

UNE INTRODUCTION AU LATTE ART

LATTE ART POUR TOUS

Écrit et illustré par
Dennis Hew



Version de
Decent Espresso



LATTE ART POUR TOUS

Par Dennis Hew

Version de 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 : « Attention : Coordinateur des autorisations », à l'adresse ci-dessous.

Illustration et couverture du livre par Dennis Hew

Publié pour la première fois en Malaisie en 2021
par Dennis Hew

Unit 3-19, Level 3, Block B, MAHSA Avenue,
Jalan Ilmu, 59100,
Kuala Lumpur , Malaisie

Version de Decent Espresso, 2024

LATTE ART POUR TOUS.....2

Introduction.....11

Devinez qui a illustré ce livre16

Pourquoi avons-nous besoin d'un latte art sur notre
café ?18

Formule pour le latte art20

Quelle est l'importance d'une dose d'expresso dans la
réalisation d'un latte art ?21

10 % d'apprentissage en classe, 90 % d'apprentissage
par la pratique quotidienne22

TEXTURATION DU LAIT26

Instruments de texturation du lait.....27

Quel type de lait convient au latte art ?28

Lait frais (lait de vache).....29

Lait écrémé ou lait maigre (lait de vache).....30

Lait aromatisé (chocolat, vanille, lait au miel, etc.).....	31
Autres, comme le lait de soja, le lait d'amande et plus (laits alternatifs)	32
Pichet à lait : quel type préférez-vous ?	34
Pourquoi ne pas utiliser un pichet de 600 ml pour texturer une seule portion de lait ?	36
Un thermomètre - est-ce nécessaire ?	38
Quelle température ?	41
Que se passe-t-il si la température de l'eau ou du lait est inférieure ou supérieure à la température idéale ?	41
Un chiffon : dois-je acheter un chiffon de luxe ?.....	44
MOUSSE DE LAIT.....	45
Quelle est la quantité de mousse nécessaire ?	46
Qu'en est-il de la mousse pour d'autres boissons ?	48
Texturons le lait !	49

Comment tenir un pichet pour texturer le lait	51
Positionnement de la buse vapeur	53
Conseils pratiques.....	62
Questions relatives à la texturation du lait.....	64
Erreurs révélées.....	66
Reformulation des étapes (texturation du lait).....	69
Introduction aux tailles des pichets à lait.....	70
Types de becs à choisir.....	74
Comment tenir un pichet.....	76
Posture debout	80
TYPES DE LATTE ART À COULÉES LIBRES (FREE POUR)	85
Définition d'une coulée parfaite pour un latte art	88
Scénarios réels incohérents.....	90

S'entraîner d'abord avec de l'eau et de l'imagination.....	91
Apprendre à contrôler le débit.....	92
Position à plat :	93
LATTE ART, PRATIQUE AVEC DE L'EAU 1.....	103
Pourquoi ne puis-je pas m'arrêter quand c'est 90%, 80% ou 95% ?	107
Reformulation de la pratique avec de l'eau 1 :	108
LATTE ART, PRATIQUE AVEC DE L'EAU 2	109
Importance de l'inclinaison d'une tasse.....	110
Pourquoi incliner la tasse au lieu de commencer à plat ? ..	112
Reformulation de la pratique avec de l'eau 2 : « Incliner la tasse »	120
Latte Art solide : Forme de cœur, la base de tous les latte arts.....	121
Une forme de cœur solide.....	124

Latte Art solide, tulipe à trois étages, en escalier et tulipe ailée	140
Une tulipe solide à étages	140
Tulipe empilée en escalier	142
Reformulation des étapes Tulipe à trois étages (en escalier) :	153
Tulipe empilée et ailée	155
Reformulation des étapes Tulipe à trois étages (tulipe ailée) :	165
Les erreurs révélées (Tulipes)	167
Vous savez maintenant ce qu'est l'empilage, mais pourquoi ne pas verser plus de piles ?	171
Ligne fine, cœur ailé : Apprendre à produire des lignes..	172
À propos des cœurs ailés	172
Cœur ailé lent	184

Cœur ailé et formation.....	191
Cœur en couches.....	198
Positionner la première couche.....	201
Positionnement de la deuxième couche.....	201
Positionner une troisième couche.....	204
Reformulation des étapes Cœur ailé (ailé lent ou lent) :..	207
Les erreurs révélées (Cœur ailé)	209
Dérivés de tulipes ailées	212
Tulipe classique ailée.....	213
Tulipe classique ailée - un bref tutoriel	214
Tulipe ailée 1-1-1.....	218
Tulipe ailée lente 2-1.....	220
LATTE ART 2 : LES LATTE ARTS AUX LIGNES FINES	221

Pourquoi je refuse d'enseigner la Rosetta en sautant les bases.....	222
Technique d'agitation pour la Slowsetta.....	226
Slowsetta	230
Rosetta et formation.....	237
Concept du mouvement.....	238
Rosetta	241
Les erreurs révélées :	248
Slowsetta et Rosetta	248
Comment ce livre a-t-il été élaboré ?	252
Remerciements	254

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 mes cours étaient toujours complets. Depuis, j'ai fondé la Barista Experience Academy. J'anime également un podcast, « The Coffee and the Company ». 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 intriguée. J'ai demandé à y travailler le week-end, ce qui a été accepté.

Avance rapide jusqu'en 2017 : J'ai acquis une expérience professionnelle dans quelques cafés, mais j'avais l'impression de ne pas m'être suffisamment développé et de ne pas pouvoir passer à l'étape suivante de l'apprentissage. J'ai eu l'impression d'enseigner plus que d'être enseigné, et je me suis démoralisé en gagnant un salaire minimal.

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 lancer 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 commencé le cours seule et en partant de zéro - en concevant un billet, en créant un programme, en m'occupant du marketing numérique, en planifiant les 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).

Pourquoi avons-nous besoin d'un latte art sur notre café ?

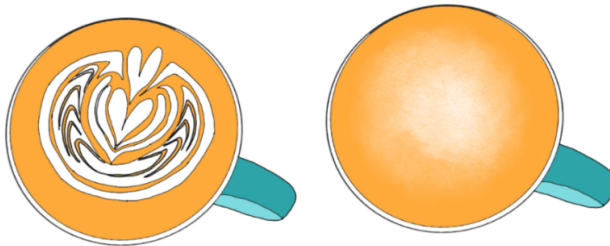
Nous vivons dans un monde numérique. À tout moment, nous sortons notre smartphone de notre poche et faisons défiler nos plateformes de médias sociaux ou vérifions nos notifications.

Les gens modernes (comme vous et moi) aiment aussi prendre des photos avant de manger ou de boire, puis les télécharger sur les médias sociaux pour les partager avec leurs amis, leur famille et leurs followers.

D'un point de vue commercial, c'est de la publicité gratuite de créer de beaux plats ou produits que vos clients partageront sur leurs médias sociaux. Et je ne pense pas qu'un propriétaire d'entreprise ait quelque chose à redire à cela.

Du point de vue des clients, si les prix sont similaires, ils iront toujours dans le café qui sert des cafés de luxe avec de beaux latte art, plutôt que dans celui qui n'en sert pas.

Posez-vous la même question : en comparant les deux cafés ci-dessous, lequel choisiriez-vous s'ils étaient tous deux au même prix ?



Formule pour le latte art

Il ne sert à rien d'avoir une tasse de café avec un bel art latté si elle a un goût dilué ou insipide. Il est également inutile de prendre un café avec une base d'expresso bien calibrée, mais dont le lait moussé est raté - il est peut-être trop chaud ou contient trop de mousse sèche.

Ce qui constitue un café savoureux peut être subjectif ou discutable. Mais en me basant sur le jugement que j'ai porté pendant des années en servant du café à des clients, je pense que ma formule - sans être la meilleure - ne serait au moins pas médiocre.

Pour préparer une bonne tasse de café, il faut deux éléments : un délicieux expresso et un lait moussé à la texture agréable. Et là, je dois être honnête avec vous : avec ou sans latte art, le café a le même goût. Le latte art est purement esthétique.

Conclusion :

Espresso + lait moussé + savoir verser = latte art.

Quelle est la recette de l'espresso et comment puis-je obtenir un lait moussé à la texture agréable ? Nous aborderons ces questions ultérieurement.

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

Très important. 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 noir ». 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 d'étalonnage et de texturation du lait sont tout aussi importantes l'une que l'autre.

10 % d'apprentissage en classe, 90 % d'apprentissage par la pratique quotidienne

Lorsque j'avais une vingtaine d'années, j'ai pris des cours de guitare. Après un cours, les professeurs demandent généralement aux élèves de rentrer chez eux et de pratiquer les chansons ou les techniques qu'ils ont apprises pendant le cours. Mon professeur de guitare m'a enseigné une philosophie très importante : si nous voulons améliorer quelque chose que nous avons appris, nous devons pratiquer encore et encore.

Les êtres humains sont capables de « mémoire motrice ». Les activités et les routines de notre vie quotidienne, comme conduire une voiture, faire du vélo ou naviguer sur son téléphone, sont devenues des habitudes. Nous effectuons souvent ces actions sans réfléchir, car nous les faisons très souvent.

Je n'ai jamais vu un bon musicien qui ne s'entraîne pas, et je n'ai jamais vu un artiste du latte art talentueux qui ne fait pas du latte art de manière addictive et fréquente. Les bons baristas doivent prendre plaisir à préparer et à boire du café afin d'améliorer leurs compétences.

En tête d'autres exemples :

Un conducteur expérimenté peut conduire sans réfléchir au moment d'appuyer sur la pédale de frein ou de changer de vitesse. Il ou elle peut le faire automatiquement en un clin d'œil.

Autre exemple :

Un nouveau barista est incapable de réaliser de nombreux motifs de latte art parce qu'il ne s'est pas assez entraîné (ou n'a pas bu assez de café). Comme un conducteur qui vient d'obtenir son permis, il doit réfléchir à chaque étape avant de pouvoir l'exécuter.

Alors, comment s'entraîner au latte art ? En préparant du café pour vous-même, pour vos clients ou pour n'importe qui. Et essayez de ne pas gaspiller des litres de lait en essayant d'en faire un motif.

Beaucoup de gens demandent : « Quel est le motif de latte art le plus difficile à réaliser pour moi ? » La réponse est simple. Le motif le plus difficile est celui que je ne pratique jamais.

Je crois fermement que tout motif est réalisable si l'on y met du cœur et que l'on s'entraîne avec assiduité. Je ne veux pas vous décourager de suivre un cours ou une classe de café. Je vous conseille plutôt de vous engager à boire plus de café, afin de pouvoir en faire plus.

La participation à un cours vous donne un raccourci qui vous permet de corriger immédiatement vos erreurs.

TEXTURATION DU LAIT

Instruments de texturation du lait

Cette partie du processus est cruciale car elle joue un rôle important dans le goût du café blanc. Chacun des éléments ci-dessous a sa propre conception et sa propre fonction, nous allons donc les explorer.

Pour texturer le lait, il faut

- Du lait
- Une machine à espresso (buse à vapeur)
- Un pichet à lait
- Un thermomètre
- Un chiffon humide (pour le nettoyage)

Quel type de lait convient au latte art ?

De nombreuses personnes se demandent quel type de lait convient au latte art et quel lait se marie le mieux avec le café. Dans ce chapitre, je vous présenterai ce que vous pouvez trouver dans le réfrigérateur de votre supermarché et ce qui convient le mieux au latte art.



LAIT FRAIS



LAIT ÉCRÉMÉ



LAIT AROMATISÉ



AUTRES

Lait frais (lait de vache)

C'est le lait le plus courant dans votre supermarché local, et de loin le meilleur en termes de goût et de texture. Je ne me soucie pas trop de la teneur en matières grasses, car il s'agit davantage d'une préférence gustative. Pour la texture, il devrait convenir, bien que je pense que plus la teneur en matières grasses est élevée, plus le lait devient brillant et sucré après avoir été texturé. C'est excellent pour une tasse de café blanc, mais tout dépend de vos préférences.

Certaines marques de lait frais ont un goût de crème épaisse, ce que je n'aime pas du tout. Mais certaines personnes l'apprécient.

Veuillez noter que le lait entier UHT (traitement à ultra-haute température) ne convient pas au latte art. Vous trouverez ce type de lait dans les rayons, et non dans le réfrigérateur.

Il est pasteurisé à haute température ce qui détruit les endospores au cours du processus. Cela lui confère une durée de conservation plus longue, mais élimine également le goût sucré du lait. De plus, le lait UHT moussé a une odeur et un goût désagréables dans le café.

Lait écrémé ou lait maigre (lait de vache)

Pour la texture, je dirais qu'il n'y a pas beaucoup de différence avec le lait frais, mais j'ai trouvé que ce type de lait était moins sucré lorsqu'il était associé au café en raison de sa teneur plus faible en matières grasses.

Lait aromatisé (chocolat, vanille, lait au miel, etc.)

À un moment donné, j'ai voulu savoir si je pouvais préparer mon café avec du lait au chocolat ou du lait à la vanille pour lui donner un goût particulier. Mais cela s'est soldé par un échec cuisant. Le lait aromatisé n'a pas une bonne texture et il est conçu pour être consommé frais ou froid. Une fois cuit à la vapeur, il a un goût bizarre, surtout lorsqu'il est mélangé à du café. En bref, ces types de lait ne se marient pas bien avec le café et le latte art.

Autres, comme le lait de soja, le lait d'amande et plus (laits alternatifs)

En raison du nombre croissant de consommateurs végétaliens et de personnes intolérantes au lactose, on trouve aujourd'hui de nombreux laits alternatifs. À l'heure où j'écris ces lignes, je vois de plus en plus de marques et d'options disponibles dans les supermarchés.

Personnellement, je ne suis pas végétalien et je ne suis pas favorable aux laits alternatifs en termes de goût. J'ai essayé quelques marques qui fonctionnent bien pour la texture, mais le résultat n'est pas comparable à celui du lait de vache. **Les laits alternatifs ne permettent pas de réaliser des cafés au lait sophistiqués : on peut tout au plus obtenir des cœurs ou des tulipes.**

Certaines marques sont conçues pour les baristas ou les cafetiers, et elles fonctionnent très bien. J'ai eu une mauvaise expérience avec le lait végétal. Le goût est salé et la texture est très épaisse. Mon café a fini par ressembler à de la crème de champignons.

Remarque de Decent

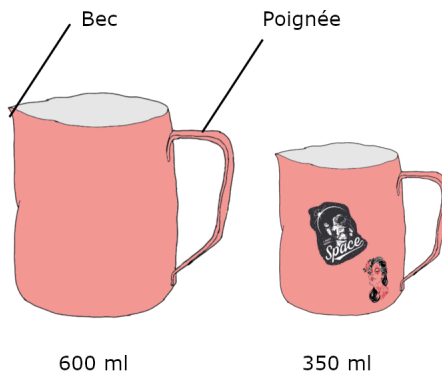
De nouveaux laits alternatifs sont souvent créés, et certains d'entre eux sont des « mélanges de barista » qui peuvent être meilleurs pour la préparation de latte art que les mélanges précédents. Il se peut que votre magasin local propose un lait alternatif qui vous convienne.

Pichet à lait : quel type préférez-vous ?

