soit simple ou double, du moment que le filtre aveugle s'y insère.

Nettoyage de la tête du groupe

Lavez-la lorsque vous avez terminé votre journée, mais pas après chaque tasse que vous avez préparée.

Vous trouverez ci-dessous le résultat avant-après ; notre objectif est de garder la tête de groupe brillante et propre.

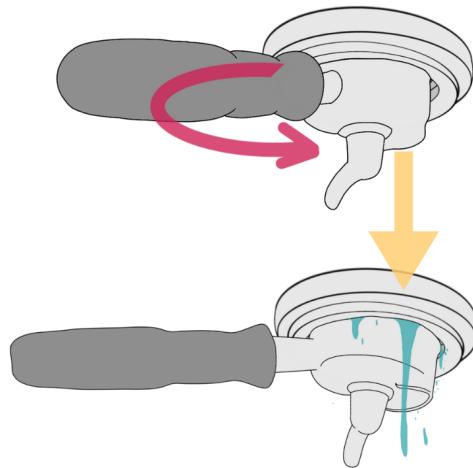


Le processus est assez simple. Avant d'utiliser le porte-filtre, il suffit d'utiliser la brosse du groupe pour enlever la saleté du café tout en évacuant l'eau de la tête du groupe. Insérez ensuite une brosse ronde dans le rail et brossez toute saleté collée au rail en faisant tourner la brosse (assurez-vous que la brosse est mouillée), tout en évacuant l'eau.

Une fois la saleté nettoyée, utilisez le porte-filtre avec un filtre aveugle et remplissez-le d'eau, comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.



Insérez le porte-filtre dans la tête du groupe, verrouillez-le fermement, appuyez sur le bouton de démarrage, puis attendez 10 secondes comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.



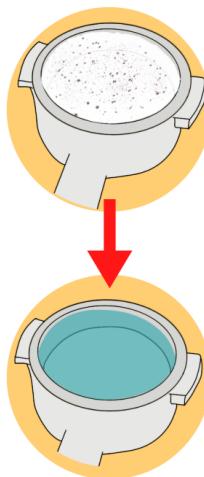
Une fois les 10 secondes écoulées, retirez le porte-filtre et vérifiez si l'eau est propre ou sale. Si elle est sale, répétez l'opération jusqu'à ce qu'elle soit propre et claire.

Une fois le nettoyage à l'eau effectué, utilisez la solution de nettoyage.



Suivez les instructions figurant sur l'étiquette de la solution de nettoyage. Les quantités varient selon les marques. En général, la solution est livrée avec une petite cuillère. L'illustration précédente montre la quantité habituelle de poudre à utiliser dans le filtre aveugle.

Insérez ensuite le porte-filtre dans la tête du groupe et répétez l'opération. Cette fois-ci, une grande quantité de savon mousseux en sortira.



Répétez le processus en insérant le portefiltre dans la tête de groupe et en démarrant la tête de groupe pendant 10 secondes. Effectuez cette étape jusqu'à ce que la mousse de savon soit claire. En général, il faut 10 à 20 répétitions. Le travail est alors terminé pour la tête de groupe.

Pour les pièces qui s'usent - comme la douchette et le joint en caoutchouc - je vous recommande de les changer une fois par an ou une fois tous les deux ans, ou si vous constatez des fuites lorsque vous faites des cafés. S'il y a toujours des fuites malgré le serrage, il est temps de changer les deux.

Remarque de Decent

Les machines Decent Espresso comprennent un réglage logiciel pour le rinçage de la tête de groupe avec un filtre aveugle. Il suffit d'appuyer sur ce réglage, pour que la machine se rince elle-même cinq fois.

Nettoyage de la buse à vapeur

C'est très simple.