Parlons des récipients à lait. Nous les appelons des pichets à lait. Contrairement aux pichets ordinaires que l'on trouve dans les magasins d'articles de cuisine ou chez Ikea, ce type de pichet est conçu principalement pour texturer le lait et verser du latte art. Il est doté d'un bec pointu conçu pour verser le latte art.

Dans l'illustration suivante, vous verrez deux tailles de pichets très répandues. Bien entendu, il est possible de trouver des pichets encore plus grands que ceux illustrés ici.

Vous avez peut être remarqué que certains baristas aiment utiliser un plus petit pichet pour texturer le lait. Ils transfèrent ensuite le lait dans un plus grand pichet. J'expliquerai cela en détail dans un chapitre ultérieur.



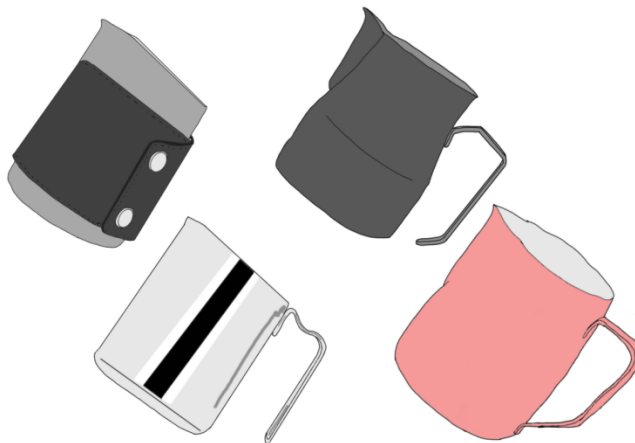
L'illustration ci-dessus montre deux tailles. En général, le barista utilise la taille de 350 ml pour texturer le lait et servir une seule tasse de café. Si vous souhaitez texturer du lait pour deux tasses de café, vous pouvez utiliser le pichet de 600 ml pour effectuer deux tâches à la fois.

Remarque de Décent

Decent Espresso fabrique des pichets à lait de 350 ml et de 600 ml. Pour en savoir plus sur ces pichets, cliquez [ici](#).

Pourquoi ne pas utiliser un pichet de 600 ml pour texturer une seule portion de lait ?

Un pichet plus grand a un plus grand diamètre. Pour texturer un lait soyeux, le barista doit introduire de l'air dans le lait pour créer de la micro-mousse. L'étape suivante consiste à faire tourbillonner le lait pour le rendre soyeux.



Voici différents types de pichets disponibles sur le marché. J'ai cherché le nom de chaque type de forme, mais malheureusement, la plupart des producteurs ne fournissent qu'une description minimale de leur produit.

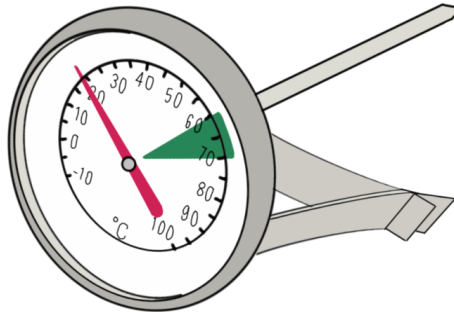
Le confort de la poignée d'un pichet et l'alignement symétrique sont deux éléments importants dans le choix d'un pichet. Je conseille toujours de tenir et de toucher le pichet avant de procéder à l'achat.

J'ai eu de mauvaises expériences lorsque j'ai acheté un pichet sans l'avoir essayé au préalable. J'ai fini par posséder un pichet non symétrique qui versait des motifs non symétriques.

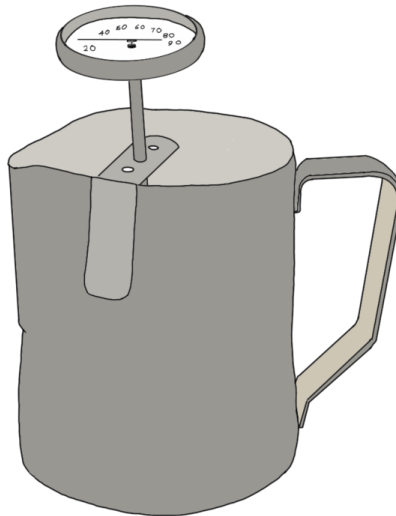
Si vous versez une seule portion de lait (pour une tasse de 180 ml, disons) dans un pichet de 600 ml, le nombre de tours par minute (RPM) du tourbillon sera moindre. Moins de tours par minute signifie que le lait est moins visqueux. En bref, vous créez un lait moins délicieux.

Un thermomètre - est-ce nécessaire ?

En bref, oui, vous en avez besoin, surtout si vous êtes débutant. Je vous conseille de vous en procurer un avant de commencer à texturer du lait. Pourquoi ? Comme je l'ai mentionné précédemment, vous devez savoir quand éteindre votre buse à vapeur pendant le processus de texturation. Cet outil vous permettra également de développer votre sens de la température.



Le thermomètre présenté ci-dessus est un thermomètre analogique. Certaines personnes préfèrent un thermomètre numérique, dont le prix est légèrement plus élevé.



L'illustration ci-dessus montre un thermomètre monté sur un pichet de lait.

Deux façons d'utiliser un thermomètre :

1. Comme dans l'illustration précédente, le thermomètre est monté sur un pichet. Mais l'inconvénient est que le thermomètre vous empêche de voir l'intérieur du pichet.
2. Laissez le thermomètre en dehors du pichet. Après avoir éteint la buse à vapeur, vérifiez la température à l'aide du thermomètre.
L'inconvénient : vous risquez de texturer le lait à une température moins idéale. Mais en fin de compte, vous apprendrez plus vite et vous ne dépendrez plus constamment du thermomètre.

Quelle température ?

55°C - 60°C. Certains disent 60°C - 70°C. Il n'y a pas de règle écrite. Je pense que 65°C est un peu trop chaud pour que je puisse boire après la préparation du café, mais tant que vous ne brûlez pas le lait avec une température trop élevée, tout ira bien.

Que se passe-t-il si la température de l'eau ou du lait est inférieure ou supérieure à la température idéale ?

Inférieure (moins de 55°C)

Café tiède. Vos clients ou invités se plaindront et vous demanderont de refaire le café. Cela doublera vos coûts et vous fera perdre du temps.

Imaginez que vous ayez payé cher des nouilles chaudes en hiver dans un bar à nouilles chic, mais qu'on vous serve des nouilles tièdes. N'exigeriez-vous pas un nouveau service ?

Supérieure (plus de 70°C)

Comme pour la cuisson, les températures élevées risquent de brûler le café et le lait. Le café brûlé a un goût de cendre de cigarette et de fumée, sans compter qu'il brûle les lèvres et les mains lorsque l'on tient la tasse et que l'on boit.

Si la température est trop élevée lorsque le lait est texturé, il perdra sa douceur naturelle et aura un goût émoussé.

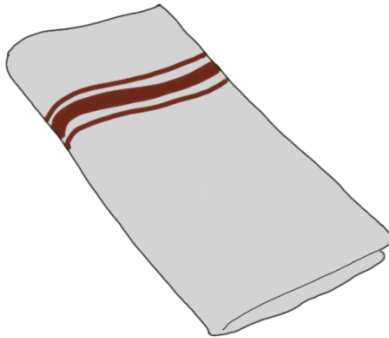
Imaginez que vous aimiez le steak de wagyu et que vous le préféreriez cuit à point. Mais le restaurant vous sert un steak de wagyu trop cuit, avec des traces de brûlures noires visibles. Voulez-vous savoir ce que le chef a en tête pour gâcher ce précieux steak de wagyu ?

Remarque : pour une meilleure texture, utilisez du lait réfrigéré, car le résultat sera plus brillant.

Remarque de Décent

Le thermomètre à lait de Decent Espresso peut prendre des mesures en degrés Celsius ou Fahrenheit, et son temps de latence est très faible, ce qui lui permet de lire la température très rapidement. Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

Un chiffon : dois-je acheter un chiffon de luxe ?



Non. La microfibre ou un chiffon ordinaire fera l'affaire. Utilisez ce chiffon uniquement pour nettoyer votre buse vapeur. Par mesure d'hygiène, n'essuyez pas votre plan de travail avec. Je laisse toujours ce chiffon plié sur le bac égouttoir de la machine à espresso. Certains préfèrent le laisser sur une soucoupe à côté de la machine à espresso lorsqu'elle n'est pas utilisée. Ce chiffon doit être rincé régulièrement et maintenu humide pour faciliter l'élimination des taches de lait après la texturation du lait.

MOUSSE DE LAIT

Quelle est la quantité de mousse nécessaire ?



L'illustration ci-dessus montre quelques boissons populaires à base de lait.

Trois grands cafés blancs à base d'expresso : quelle est la différence ? **La principale différence réside dans l'épaisseur de la mousse.** La mousse et le lait déterminent le goût d'un café au lait. Comparons quelques tasses.

Cappuccino:

Règle des tiers. $\frac{1}{3}$ de la tasse est de la mousse, c'est donc le café qui contient le moins de lait, ce qui signifie également que c'est le café le plus fort des trois.

Café au lait:

Réduisez la mousse du cappuccino de moitié, ce qui laisse un peu plus de lait pour le café.

Flat white:

Réduisez de moitié la mousse du café au lait. Cela donne une grande quantité de lait pour le café, ce qui en fait le café le plus doux des trois.

Qu'en est-il de la mousse pour d'autres boissons ?

Le café moka, le chocolat chaud, le cortado ou le latte piccolo sont également servis avec la mousse de café au lait.

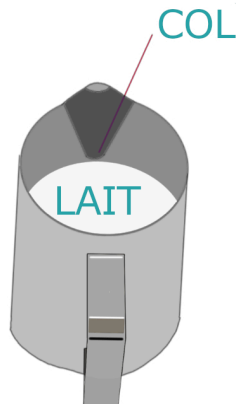
Pourquoi certains cafés servent-ils des boissons différentes dans des tailles différentes ou avec des tasses différentes ?

Il peut y avoir plusieurs raisons à cela. Chaque modèle de tasse peut représenter une boisson différente (par exemple, un verre pour le café au lait ou une tasse en céramique pour le cappuccino). Il est donc plus facile pour une serveuse d'identifier chaque boisson en se basant sur le design de la tasse sans avoir à demander au barista pendant les heures de pointe.

Cela dépend également de la clientèle du café. Certains clients préfèrent que leur café au lait soit servi dans une tasse plus grande afin de pouvoir s'asseoir plus longtemps.

Texturons le lait !

Tout d'abord, vous devez connaître la taille de votre tasse. Ensuite, vous saurez quelle quantité de lait il vous faut. Les baristas procèdent par expérience pratique et par répétition.



Par exemple, pour une tasse de café de 180 ml avec un pichet de 350 ml, la mesure se fait généralement au niveau du col. Laissez une distance d'environ 5 mm entre le lait et le col. Certains pichets comportent des marques indiquant le volume de liquide.

Remarque de Décent

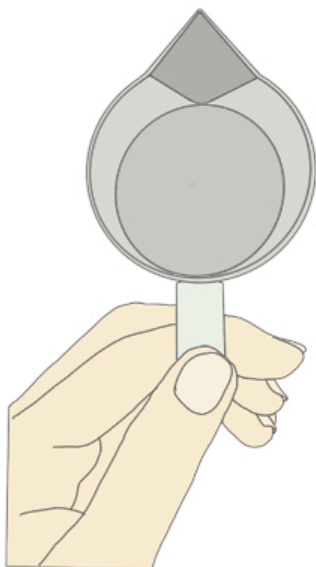
Le **pichet à lait Décent** indique les mesures en onces et en millilitres sur les deux côtés du pichet, de sorte que les baristas gauchers et droitiers puissent les voir facilement.

N'oubliez pas de n'utiliser que du lait réfrigéré pour obtenir les meilleurs résultats.

Comment tenir un pichet pour texturer le lait

Je crois que si vous voulez vous améliorer, vous devez toujours faire quelque chose de la même manière jusqu'à ce que cela devienne une habitude. Je vous conseille donc vivement de tenir le pichet de la même manière à chaque fois. Vous éviterez ainsi de vous brûler les doigts en texturant le lait et vous améliorerez vos compétences plus rapidement.

VUE DE DESSUS



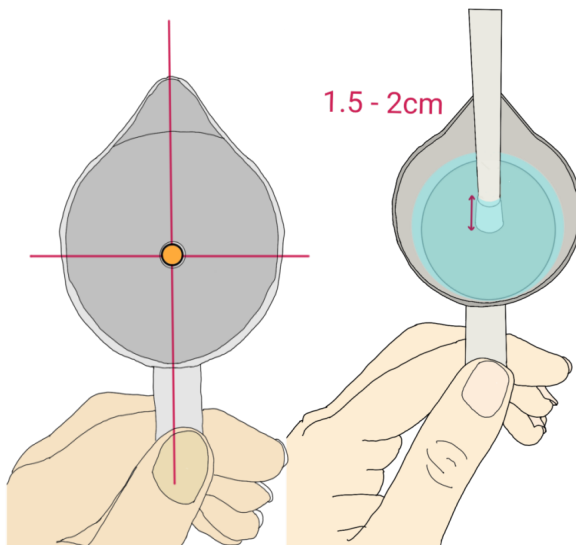
VUE DE CÔTÉ



Voici une façon de tenir un pichet qui est symétrique avec un fond plat. Évitez tout contact entre vos doigts et le corps du pichet.

Les pichets symétriques à fond plat permettent aux débutants de positionner plus facilement l'embout avec précision.

Positionnement de la buse vapeur



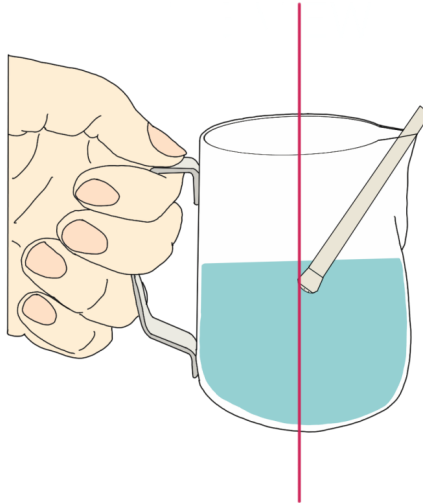
Étape 1

Placez l'embout de la buse vapeur au centre du pichet, puis immergez-le dans le lait à environ 1,5 cm - 2 cm.

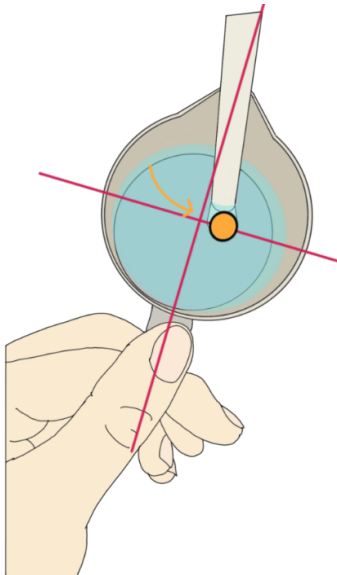
Si le placement est trop superficiel (1 cm ou moins), la mousse s'écoulera immédiatement dès que vous allumerez la vapeur, et il sera trop tard pour contrôler la quantité de mousse dont vous avez besoin.

De même, ne placez pas l'embout trop profondément (3 cm ou plus), car pendant le processus de moussage, chaque seconde compte. Si l'embout est immergé trop profondément, il faudra du temps pour introduire de l'air dans le lait et générer de la mousse.

J'ai utilisé une couleur bleue dans cette illustration pour représenter le lait. Le lait étant blanc, il est plus difficile de le voir sur un fond blanc.



Vu de côté, le lait doit ressembler à l'illustration précédente. Le fond doit toujours être plat pour que vous puissiez facilement mesurer la position avec précision. Il n'est pas nécessaire de réfléchir au degré d'inclinaison. Le plus simple est de le garder à plat.

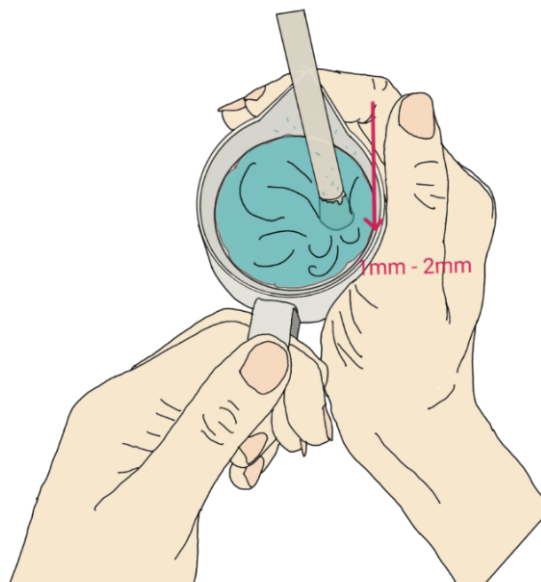


Étape 2

Tourner le pichet pour décentrer l'embout.

Cette position permet au lait de tourbillonner facilement et de créer un vortex. Si l'extrémité de la buse est placée en plein centre, elle créera un tourbillon désordonné, comme un tsunami. Le risque de bulles rugueuses à la surface et de lait peu brillant est alors plus élevé.

Remarque: ne placez pas l'embout près de la paroi du pichet, car vous obtiendrez ainsi une plus grande puissance de tourbillonnement. Le lait finirait par déborder du pichet.



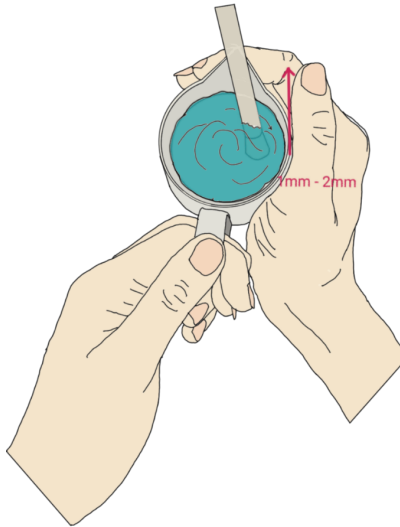
Étape 3

Après avoir activé la vapeur, utilisez immédiatement votre autre main pour tenir le fond du pichet et sentir la température.

Descendez le pichet pour obtenir de la mousse.

Faire descendre doucement le pichet de 1 à 2 mm pour produire un bruit de gazouillis afin d'introduire de l'air dans le lait et de créer de la mousse.

Remarque: lorsque vous descendez votre pichet, ne le faites pas à la hâte. Il faut le descendre régulièrement et doucement. Si vous le descendez rapidement, le gazouillis sera très épais et rugueux, et le lait obtenu aura une texture très irrégulière.



Étape 4

Lorsque le gazouillis est terminé :

- Remontez le pichet pour le tourbillon.
- Remontez le pichet de **1 à 2 mm**, suffisamment haut pour faire taire le gazouillis, et laissez-le générer un tourbillon.

Lorsque la température atteint 55°C - 60°C, arrêtez la vapeur et essuyez la pointe avec un chiffon humide.

Le résultat doit être brillant, luisant et soyeux. Certains le décrivent comme semblable à de la peinture humide. Il doit être plein de micro-mousse, avec un minimum de bulles à la surface.

Conseils pratiques

Je vous recommande de pratiquer cette procédure avec les ingrédients ci-dessous :

Eau du robinet

Une goutte de savon (savon pour lave-vaisselle, savon pour le lavage des mains ou tout autre savon liquide).

Quelques glaçons (pour refroidir l'eau).

C'est ainsi que les baristas des cafés forment leurs apprentis à peu de frais et avec un nombre illimité d'essais. Ces matériaux produiront des sensations très similaires avec le lait (en termes de texturation uniquement, et non de versement du latte art).

Rappelez-vous la phrase magique suivante

« Le pichet vers le bas pour la mousse, le pichet vers le haut pour le tourbillon (lait brillant) ».

Les détails :

- Descendre le pichet de 1 à 2 mm pour la mousse (bruit de gazouillis)
- Remonter le pichet de 1 à 2 mm pour obtenir un tourbillon (lait brillant).

Regardez-le sur YouTube :

[Comment texturer le lait](#)

Questions relatives à la texturation du lait

Combien de temps faut-il pour texturer le lait ?

Ce n'est pas une question de temps. C'est une question de température : 55°C-60°C. Les résultats peuvent varier en fonction des machines et de la pression de la vapeur.

Quel est le son du gazouillis ?

Il ressemble au bruit d'un papier qui se déchire. Ce bruit représente la vapeur qui introduit de l'air dans le lait et crée de la micro-mousse.

De quelle quantité de mousse ai-je besoin ?

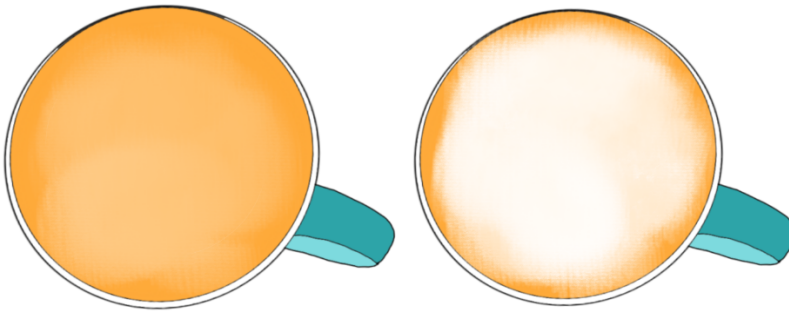
Avec plus de mousse, on obtient un cappuccino. Moins de mousse, c'est un café au lait, et le moins de mousse, c'est un flat white.

Le bruit du gazouillis est le plus important. L'absence de gazouillis signifie qu'il n'y a pas de micro-mousse. L'absence de micro-mousse signifie qu'il n'y aura pas de latte art.

J'ai soulevé le pichet de 1 à 2 mm, mais il y a toujours un bruit de gazouillis. Quelle est la solution ?

Soulevez le pichet de 1 à 2 mm supplémentaires jusqu'à ce qu'il tourbillonne sans bruit.

Erreurs révélées



De nombreuses personnes à travers le monde m'ont contacté et m'ont demandé pourquoi leur latte art n'aboutissait pas. La plupart de leurs tentatives ressemblent aux illustrations ci-dessus.

Illustration à gauche : « J'ai beau essayer, mon café n'a pas d'art latté ».

Cela peut être dû à l'une ou l'autre des raisons suivantes, ou aux deux : premièrement, vous n'avez pas obtenu de bruit de gazouillis pendant le processus de texturation. Pas de gazouillis, pas de mousse, pas de latte art.

Deuxièmement, après avoir texturé le lait, pour une raison quelconque, vous n'avez pas immédiatement (et je veux dire dès que possible) versé le lait dans le café et commencé à verser votre latte art.

Illustration à droite : « Mon café est toujours mousseux. Quelle que soit la façon dont j'essaie de le verser, il est complètement recouvert de mousse blanche. »

C'est principalement parce que vous avez fait trop de bruit de gazouillis pendant le processus de texturation. Par conséquent, le produit est trop mousseux. Et quelle que soit la façon dont vous le versez, la surface reste entièrement blanche.

Regardez-le sur YouTube :

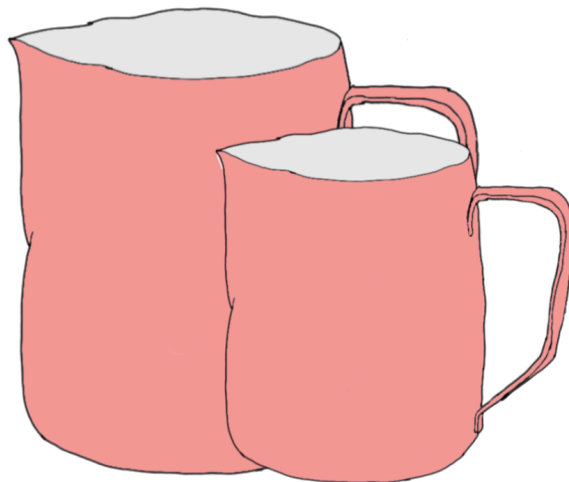
Les erreurs courantes du moussage du lait

Reformulation des étapes (texturation du lait)

1. Positionner au point central.
2. Tourner vers le point décentré.
3. Baisser le pichet pour la mousse.
4. Remonter le pichet pour obtenir un tourbillon.
5. Arrêter la vapeur lorsque la température atteint 55°C - 60°C.

N'oubliez pas de purger la buse vapeur avant et après utilisation !

Introduction aux tailles des pichets à lait



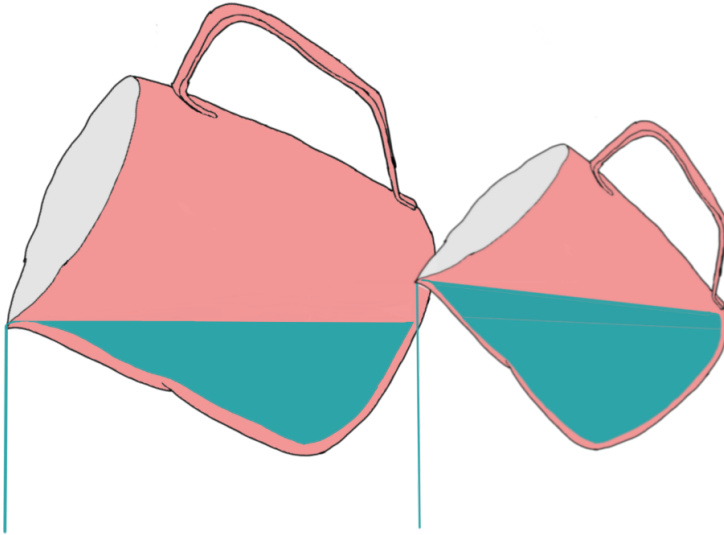
600 ml

350 ml

Comme je l'ai mentionné précédemment, les pichets les plus couramment utilisés existent en deux tailles, comme le montre cette illustration. À quoi servent les différentes tailles ? En fait, le petit pichet est destiné à une seule tasse, tandis que le grand pichet peut contenir deux ou trois portions de lait à la fois.

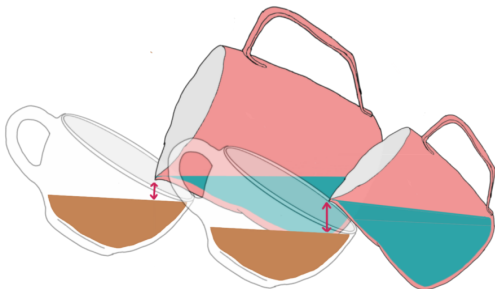
Vous avez peut-être vu des vidéos de baristas transférant le lait d'un petit pichet dans un grand pour verser du latte art. Vous pouvez vous rendre sur Instagram et rechercher #latteart pour voir des vidéos de baristas effectuant cette procédure.

Permettez-moi de vous expliquer plus en détail à l'aide d'une illustration.



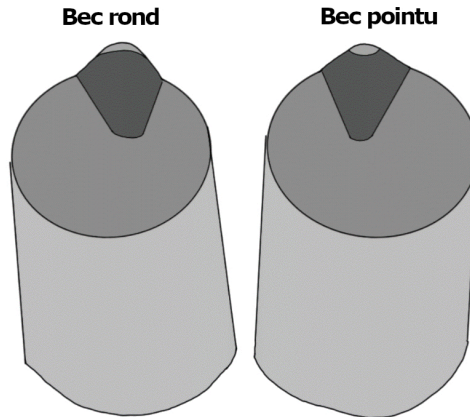
Vous voyez ici deux pichets de tailles différentes contenant la même quantité de lait. Cependant, le grand pichet peut être incliné plus bas que le petit pichet lorsque vous versez la liquide.

L'avantage de pouvoir incliner plus bas est que l'on peut accéder à de nombreuses zones de la tasse sans que le col du pichet ne soit bloqué par le bord de la tasse. Cela permet également au barista de commencer à faire du latte art avec une tasse moins remplie. En particulier si vous souhaitez empiler des tulipes, votre tasse doit être moins remplie afin que vous puissiez ajouter plus de piles.



Si la tasse contient moins de café, vous disposez de plus d'espace pour empiler davantage de piles.

Types de becs à choisir



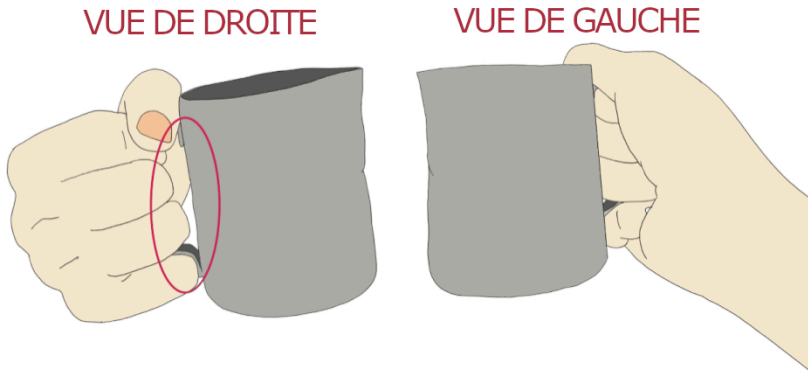
Un barista choisira généralement différents types de becs verseurs pour verser différents types de latte art. L'illustration ci-dessus montre un bec rond et un bec pointu. (J'aimerais pouvoir mieux dessiner pour que vous puissiez plus facilement voir la différence).

En général, un **pichet à bec rond** est destiné à des motifs de latte art solides, car le bec plus large produit un flux de lait plus large pour créer un motif solide plus grand ou plus large.

Un **pichet à bec pointu** peut être utilisé pour des motifs comportant à la fois des lignes pleines et des lignes fines. Il permet de verser un flux de lait plus fin pour créer des lignes superposées (si vous êtes formé aux techniques d'agitation), tout en étant capable de verser un motif solide.

Certains fabricants de pichets produisent des pichets à bec très pointus et prétendent qu'il est plus facile de réaliser des lignes plus fines avec un grand contraste.

Comment tenir un pichet



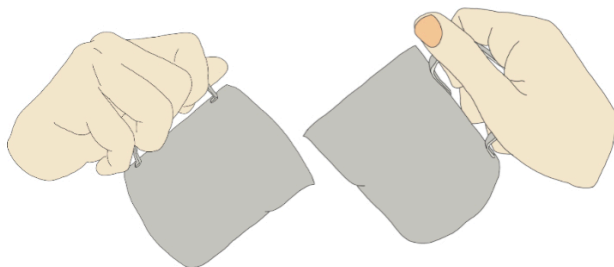
Il existe de nombreuses façons de tenir un pichet à lait, mais c'est celle que j'ai trouvée la plus confortable. Le cercle rouge indique que mes doigts n'entrent jamais en contact avec la partie inférieure du pichet, car ils risquent de se brûler. Et cela affectera votre humeur lorsque vous verserez le lait.