Pour nettoyer la buse à vapeur :

1. Utilisez votre grand pichet.
2. Ajoutez 70 % d'eau du robinet avec la solution de nettoyage.
3. Allumez la vapeur.
4. Laissez-la fonctionner jusqu'à ce que l'eau soit frémissante ou bouillante, puis arrêtez la vapeur.
5. Utilisez un chiffon humide pour frotter l'embout vapeur et nettoyer les taches de lait.

Lorsque vous avez terminé avec la solution de nettoyage, vous devez remplir le pichet d'eau deux fois de plus et le faire bouillir à l'aide de la buse à vapeur avant de pouvoir laisser reposer votre machine.

Nettoyage du porte-filtre, du panier filtre et du bac égouttoir

Vous devez nettoyer le porte-filtre, le panier filtre et le bac égouttoir à l'aide d'un détergent à vaisselle et d'une éponge. Le plus important est de frotter les taches de café collées sur le bac égouttoir, à l'intérieur du porte-filtre et sur le côté du panier filtre.

Si vous n'avez pas lavé l'intérieur du porte-filtre depuis très longtemps, il se peut qu'il soit déjà brun foncé ou, pire, noir. Dans ce cas, vous aurez besoin d'un récureur pour faire le travail.

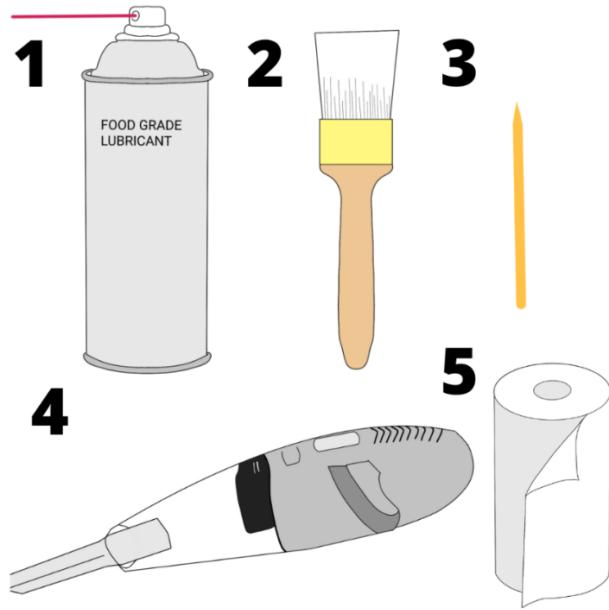
Entretien du moulin

À quelle fréquence faut-il effectuer cet entretien ? Une fois par semaine, une fois par mois, une fois tous les deux mois... tout dépend de votre expérience et de votre volume de mouture. Si vous constatez que la taille de votre mouture n'est pas homogène ou qu'elle devient difficile à calibrer (ce qui produit un goût bizarre), il est temps de procéder à l'entretien du moulin. Mais pour être sûr, je vous conseille de le faire une fois par semaine - ou au moins une fois par mois si vous l'utilisez rarement ou si vous êtes une personne très occupée.

Il existe de nombreux types de moulins, trop nombreux pour que nous puissions les étudier. Il convient donc de lire le manuel d'instructions pour effectuer l'entretien. Mais l'objectif principal est d'empêcher la saleté d'adhérer aux meules et à la chambre de broyage, ce qui rend le meulage moins efficace parce que les meules sont moins tranchantes.

Dans le cas d'un moulin traditionnel, vous devez dévisser la meule par le haut. Une fois qu'elle est retirée, le réglage de la taille de la mouture n'est plus le même, mais certains fabricants ont été suffisamment innovants pour résoudre ce problème. Le réglage de la taille de la mouture reste le même lorsque la meule supérieure est retirée. Je vous conseille donc de vérifier auprès de votre fournisseur ou de lire le manuel d'instructions avant d'entamer une procédure de nettoyage.

Les articles nécessaires au nettoyage de votre moulin



1. Du lubrifiant de qualité alimentaire

Ce lubrifiant est destiné à lubrifier la piste des meules après qu'elles ont été nettoyées. N'oubliez pas d'utiliser un lubrifiant de qualité alimentaire et non un lubrifiant ordinaire.