Mon pouce est placé sur la partie supérieure du pichet (qui n'est pas chaude) parce que cela me donne une meilleure prise et un meilleur contrôle lorsque je verse.

Faites attention aux deux points suivants :

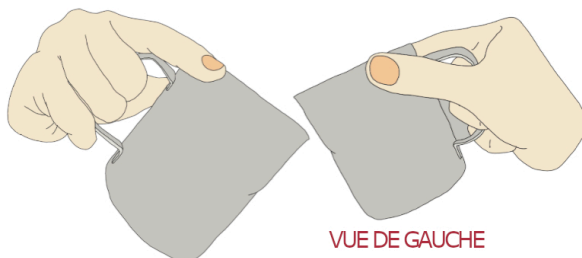
1. La façon dont vous tenez le pichet doit être confortable et non douloureuse.
2. Tenez fermement le pichet - ni trop lâche, ni trop serré.

Sur la page suivante, vous trouverez d'autres façons de tenir le pichet à explorer.



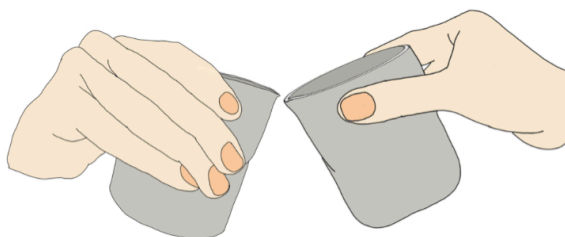
VUE DE DROITE

VUE DE GAUCHE



VUE DE DROITE

VUE DE GAUCHE



VUE DE DROITE

VUE DE GAUCHE

Pourquoi est-ce que je tremble lorsque je verse ?

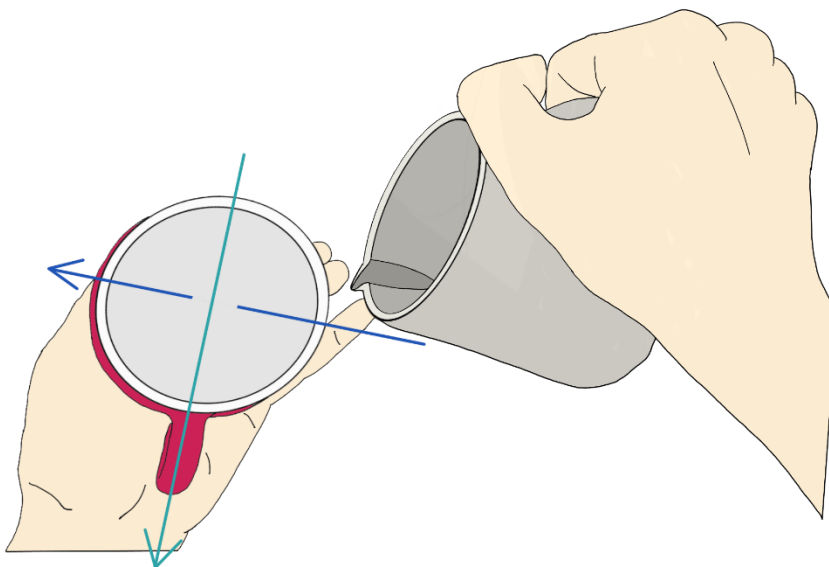
Si vous tenez un pichet ou une tasse trop fermement, vous risquez de trembler lorsque vous inclinez le pichet ou la tasse vers le bas. Posez les deux objets et détendez vos mains. Puis reprenez-les et essayez de les tenir avec moins de tension musculaire et de force. Cela réduira l'effet de tremblement.

Posture debout

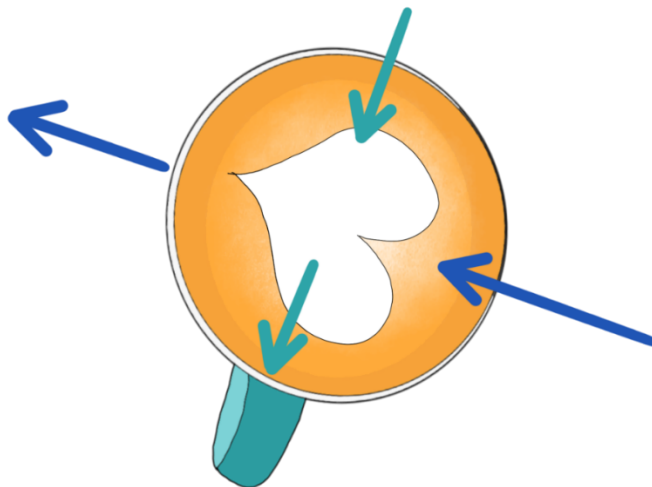


Si vous voulez verser facilement un latte art symétrique, vous devez vous tenir debout de manière symétrique. Vos jambes doivent être écartées (largeur des épaules) et vos bras détendus (pas serrés contre votre corps). Tenez le pichet et la tasse juste en dessous de votre poitrine. Vous aurez ainsi une vue claire et le bras du pichet sera plus libre de manoeuvrer.

Je trouve cette position plus confortable pour verser, et il est plus facile de produire un latte art symétrique.



Dans cette posture, vos yeux doivent être orientés vers l'angle indiqué en bleu (dans l'illustration ci-dessus) lorsque vous tenez les deux objets. La poignée de la tasse doit être orientée vers 6 heures (pour le cœur de base, motif tulipe ou rosetta). Vous remarquerez deux flèches sur l'illustration.



Flèches bleues :

Sens de versement du pichet, orienté horizontalement de 3 heures vers 9 heures.

Flèches bleu clair :

Poignée de la tasse orientée vers 6 heures avec une ligne verticale.

Le résultat doit ressembler à l'illustration précédente et votre latte art doit être symétrique. Le but ultime est de faire en sorte que le motif soit orienté vers le buveur. N'oubliez pas que la majorité des gens sont droitiers. Si vous êtes gaucher, vous devez inverser le sens.



J'ai trouvé d'autres postures difficiles (comme celle montrée ci-dessus) parce que mon bras de pichet est plus limité. J'ai trouvé qu'il était assez difficile de lever mon bras plus haut pour incliner le pichet dans cette position.

TYPES DE LATTE ART À COULÉES LIBRES (FREE POUR)

MOTIFS SOLIDES DU LATTE ART



Forme de coeur



tulipe à 3 étages



tulipe à 9 étages

Ci-dessus, quelques-uns de mes travaux pour le latte art à motif solide et une tulipe à 9 étages. J'ai utilisé un pichet de 600 ml pour verser les couches supplémentaires. Je conseille généralement aux étudiants de commencer par les bases, comme indiqué ci-dessus, puis de passer aux lignes fines.

La forme de cœur et la tulipe à trois étages étant les bases de tous les latte arts, elles nous permettent de maîtriser l'art de verser et d'incliner la tasse.

Remarque : de nombreux baristas peuvent verser plus de 9 couches, mais ne soyez pas trop ambitieux : plus de couches n'est pas synonyme de contraste et de symétrie.

MOTIFS DU LATTE ART AUX LIGNES FINES



Coeur ailé



Coeur à ailes lentes



Rosette classique

Définition d'une coulée parfaite pour un latte art

Une coulée parfaite pour le latte art doit répondre aux critères suivants

- **Intention** : le lait est versé dans le but de créer une image latte art spécifique.
- **Contraste** : l'art présente des lignes claires ou un contraste entre la mousse et le café.

- **Symétrie** : le latte art fait face au buveur et est symétrique.
- **Cohérence** : le barista peut réaliser le même motif deux fois de suite.

Scénarios réels incohérents

Un barista prétend pouvoir créer une tulipe à 10 étages, mais le résultat ressemble à un amas ou à un nuage avec un contraste minimal. Cela va à l'encontre de l'objectif de l'empilage.

Un barista prétend pouvoir créer de nombreux types de latte art : cygne, rosetta et autres, mais comme pour gagner à la loterie, il ne peut le faire que de temps en temps. La plupart du temps, il échoue. Je considérerais cela comme de la chance, et non comme la capacité de verser.

Un barista prétend être capable de créer des motifs avancés, comme une licorne, un écureuil ou un "Indien rouge". Mais en réalité, aucun des motifs ne ressemble à ce qu'il prétend.

S'entraîner d'abord avec de l'eau et de l'imagination

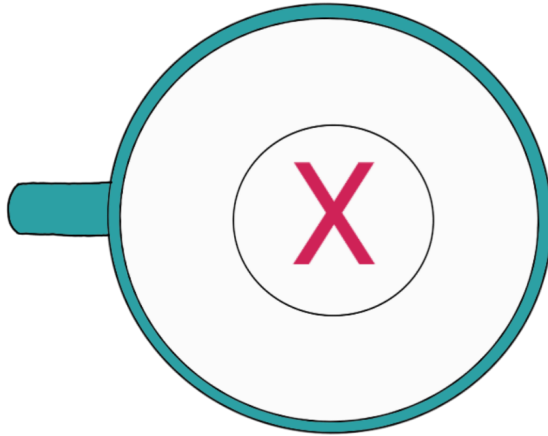
Comme je l'ai mentionné précédemment, je suis une personne qui croit fermement à l'entraînement de la mémoire motrice par la répétition.

Les cafés forment leur nouveau personnel par une pratique continue, et c'est un impératif pour la formation au latte art.

Maintenant que vous savez comment tenir une tasse et un pichet, il est temps de vous entraîner avec de l'eau et de l'imagination avant de passer au sérieux avec du lait et du café. Cela simplifiera la progression de l'apprentissage, réduira la frustration et vous permettra de vous former à moindre coût. C'est parti !

Apprendre à contrôler le débit

Verser du latte art, c'est contrôler le flux de lait. En général, je conseille aux apprenants de s'exercer d'abord avec de l'eau. Cela permet à la plupart d'entre eux de surmonter leur peur de renverser du lait. N'oubliez pas de ne pas saisir la tasse ou le pichet avec trop de force, car cela ferait trembler vos mains.



Position à plat :

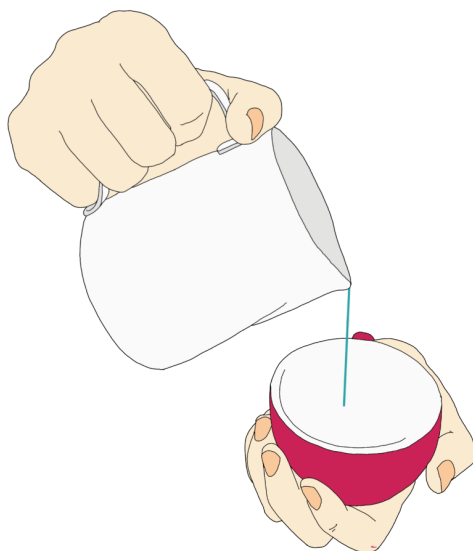
Distance entre la pointe et la surface :

La distance entre la pointe du pichet et la surface du café ne doit pas être trop élevée, car cela produirait un flux de gouttes et créerait des bulles à la surface.

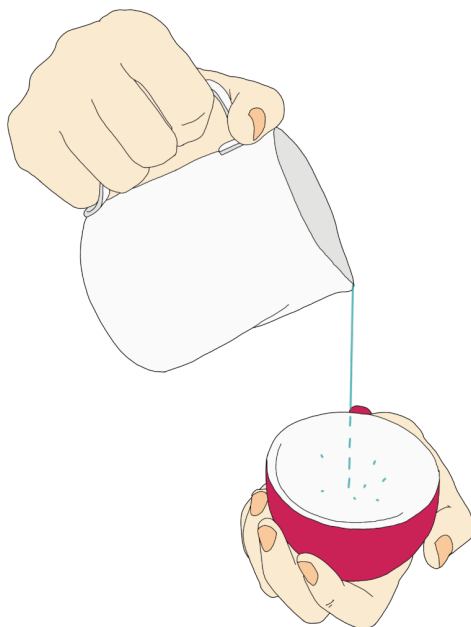
En outre, la pointe ne doit pas être trop proche de la surface, car cela produira beaucoup de mousse blanche à la surface. C'est ce que nous appelons le latte art « sale ».

Idéalement, il devrait y avoir environ 8 à 10 cm d'espace entre la pointe du pichet et la surface du café.

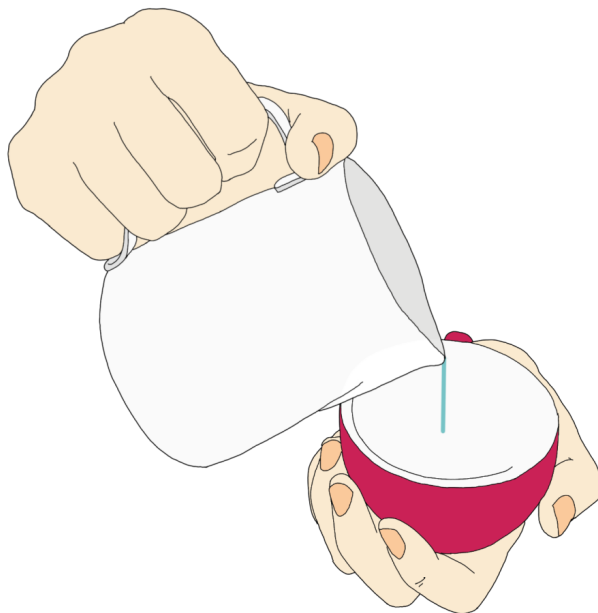
Essayez de vous placer devant un miroir pour vérifier votre posture et la hauteur à laquelle vous tenez le pichet et la tasse. Vérifiez ensuite à l'aide des illustrations ci-dessous.



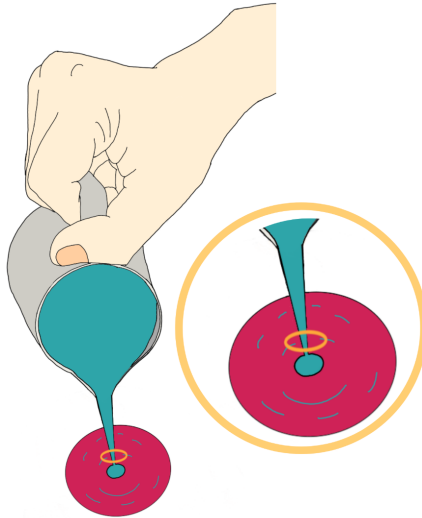
L'illustration ci-dessus montre la distance idéale entre le pichet et la tasse. Essayez de maintenir cette distance en permanence, car lorsque vous versez le liquide, celui-ci remplit l'espace, rapprochant de plus en plus le liquide de la tasse de l'extrémité du pichet.



Cette hauteur serait trop élevée pour verser le café et vous auriez des bulles sur le café.



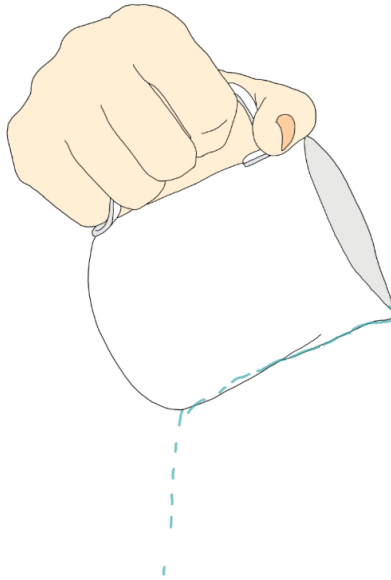
Ceci est trop près de la surface et génère trop de mousse blanche à la surface.



En général, cette vitesse permet de remplir la moitié de la tasse. Sur l'illustration, le cercle orange indique que le débit est suffisamment fin pour ne pas goutter.

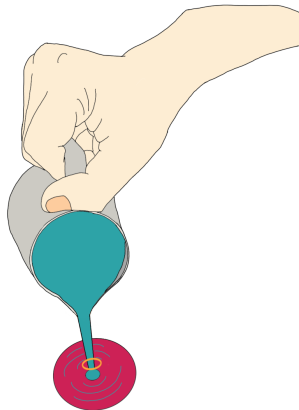
Si vous versez trop lentement, l'écoulement sera faible. Par conséquent, le motif du latte art sera minuscule car l'écoulement n'est pas assez fort pour étendre le motif. Verser trop lentement provoque également un effet de goutte et crée des bulles. Les bulles sont néfastes pour le latte art car elles peuvent bloquer votre débit et vous empêcher de créer un latte art symétrique.

J'espère que vous comprenez maintenant pourquoi votre latte art est parfois minuscule ou trop petit.



L'illustration ci-dessus montre un versement encore plus lent que dans l'exemple précédent. C'est ce qui se produit si vous versez trop lentement avec certains pichets classiques : le liquide s'écoule vers l'arrière. C'est assez décourageant et cela peut vous inciter à arrêter de vous entraîner.

Mais ne vous laissez pas décourager. Il n'y a pas de mal à déborder et à renverser du liquide.



Ensuite, exerçons-nous à verser rapidement. Notez que le cercle orange met en évidence un jet un peu plus épais que le précédent.

Encore une fois, essayez de ne pas verser trop vite, sinon vous risquez de gâcher votre latte art. Comment savoir si vous versez trop vite ? Si vous prêtez attention aux ondulations, une coulée trop rapide produira des ondulations très fortes et élevées.

La forme de votre cœur deviendra une aubergine ou une forme allongée. Vous devez trouver le juste milieu entre un débit qui n'est ni trop lent ni trop rapide.

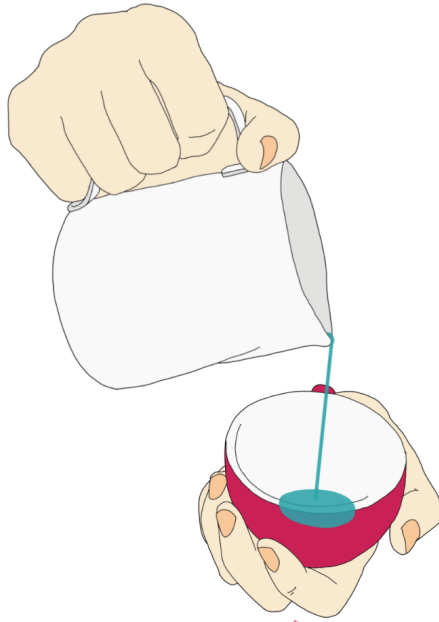
Conclusion : Quelle est la différence entre la vitesse et la lenteur ?

Métaphoriquement, c'est comme conduire à 60km/h (lent) ou à 80km/h (rapide), le contraste n'est pas grand, mais il a un effet énorme sur le résultat.

Regardez-le sur YouTube :

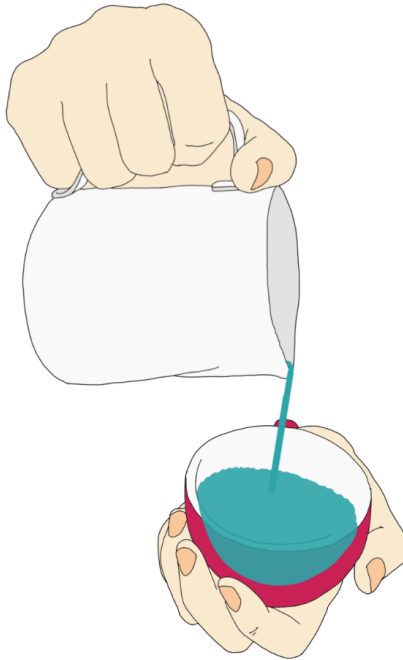
S'entraîner avec de l'eau avant de verser du latte art

LATTE ART, PRATIQUE AVEC DE L'EAU 1



Commençons ! Commencez par verser lentement au centre de la tasse jusqu'à ce qu'elle soit remplie à 50 %.

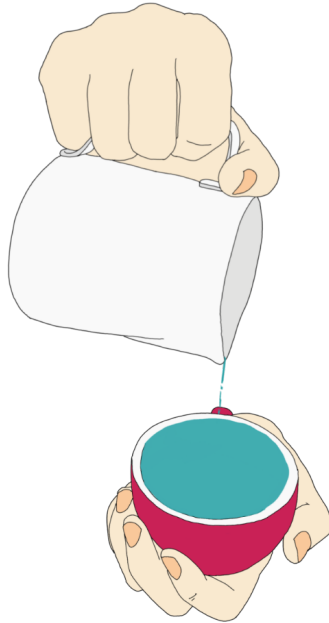
Dans tous les cas, la régularité du débit est la clé du succès.



Lorsque la tasse est remplie à 50 %, **accélérez votre débit.**
Vous devriez verser plus rapidement.

Maintenez ensuite un débit constant jusqu'à ce que la tasse
soit remplie à 100 %.

PRATIQUE AVEC
DE L'EAU 1



Une fois que la tasse est complètement remplie, arrêtez immédiatement de verser.

Rappelez-vous : arrêtez-vous lorsque la tasse est remplie, et non lorsque vous craignez un débordement.

Pourquoi ne puis-je pas m'arrêter quand c'est 90%, 80% ou 95% ?

Supposons que vous prépariez deux tasses de café. L'une est remplie à 100 % et l'autre à 80 %.

En termes de goût, la tasse remplie à 80 % sera beaucoup plus forte, car moins de lait a été versé dans le café. Du point de vue du client, il vous rapportera les deux tasses et vous interrogera sur le manque de standardisation de vos produits. De plus, vos clients n'auront plus confiance en vos compétences en matière de préparation du café.

Reformulation de la pratique avec de l'eau 1 :

Contrôlez le débit

Conseils pour la pratique avec de l'eau

1. Tasse plate.
2. Versez un débit lent au centre, jusqu'à ce que la tasse soit remplie à 50 %.
3. Augmentez la vitesse et versez un débit rapide, jusqu'à ce que la tasse soit remplie à 100 %, puis arrêtez.
4. Répétez autant de fois que possible jusqu'à ce que vous soyez sûr de vous.

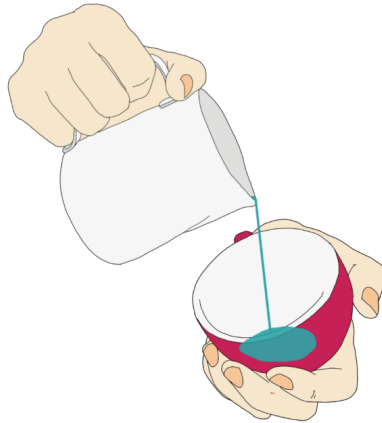
LATTE ART, PRATIQUE AVEC DE L'EAU 2

Importance de l'inclinaison d'une tasse

Dans cet exercice, vous apprendrez à incliner la tasse d'un angle jusqu'à ce qu'elle soit plate et uniforme.

Pour réaliser des cafés au lait bien contrastés (en particulier des cafés au lait à motif solide), la pointe du pichet doit être très proche de la surface du café. Pour ce faire, inclinez la tasse très bas, juste avant que le contenu ne se déverse. Si vous le pouvez, essayez de toucher le café avec la pointe du pichet. Oui, vous pouvez laisser la pointe toucher le café. N'oubliez pas de laver la tache de café au niveau de la pointe une fois que vous avez terminé.

Maintenant, commençons.



Étape 1

Commencez par incliner légèrement la tasse, comme le montre l'illustration ci-dessus.

Versez un petit volume d'eau et imaginez qu'il s'agit d'un expresso pur. Versez ensuite lentement l'eau au centre de l'expresso imaginaire.

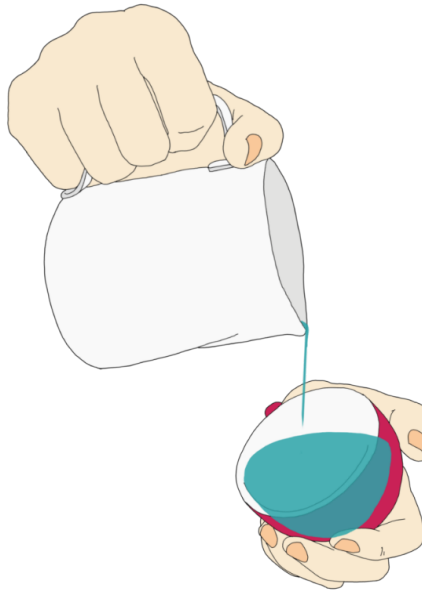
Débit : Lent

Distance (de la pointe à la surface) : environ 8 à 10 cm.

Pourquoi incliner la tasse au lieu de commencer à plat ?

Normalement, on ne voit pas un barista commencer à verser un latte art avec une tasse plate, car le café est peu profond. Verser de la mousse et du lait sur un espresso mince et peu profond crée un débordement de mousse blanche vers le haut. En bref, vous obtiendrez un café au lait sale.

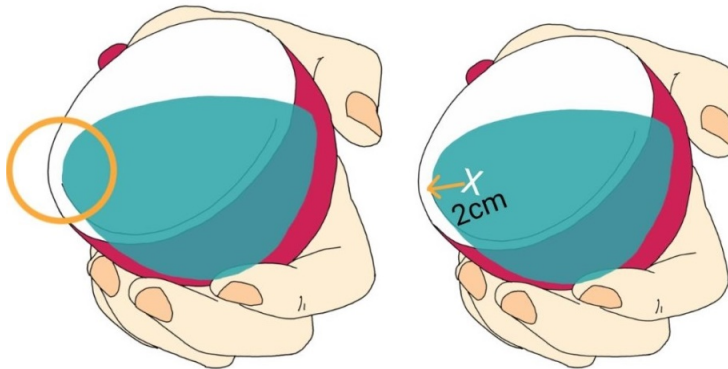
Si vous inclinez la tasse, l'espresso est plus profond et la mousse peut plonger à travers la surface du café, ce qui permet d'obtenir un latte art plus propre et plus contrasté.



Étape 2

À environ **50 %**, **arrêtez** pendant une demi-seconde, puis...

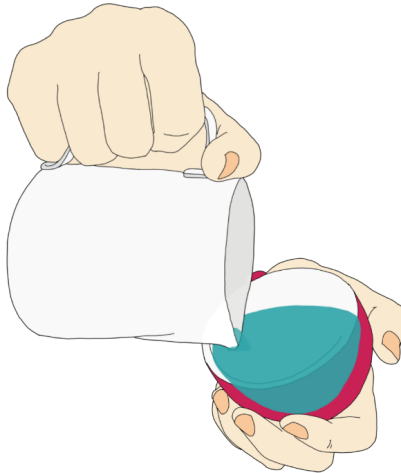
REMARQUE : Je conseille aux débutants **d'arrêter** avant de passer à l'étape suivante. Une fois que vous avez acquis de l'expérience et que vous pouvez verser en toute confiance, vous n'avez plus besoin de vous arrêter.



Juste avant l'étape suivante, vous devez connaître la position de votre pointe.

Il y a deux choses auxquelles vous devez faire attention pour la pratique de l'eau :

1. Le cercle orange dans l'illustration de gauche montre que l'eau est juste au bord du rebord de la tasse. C'est la seule façon d'approcher la pointe du pichet de la surface du café.
2. Dans l'illustration de droite, la position de la pointe du pichet est à 2 cm du rebord de la tasse, là où j'ai mis un X blanc. C'est là que la pointe doit toucher la surface de l'eau.

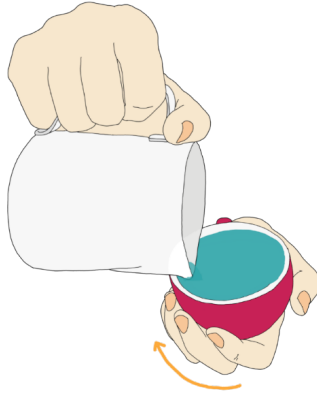


Étape 3

Laissez la pointe de votre pichet plonger en position X et commencez à verser rapidement. Ensuite...

Débit : rapide

Position de la pointe : à 2 cm du bord de la tasse.



Étape 4

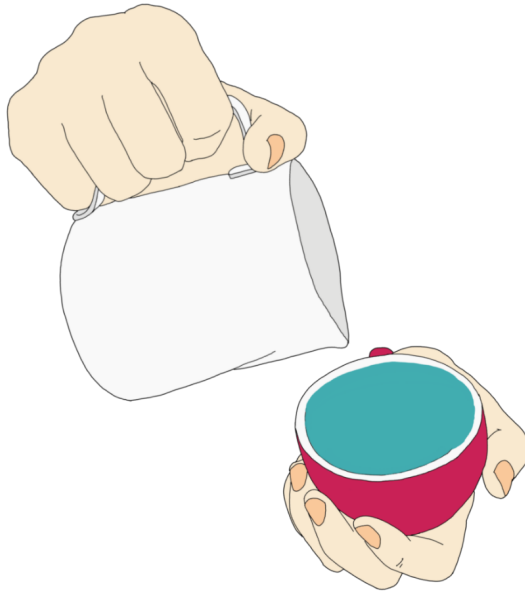
Au fur et à mesure que vous versez, inclinez lentement la tasse pour la remettre à plat. Vous éviterez ainsi les débordements et vous obtiendrez la distance la plus proche pour votre embout.

Rappelez-vous cette phrase :

« **Verser vite, incliner lentement** ».

Débit : rapide

Position de la pointe : la même qu'à l'étape 3. Ne bougez pas l'embout. Restez dans cette position avec un débit constant jusqu'à ce que la tasse soit remplie.



Versez jusqu'à ce que la tasse soit remplie à 100 %. Ce n'est qu'ensuite que vous vous arrêtez, comme je l'ai mentionné précédemment.

Reformulation de la pratique avec de l'eau 2 : « Incliner la tasse »

Pratique avec de l'eau - inclinaison :

Inclinez la tasse.

Versez un flux lent au centre de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit remplie à 50 % (distance de la pointe 8-10 cm de la surface).

Arrêtez-vous une demi-seconde pour vérifier si l'eau a atteint le bord de la tasse (l'eau se répand presque).

Plongez la pointe de votre pichet dans la position X, versez avec un débit rapide (à 2 cm du rebord de la tasse).

Versez un débit rapide jusqu'à ce que la tasse soit remplie à 100 %, puis arrêtez.

Répétez l'opération jusqu'à ce que vous soyez sûr de vous.