2. Un pinceau

Utilisez un pinceau pour enlever la saleté. La taille du pinceau dépend du diamètre et de l'épaisseur de la meule.

3. Un bâton en bois

Pour gratter la saleté sur la piste. Tout objet pointu peut faire l'affaire, comme un cure-dent ou un thermomètre - mais essayez de ne pas rayer votre moulin.

4. Un aspirateur

Pour aspirer la saleté dans les espaces étroits où votre brosse est trop large ou un bâton de bois trop fin pour brosser. Vous pouvez également passer l'aspirateur dans la goulotte et la fenêtre des meules. La puissance n'a pas d'importance, mais l'aspirateur doit au moins être doté d'un embout en plastique pointu (comme indiqué sur l'illustration) pour accéder à la chambre de broyage.

5. Des essuie-touts

Pour essuyer les taches de café tenaces sur les pistes des meules.

Avant de commencer, n'oubliez pas : **n'utilisez pas de savon ou de solution non comestible pour nettoyer votre meule.**

En effet, c'est à partir de celle-ci que nous moulons et buvons.

- 1. Dévissez et retirez la meule par le haut.** Après l'avoir retirée, utilisez un aspirateur muni d'un embout en plastique pointu, introduisez-le dans la chambre de broyage et aspirez toutes les saletés visibles.
- 2. Grattez et enlevez la saleté des pistes de meules à l'aide d'un bâton en bois.** Certaines saletés tenaces peuvent ressembler à une pâte semblable à du chocolat. Utilisez un morceau d'essuie-tout pour essuyer ces morceaux tenaces.
- 3. Nettoyez la goulotte.** Il faut la brosser, l'aspirer et la faire briller.
- 4. Lubrifiez les pistes.** Appliquez un peu de lubrifiant sur une serviette en papier, puis lubrifiez et essuyez les pistes au niveau de la meule supérieure et de la chambre.

- 5. Vérifiez à nouveau** et assurez-vous que tout est brillant et propre avant de réassembler.
- 6. Ajustez la taille de la mouture** et goûtez la différence lorsque vous faites du café avec des meules nettoyées.

« Nettoyer à l'arrivée et au départ ».

Cette phrase est souvent utilisée dans les cafés ou les cuisines. Elle s'applique également au bar à café domestique.

À quoi ressemble le travail de barista dans un café ?

J'écris ces lignes sur la base de mon expérience professionnelle à Kuala Lumpur, en Malaisie. Je ne représente pas tous les baristas du monde, mais si vous n'avez jamais travaillé comme barista, voici quelques-unes de mes expériences.

Du point de vue des cafés locaux, les travailleurs de l'industrie alimentaire et des boissons sont considérés comme des travailleurs au salaire minimum si l'on compare le salaire à l'étendue du travail.

Laissez-moi vous expliquer les tâches d'un barista au bar à café :

1. Préparer le café avec rapidité.
2. Contrôler la qualité du café.
3. Faire office de caissier et prendre les commandes.
4. Veiller à la propreté et à l'hygiène du café.

5. Débarrasser la table après le départ des clients.
6. Balayer, passer la serpillière et laver les toilettes à l'ouverture et à la fermeture du café.
7. Résoudre les erreurs de commande de la cuisine.
8. Sortir et servir les plats de la cuisine.
9. Compter et commander les stocks de tout ce qui est vendu au bar à café.
10. Expliquer et recommander le café, les gâteaux et la nourriture aux clients.
11. Connaître tous les éléments du menu.
12. Changer les ampoules et réparer les installations.
13. Découper des gâteaux pour les clients, couper des fruits pour les jus de fruits, préparer des sirops de sucre pour les boissons.
14. Laver les tasses, les soucoupes, les assiettes, les fourchettes et les cuillères.
15. Être aimable avec tout le monde.
16. Décorer le café avant les fêtes de fin d'année et enlever les décosrations après les fêtes.