Latte Art solide : Forme de cœur, la base de tous les latte arts.

Avant de passer au chapitre suivant, assurez-vous que vous savez comment obtenir un café calibré décent et que vous n'avez aucun problème à texturer le lait.

Dans le cas contraire, veuillez vous reporter aux chapitres précédents et les lire attentivement. Appliquez et diagnostiquez ce qui n'a pas fonctionné. Vous devez d'abord maîtriser ces deux compétences avant de faire du latte art.

J'ai personnellement suivi la voie difficile (en essayant de maîtriser les techniques de coulage sans maîtriser l'étalonnage et la texturation), ce qui a fini par ralentir considérablement mes progrès d'apprentissage par rapport à d'autres.

Permettez-moi d'énumérer quelques scénarios susceptibles de se produire si vous ne maîtrisez pas l'étalonnage et la texturation du lait :

- **Café insipide** - échec d'étalonnage.
- **Latte art sale**, plein de bulles sur le café - échec de la texturation du lait.
- **Le café est trop chaud** – méconnaissance de la température.
- **Difficulté à verser le latte art**, le café est trop liquide – difficulté à calibrer les cafés expresso (étalonnage).
- **Chaque tasse de café est un flat white**, alors que la commande porte sur un cappuccino. Ou chaque tasse est un cappuccino, même si la commande porte sur un café au lait ou un flat white - les compétences en matière de texturation du lait ne sont pas encore maîtrisées.

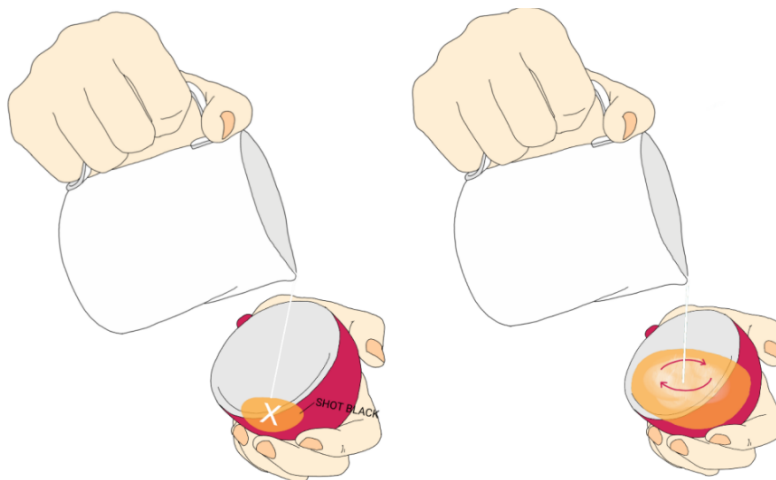
N'essayez donc pas de prendre un raccourci. Au bout du compte, ce sera un long chemin à parcourir.

C'est fait ?

Commençons !

Une forme de cœur solide





Étape 1 : Mélanger

Après avoir préparé un café et texturé le lait, commencez par verser un flux lent au centre du café.

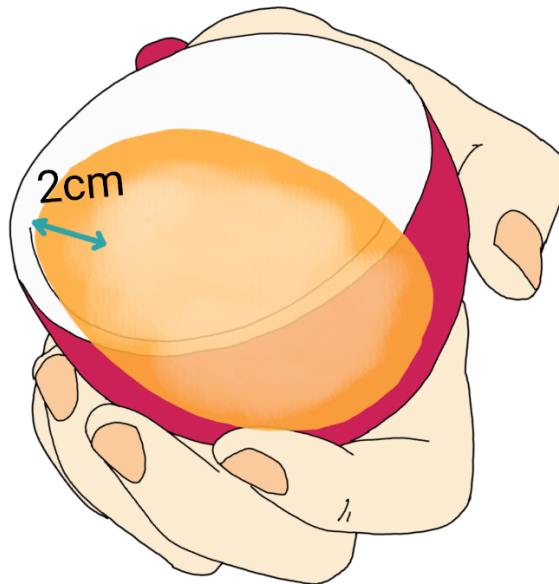
Puis, immédiatement, effectuer un mouvement circulaire en maintenant un débit lent (aussi lent que le tai-chi) au centre de la boisson.

Cette étape permet de mélanger et d'assouplir la crème, car la crème est de l'huile. Lorsqu'elle refroidit et se dissout, elle se transforme en îlots de particules. Si le café n'est pas bien mélangé, ces particules vous empêcheront de réaliser un motif de latte art symétrique.

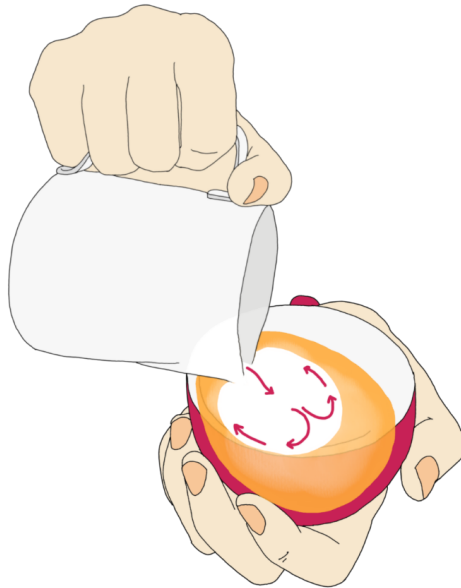
Débit : lent

Hauteur de la pointe au café : 8 cm - 10 cm

FORME
DU CŒUR



Lorsque la tasse est remplie à environ 50 %, la position de la pointe doit se situer à environ 2 cm du bord de la tasse (comme pour la pratique de l'eau).



Étape 2 : Positionnement

Plongez la pointe dans la bonne position, en touchant le café si vous le pouvez. Versez ensuite un débit rapide (mais pas trop).

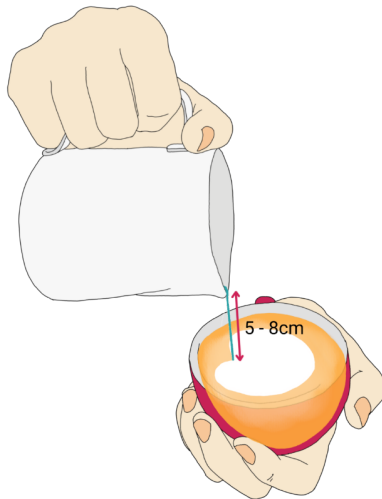
Débit : rapide

Les erreurs à éviter

Si vous versez trop lentement, le motif ne s'étendra pas et vous obtiendrez un petit cœur.

Si vous versez trop vite, la forme du cœur se transforme en aubergine ou en une forme bizarre allongée.

Vous devez vous entraîner avec de l'eau jusqu'à ce que vous parveniez à la bonne vitesse d'écoulement.



Étape 3 : Soulever

Soulevez le pichet d'environ 5 cm à 8 cm, puis immédiatement vous devez...

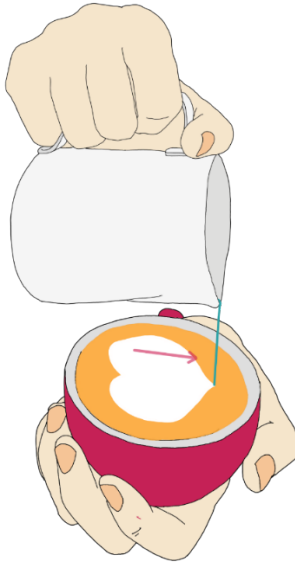
Débit : lent

Les erreurs à éviter

Si vous soulevez trop haut (12 cm et plus), vous produirez beaucoup de bulles à la surface.

Si la hauteur est trop basse (de 1 à 3 cm), la forme se transformera en un cœur allongé ou en un cœur avec une grosse queue.

Si vous soulevez, mais que vous continuez à verser à cette hauteur pendant trop longtemps, l'espace entre les fesses au sommet de la forme de cœur se refermera et celle-ci ressemblera plutôt à une forme de fraise.



Étape 4 : Traverser le motif

Avancez lentement votre pichet et continuez à l'incliner vers le bas pour que le lait continue à couler. Cela permet de créer une queue pour la forme du cœur et de remplir simultanément la tasse à 100 %.

La vitesse d'avancement dépendra de l'espace restant à remplir. Je suggère de commencer par avancer lentement.

Débit : lent

[Regardez-le sur YouTube](#)

Forme de base du cœur - apprenez-la d'abord !

Les erreurs à éviter

Si vous terminez votre versement en traversant à grande vitesse, votre tasse ne sera pas remplie et votre café contiendra moins de lait.

Si vous traversez à grande vitesse et que vous vous arrêtez au bord de la tasse pour la remplir, votre motif de café au lait sera traîné et s'allongera.

Si vous passez à travers la tasse avec un débit rapide, le motif du café au lait sera également traîné et allongé.



Reformulation des étapes de la forme du cœur :

1. **Mélanger**

Commencez par verser un flux lent au centre du café.
Effectuez ensuite des mouvements circulaires, aussi lents que possible.

2. **Positionner**

Plongez dans la bonne position et touchez le café à 2 cm du bord de la tasse. Commencez à verser rapidement.

3. **Soulever**

Soulever à environ 5 cm du café.

4. Traverser

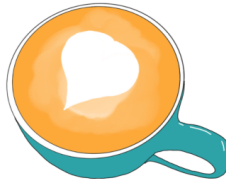
Traverser immédiatement en versant et en avançant lentement vers le bord de la tasse pour obtenir une tasse remplie à 100 %.

Erreurs révélées (forme de cœur)

1



2



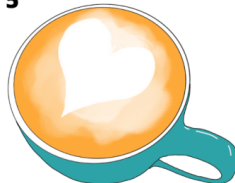
3



4



5



6



Voici quelques exemples d'erreurs diverses et de latte art asymétrique.

Il s'agit d'erreurs courantes que les gens commettent. Ainsi, si elles vous arrivent, vous en connaîtrez les raisons.

1. Latte art allongé

Cela se produit généralement lorsque vous coupez trop rapidement vers le bord et que vous attendez au bord pour remplir la tasse, ou lorsque vous traversez avec un débit rapide.

2. Forme de fraise

Cela se produit lorsque vous soulevez le pichet mais que vous vous arrêtez avant de traverser le motif, ce qui a pour effet de refermer l'écart entre les fesses.

3. Forme de cœur symétrique

Un latte art propre et ordonné avec un motif symétrique pour les droitiers.

4. La forme du cœur n'est pas orientée vers le buveur

Ce latte art est orienté vers le côté, ce qui signifie que le barista ne tient pas et ne positionne pas le pichet ou la tasse correctement.

5. Latte art sale

Lors du mélange, le pichet se rapproche trop du café, ce qui explique le débordement de mousse blanche. Le latte art est alors moins net et moins contrasté.

6. Petit latte art

Au début (étape 2), la vitesse d'écoulement n'est pas suffisamment rapide. Il n'y a donc pas assez de force pour que le motif s'agrandisse.

Comment savoir si vous pouvez passer au motif suivant ?
C'est simple : si vous pouvez le faire en toute confiance et consécutivement deux fois ou plus sans problème, vous êtes prêt pour le motif suivant - la tulipe à 3 étages.

Latte Art solide, tulipe à trois étages, en escalier et tulipe ailée

Une tulipe solide à étages

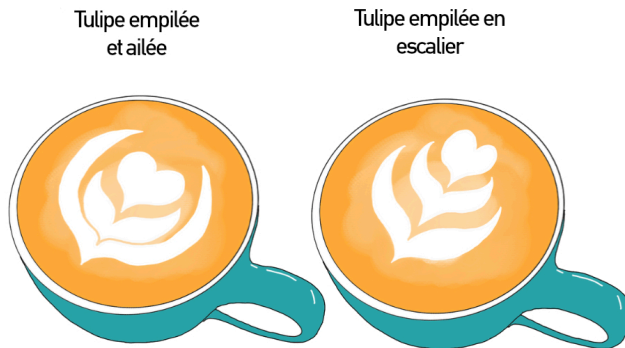
Encore une fois, si vous ne savez pas encore faire un cœur avec assurance, revenez en arrière et maîtrisez-le avant de passer à la technique de l'empilage.

La technique de l'empilage peut être utilisée dans de nombreux types de latte art. Par exemple, le cœur empilé, le cygne empilé, la tulipe à multiples étages, la tulipe rotative et l'empilement d'hélices. Cette technique vous permettra d'incliner une tasse en toute confiance et vous ouvrira également de nombreuses possibilités pour créer votre propre style de latte art.

Tout d'abord, vous devez commencer par l'empilage de base, c'est-à-dire la tulipe à trois étages.

Il existe deux types de tulipes classiques à trois étages :

- La tulipe à trois étages **en escalier**
- La tulipe à trois étages solide et **ailée**

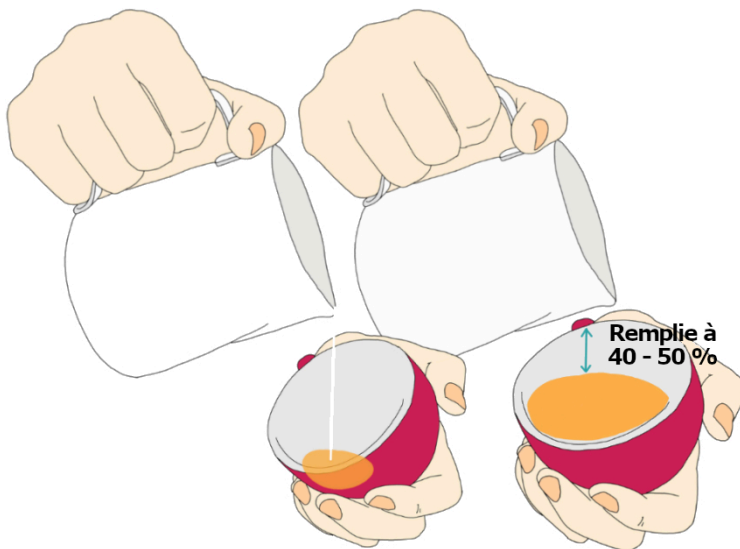


Après des années d'enseignement, j'ai constaté que la tulipe à 3 étages en escalier est la plus facile à apprendre pour les débutants. Une fois que vous l'aurez assimilée, vous pourrez maîtriser la tulipe à trois étages solide et ailée en peu de temps.

Commençons donc.

Tulipe empilée en escalier

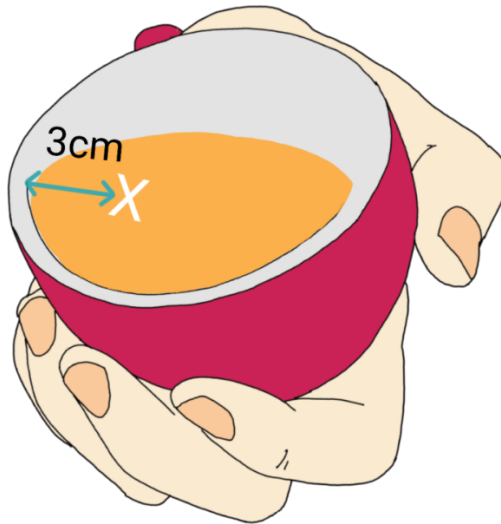




Étape 1 : Mélanger

Commencez comme d'habitude : versez lentement au centre du café et faites des mouvements circulaires. Remplissez jusqu'à 40-50%, puis...