Oui, c'est un travail très fatigant que celui d'un barista qui parcourt le café de long en large. De nombreux cafés n'affichent plus le titre de « barista » comme titre de poste ; ils l'appellent « All-Rounder », ce qui signifie que vous devez faire tout et n'importe quoi pour contribuer à l'activité du café.

Le jeu en vaut-il la chandelle ? Oui. Je ne regrette jamais d'avoir fait partie de ce secteur et d'avoir fait la connaissance de nombreuses personnes en cours de route. Si je n'avais jamais demandé un emploi à temps partiel dans un café, je ne serais pas ici en train d'écrire ce livre.

Je suis reconnaissant d'avoir eu l'occasion d'apprendre par la pratique. Je pense que tout le monde mérite une bonne tasse de café et que l'éducation au café devrait être accessible et abordable partout.

Comment ce livre a-t-il été élaboré ?

J'aime donner des cours et encadrer des étudiants, qu'ils soient inexpérimentés ou habiles. Je suis fière de les cultiver et de les voir grandir.

J'ai souvent reçu des demandes de personnes qui me suivent pour que je les guide parce qu'il n'y a pas de cours de café dans leur ville ou leur pays. C'est pourquoi je suis également désireuse d'enseigner à des personnes en dehors de la Malaisie, mais je ne peux pas atteindre d'autres pays tout en organisant mes cours locaux.

Certains cours ne peuvent pas être dispensés via les webinaires Zoom. Il faut une machine à expresso pour un guidage manuel ou visuel. J'ai alors pensé qu'un livre ou un eBook pourrait être une bonne idée pour ceux qui vivent dans des pays lointains que je ne peux pas atteindre.

Remerciements

Ce que j'ai appris au cours de mes années d'expérience au bar à café, au bar à café à domicile et en donnant des cours, je vous le transmets. Si vous lisez ce livre page par page et l'appliquez à vos pratiques quotidiennes en tant que barista à domicile ou dans un café, ces informations vous permettront de passer au niveau supérieur.

Je dois également reconnaître qu'il existe de nombreuses perspectives ; je suis encore un étudiant, et je garde mon cœur curieux et ouvert. Je crois que nous pouvons servir un meilleur café dans le monde entier.

Bien que je ne puisse pas vous enseigner face à face, j'espère que ce livre a révélé et démystifié les techniques de préparation de l'expresso et les compétences en matière de calibrage. J'ai eu du mal à les maîtriser au début, sans mentor pour me guider à travers d'innombrables moments de frustration.

Je voudrais exprimer ma gratitude à mes amis, à ceux qui me suivent, à ceux qui me soutiennent, à ceux que j'aime, à mes collègues et à ma famille. Merci de m'avoir donné l'espace et le temps d'écrire et de m'avoir soutenue émotionnellement.

Je vous remercie également d'avoir acheté ce livre.

N'hésitez pas à le partager avec tous ceux qui, selon vous, ont besoin de ce type d'informations.

Ma philosophie d'apprentissage est la suivante :

Lorsque vous avez appris quelque chose, transmettez-le aux autres. Cela doublera votre amélioration et profitera à tous.

Si vous voulez passer à l'étape suivante, essayez d'enseigner. Vous comprendrez le sujet encore plus profondément.

Je crois en une situation gagnant-gagnant.

N'hésitez pas à me rendre visite ou à m'envoyer un message via Instagram [@sinnedhew](#) (Dennis Hew) ou à visiter [ma chaîne de tutoriels sur YouTube](#).

Je serais heureux de savoir comment votre amélioration progresse et comment vous êtes en mesure d'inspirer d'autres personnes à préparer du café à la maison ou dans un bar à café.

Restez en bonne santé et à bientôt.