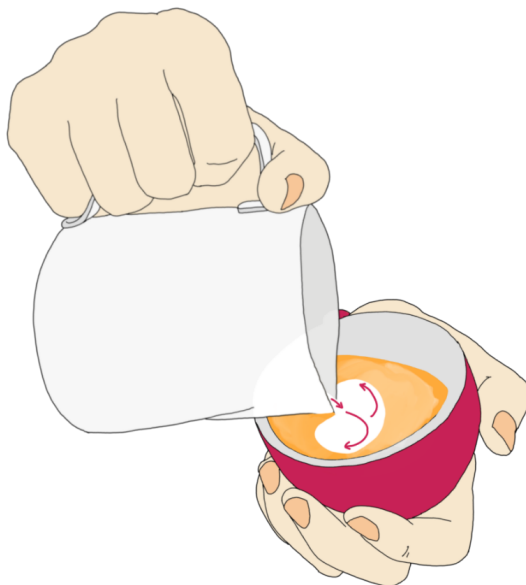
Débit : Lent



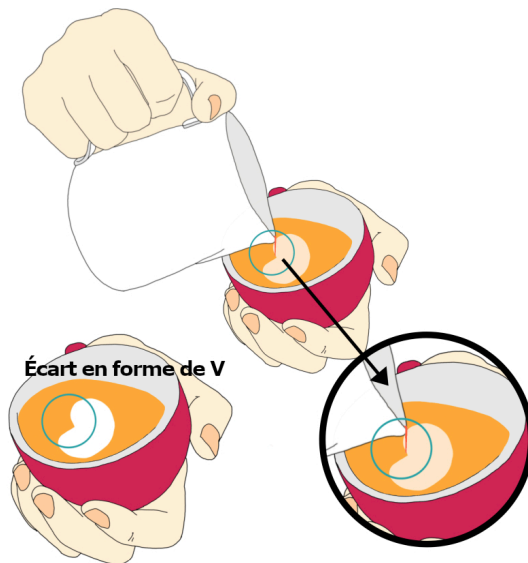
Étape 2 : Positionnement (1ère pile)

Pour les motifs à empiler, vous devez planifier vos piles avant de verser la tulipe. C'est essentiel pour verser une tulipe à étages propre. Ainsi, la première pile doit se trouver à 3 cm du bord de la tasse.

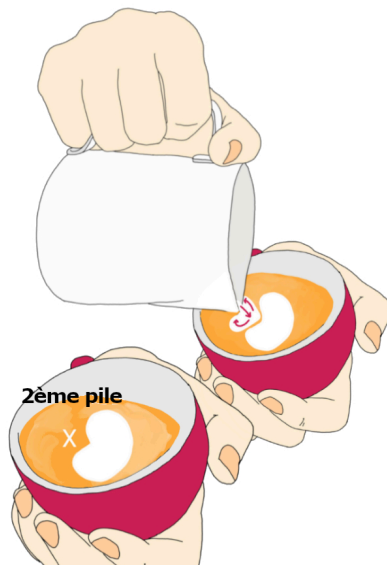
TULIPE EMPILÉE
EN ESCALIER



Débit : rapide



La pointe du pichet doit se soulever et s'incliner légèrement vers l'avant (comme le montre l'illustration de droite ci-dessus) pour créer un écart en « V ». Faites attention à la pointe (comme le montre le cercle vert ci-dessus) car cela créera un contraste plus net entre les piles.



Étape 2: Positionnement (2ème pile)

Pour la deuxième pile, la position finale doit être derrière la première pile, comme le montre le X dans l'illustration ci-dessus. C'est là que vous devez plonger la pointe du pichet. Ensuite...

Débit : rapide



Étape 3: Positionnement (3ème pile)

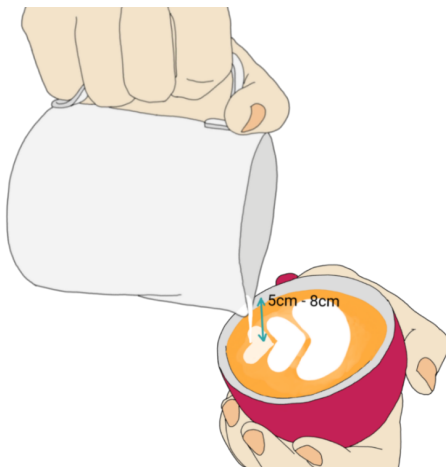
Cette dernière pile sera la plus proche du bord de la tasse, comme le montre le X dans l'illustration ci-dessus. Une fois encore, versez rapidement et la pointe du pichet doit être proche de la surface du café. Touchez le café si vous le pouvez. Versez un grand cœur, puis...

Débit : rapide

Les erreurs à éviter

Avant de verser, vous devez prévoir le positionnement de chaque pile. Ne tentez pas votre chance et ne suivez pas votre intuition. Cela ne donnera généralement rien de bon. Planifiez avant de verser.

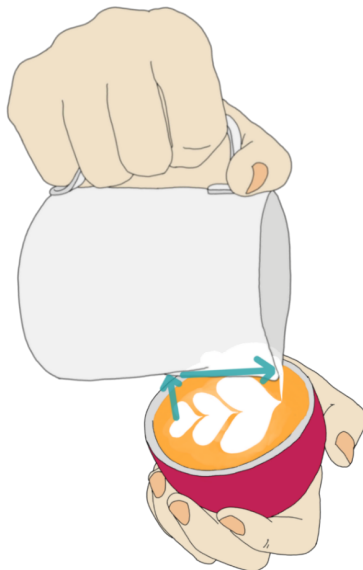
Pour chaque pile, vous devez placer la pile sur la surface jaune du café, derrière la mousse blanche. **Ne la positionnez pas sur la mousse blanche.** Sinon, quel que soit le nombre de piles que vous essayez d'empiler, elles se fondront en une seule. N'oubliez pas que le contraste est essentiel pour que le latte art ait de l'allure.



Etape 4: Soulever

Soulever le pichet d'environ 5 à 8 cm, comme indiqué ci-dessus. Puis, immédiatement...

Débit : Lent



Étape 5 : Couper à travers

Traverser pour faire sortir la queue de façon régulière et lente.

Débit : Lent



Tulipe à trois étages, complétée

Reformulation des étapes

Tulipe à trois étages (en escalier) :

1. Mélanger

Commencez à verser lentement au centre du café.
Effectuez ensuite des mouvements circulaires, aussi lents que possible.

2. Positionner (1-2-3 piles)

Première pile, plongez dans la bonne position à 3 cm du bord de la tasse. Commencez à verser rapidement, près de la surface. N'oubliez pas de créer un espace en « V » pour chaque pile.

Deuxième pile, plonger vers le bas et positionner à une certaine distance de la première pile.

Troisième pile, positionner près du bord de la tasse. Plongez vers le bas et touchez la surface pour verser une forme de cœur.

3. Soulever

Soulever le pichet à environ 5 à 8 cm de la surface du café.

4. Couper à travers

Traverser immédiatement en versant et en avançant lentement vers le bord de la tasse, et la remplir jusqu'à 100 %.

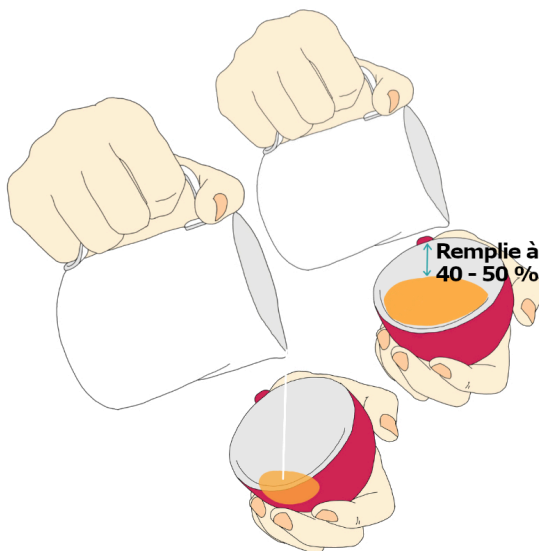
Regardez-la sur YouTube :

Demonstration de la [tulipe à trois étages](#)

Tulipe empilée et ailée



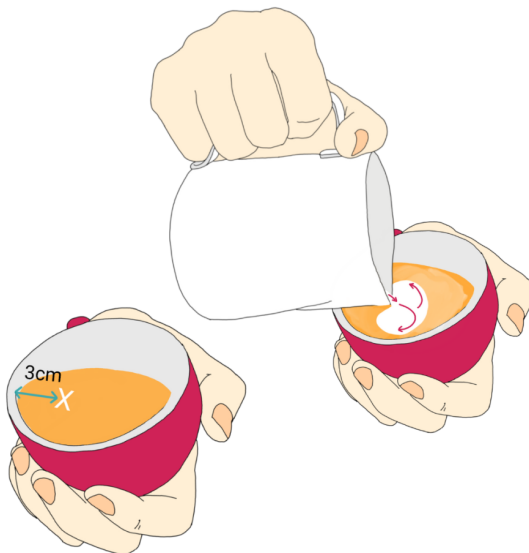
Ce motif est très similaire au motif précédent. La seule différence est le positionnement de la deuxième pile, qui génère un type différent de tulipe à 3 piles.



Étape 1 : Mélanger

Commencez à verser lentement au centre du café.
Effectuez ensuite des mouvements circulaires, aussi lents
que possible.

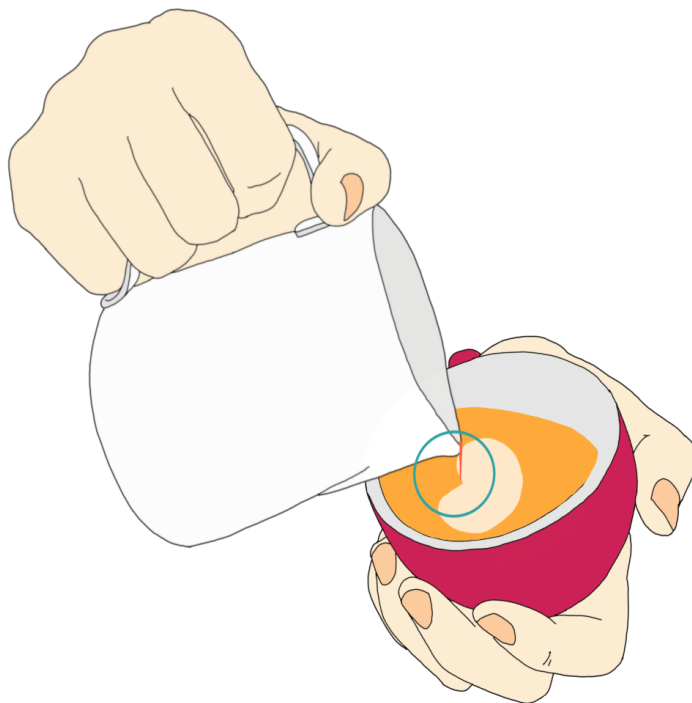
Débit : Lent



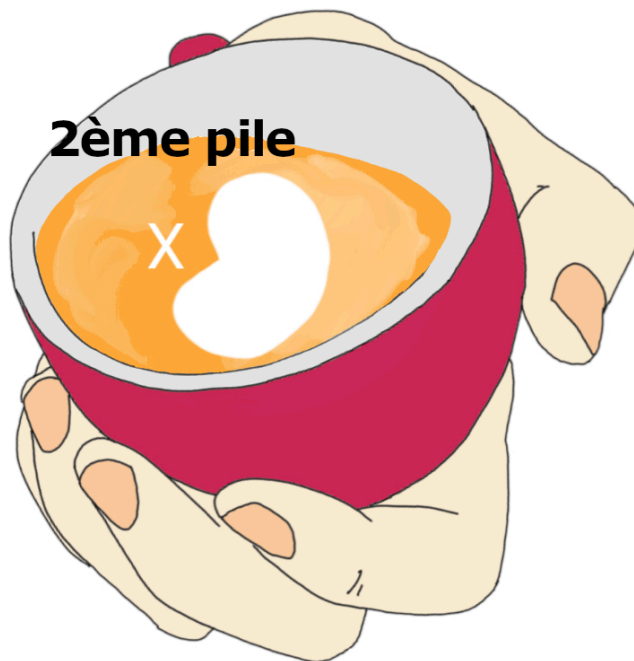
Étape 2 : Positionnement (1ère pile)

Avec positionnement à « X ».

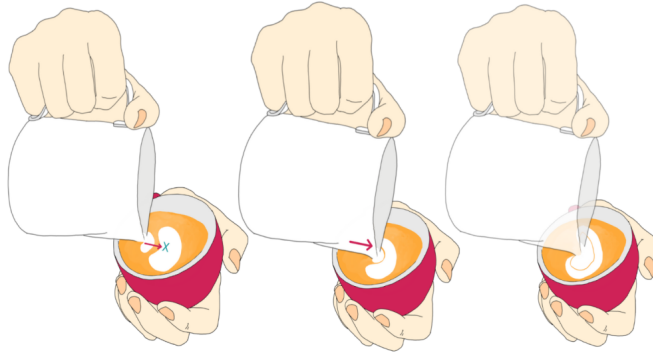
Débit : rapide



Là encore, n'oubliez pas de faire un « V ».



Positionnez votre deuxième pile à la position "X", comme
indiqué ci-dessus.

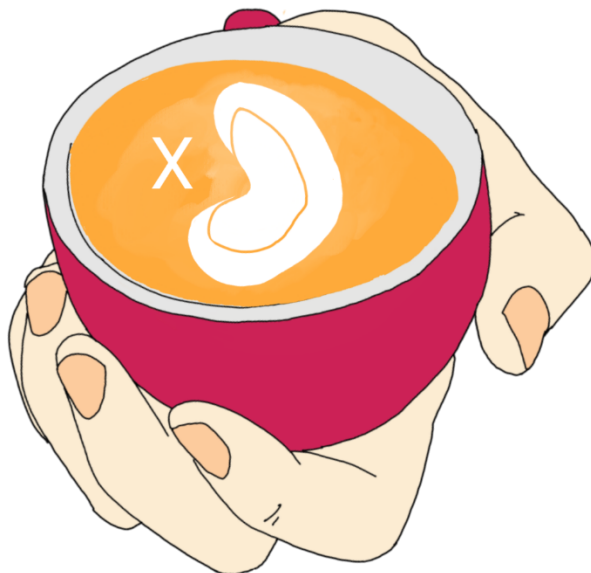


Étape 2 : Positionnement (2ème pile)

C'est ici que nous allons procéder différemment du modèle précédent.

Pour la deuxième pile, vous devez verser un flux rapide à partir de la première position, glisser vers l'avant jusqu'à la position centrale et verser jusqu'à ce que la forme de la deuxième pile soit suffisamment grande. Cela permet à la première pile de s'enrouler comme une paire d'ailes (illustrations de gauche à droite).

TULIPE EMPILÉE
ET AILÉE



Sans le pichet, il ressemblera à l'illustration ci-dessus, où
« X » marque la position de la pile suivante.

Les erreurs à éviter

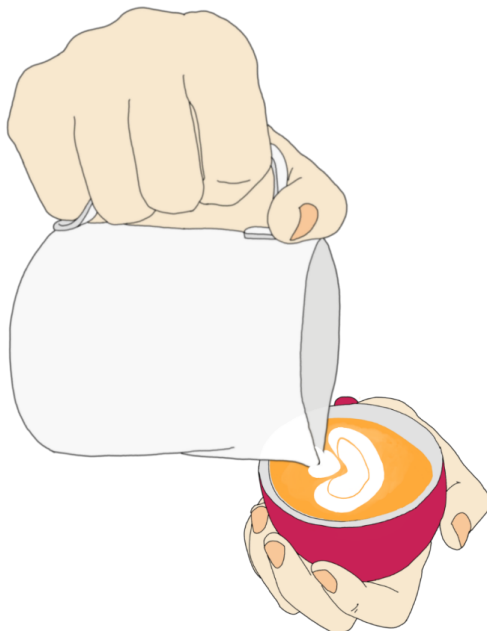
La clé du succès ? Un débit rapide et le pichet doit toucher la surface pour que la mousse suive la manœuvre de glissement. Sinon, elle se transforme en une racine ou une tige droite et visible.

Débit : rapide

Regardez-le sur YouTube

Moussage et versement du lait dans un pichet plus grand, puis création d'une tulipe empilée et ailée.

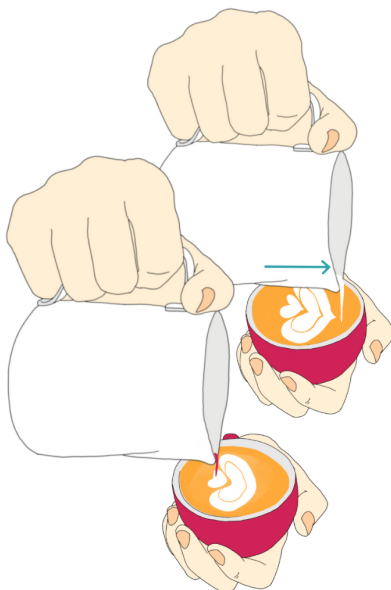
[Latte Art avec XXL](#)



Étape 2: Positionnement (3ème pile)

Versez un grand cœur à l'écart des piles précédentes, puis...

Débit : rapide



Étape 3: Soulever

Étape 4: Couper à travers

Débit : rapide

Reformulation des étapes

Tulipe à trois étages (tulipe ailée) :

1. Mélanger

Commencez à verser lentement au centre du café.
Effectuez ensuite des mouvements circulaires, aussi lents que possible.

2. Positionnement (1-2-3 piles)

Première pile, plongez dans la bonne position à 3 cm du bord de la tasse et commencez à verser rapidement.
N'oubliez pas de créer un espace en « V » pour chaque pile.

Deuxième pile, plongez vers le bas et positionnez-la à une certaine distance de la première pile. Glissez ensuite vers l'avant jusqu'à la position centrale et continuez à verser jusqu'à ce que la première pile s'enroule comme des ailes.

Troisième pile, positionnez-la près du bord de la tasse, plongez vers le bas et touchez la surface pour verser une forme de cœur.

3. Soulever

Soulevez le pichet d'environ 5 à 8 cm de la surface du café.

4. Coupez à travers

Traversez immédiatement en versant et en avançant lentement vers le bord de la tasse, et remplissez-la jusqu'à 100 %.

Les erreurs révélées (Tulipes)



1. Pourquoi les piles de la tulipe sont-elles de tailles différentes ?

Pour la première pile (en bas), le positionnement est trop éloigné du bord de la tasse, probablement de 5 à 6 cm, ce qui signifie que la pointe est trop éloignée de la surface. Pour la deuxième pile, le débit initial était trop lent, ce qui est insuffisant pour permettre à la forme de se développer.

2. Pourquoi ne puis-je pas voir les lignes de la pile ?

Chaque pile a été posée trop près l'une de l'autre. Comme je l'ai mentionné précédemment, il faut une certaine distance entre chaque pile pour créer un contraste clair.

3. Pourquoi la tulipe présente-t-elle une ligne visible ressemblant à une racine ?

En général, il y a deux raisons principales :

La première : lors du soulèvement et du découpage, la pointe du pichet est trop proche de la surface du café.

La deuxième : Avant que vous n'ayez terminé votre motif, il n'y a que de la mousse qui s'écoule. Aussi, quelle que soit la hauteur à laquelle vous soulevez le pichet, il y aura toujours une ligne. Dans ce cas, ajoutez simplement plus de lait dans votre pichet la prochaine fois que vous verserez ce motif.

4. Pourquoi la première pile (du bas) est-elle délavée ?

Pour la première pile, la distance de la pointe est trop grande. Rappelez-vous qu'elle doit se trouver à une distance de 3 à 4 cm du bord de la tasse. Pour moi, il s'agit plutôt d'une distance de 5 à 8 cm. Plus la distance entre la surface et la pointe du pichet est grande, plus le motif risque d'être délavé.

5. Pourquoi mes piles sont-elles si petites ?

Vous devez verser un flux rapide aussi près que possible de la surface du café pour chaque pile. Si le débit est trop lent, les feuilles de la tulipe seront minuscules.

Au cours de mes années de formation au latte art, pour ce motif particulier, j'ai découvert que la plupart des gens partagent un trait de caractère qui provoque les erreurs décrites ci-dessus : la peur de renverser.

L'une des façons de surmonter cette peur est de s'entraîner avec de l'eau. Allez-y et renversez le contenu plus de 10 fois - votre peur sera considérablement réduite. Votre esprit sera alors libéré et vos mains se déplaceront sans hésitation, comme si vous conduisiez une voiture sans trop y penser.

Voici un autre conseil : il est bon d'analyser vos erreurs passées à l'aide de vidéos enregistrées, mais n'en faites pas trop. Cela entraînerait une déconnexion entre votre corps et votre esprit, alors que nous avons besoin de cette synchronisation (corps et esprit) pour réussir.

Vous savez maintenant ce qu'est l'empilage, mais pourquoi ne pas verser plus de piles ?

Lorsque vous êtes sûr de vous, vous pouvez utiliser la même technique pour un plus grand nombre de répétitions. Si vous voulez faire plus de piles, vous devez positionner la première pile plus tôt. Par exemple, remplissez la tasse à 50 % si vous versez 3 piles, puis à 20-30 % si vous versez 7-8 piles.

La taille du pichet est importante. Je recommande d'utiliser un grand pichet (600 ml) pour les empilages multiples, car il peut être incliné plus bas qu'un petit pichet. Voir mon chapitre précédent concernant les pichets.

Ligne fine, cœur ailé :

Apprendre à produire des lignes

À propos des cœurs ailés

Tous les motifs de lignes fines que vous avez vus - une Rosetta, un Cygne ou une Tulipe ailée - dérivent de ce motif de base.

Pour créer cette aile (partie inférieure), il faut positionner la première pile, puis onduler avec la bonne manœuvre, la bonne vitesse et le bon flux. Cela créera une aile avec un bon contraste.

Vous verrez deux styles différents dans les illustrations suivantes. La différence est due à la vitesse d'agitation et à la formation en mouvement.

Cœur ailé lent

Cœur ailé



Cœur ailé lent – agiter lentement. Cela permet de créer des lignes plus épaisses et plus contrastées.

Cœur ailé – agiter un peu plus vite pour créer des lignes plus fines. L'aile sera ainsi bien rangée et nette.

La patience et la détermination sont les clés.

Cette technique d'agitation nécessite une patience accrue. Dans mon cas, j'ai tenté ma chance sans aucun conseil ni mentor, et il m'a fallu deux ans pour maîtriser cette technique. Par « maîtriser », j'entends être capable de réaliser des motifs ailés nets et bien contrastés.

J'ai étudié de nombreuses vidéos sur le latte art et j'ai fait de nombreuses tentatives qui ont échoué. J'ai donc étudié et échoué jusqu'à ce que j'y parvienne. Ensuite, j'ai eu mon premier apprenti et j'ai réussi à le former en trois mois.

Avec ces illustrations, vous pouvez apprendre plus de détails. Cela peut vous prendre un mois ou quelques semaines.

Vous pouvez vous demander ce qu'il faut maîtriser en premier : la technique d'agitation lente ou la technique d'agitation régulière ?

Cela reste un mystère. J'ai enseigné à certaines personnes qui commençaient par l'agitation lente, tandis que d'autres se débrouillaient de l'une ou l'autre façon. Mais une chose est sûre : ne sautez pas ce modèle et ne tentez pas votre chance avec le Rosetta ou le Cygne en premier. Je suis passé par là et j'ai perdu huit mois de mon temps à ne pas maîtriser le motif de l'aile ou d'autres motifs, comme la Rosetta.

La patience et la détermination sont les clés. Ces informations techniques vous aideront à comprendre et à courir plus vite pour atteindre le niveau suivant.

Rien ne fonctionne tant que l'on n'a pas essayé et échoué suffisamment souvent.

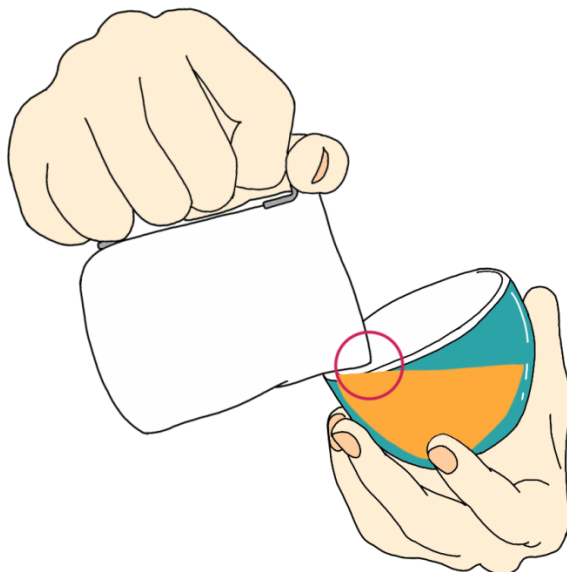
Commençons.

Notion d'agitation (« wiggle »)

Il y a quelques points essentiels à connaître pour réaliser un motif à lignes fines.

La mousse. Il vous faut de la mousse pour un café au lait ou de la mousse pour un flat white. Si la mousse est trop épaisse, elle ne suivra pas vos manœuvres d'agitation et vos lignes seront moins contrastées.

Distance. Contrairement aux motifs solides, les motifs à lignes fines exigent que la pointe du pichet maintienne une distance (voir l'illustration suivante) d'environ 0,5 cm à 1 cm.
La pointe ne doit pas toucher la surface.



La vitesse du mouvement. Je l'explique en détail ci-dessous.

On me pose souvent des questions sur la vitesse ou le tempo, ainsi que sur la largeur du mouvement.

Il est difficile de dire par écrit à quel point le rythme est rapide ou lent, mais grâce aux technologies modernes, nous sommes en mesure de mieux communiquer.

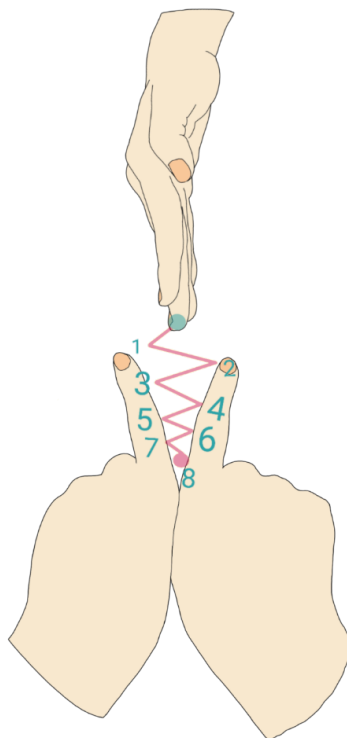
En musique, les musiciens se réfèrent à un métronome pour connaître le tempo. Vous pouvez utiliser une application de métronome (il en existe de nombreuses pour iOS ou Android) qui émet un tic-tac, indiquant la vitesse à suivre.

J'en ai essayé plusieurs ; elles mesurent toutes la vitesse en battements par minute (bpm), de sorte que vous n'avez pas à vous soucier de l'application à télécharger.

Voici donc les tempos du mouvement pour votre référence :

L'agitation lente est de l'ordre de 100 à 110 bpm.

L'agitation régulière est de l'ordre de 150 à 160 bpm.



L'illustration ci-dessus vous donne une meilleure idée de la façon de pratiquer le mouvement fluide de l'agitation lente.

Entraînez-vous avec les mains d'autres personnes (écart d'environ 3 cm). Si vous êtes seul, vous pouvez dessiner sur une feuille de papier. Faites une forme effilée pour pouvoir vous entraîner à bouger avec la main qui tient le pichet.

Vous devez avancer tout en bougeant en suivant le tempo. N'oubliez pas d'allumer le métronome !

Il doit y avoir 8 points de contact. Touchez chaque point à chaque son ou battement du métronome.

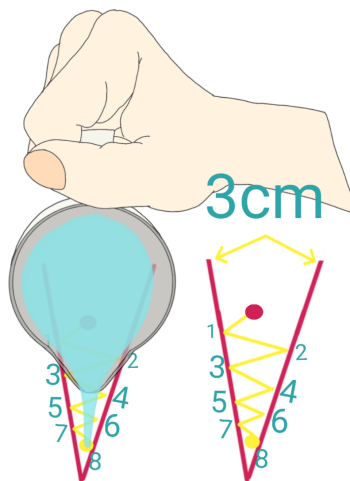
Le 8e point est celui où vous poussez vers l'avant. Ce mouvement effilé créera une aile nette qui s'enroulera autour du sommet du cœur.

Les points 1 à 7 signifient que vous devez bouger 7 fois. Plus d'agitations créeront plus de couches, mais vous obtiendrez moins de contraste, et le résultat sera une aile floue. Moins d'agitations créeront moins de lignes. Donc, 7 fois, c'est bien. Une fourchette de 6 à 8 fois est tout à fait acceptable, en fonction de la taille de la tasse. Les priorités sont le contraste et la propreté.

Les erreurs à éviter

- Si vous bougez au même point pour toute l'aile, vous obtiendrez une aile floue. Ou pire encore, vous obtiendrez une pile solide.
- Le mouvement doit être fluide et sans à-coups, mais un mouvement de bras robotisé ne fonctionnera pas en coulée réelle.

(fluide et sans à-coups, comme un calmar nageant dans la mer)



Après avoir pratiqué le concept d'agitation avec vos mains, essayez-le avec un pichet. La sensation sera très similaire.

Je vous conseille de vous entraîner d'abord avec de l'eau avant d'utiliser du lait ou du café. Entraînez-vous au moins 5 à 10 fois avant d'essayer le mouvement avec du lait et du café.

Les erreurs à éviter

Voici quelques erreurs courantes que j'ai commises, comme beaucoup d'autres personnes. Permettez-moi de les énumérer :

Bouger trop vite et trop souvent. Cela créera une aile très floue.

Mouvement trop large. Cela créera une aile non symétrique, où un côté est plus haut que l'autre.

Faire des mouvements répétitifs au même endroit. Cela créera également une aile floue.

Cœur ailé lent

Permettez-moi d'énumérer les conditions requises pour que cela fonctionne.

Cœur ailé lent

Mousse : mousse du style pour café au lait.

Tempo du mouvement: 100 – 110 bpm.

Distance de la pointe de la surface (agitation) :
0,5 cm - 1 cm de la surface.

Positionnement pour la cœur solide : toucher la surface.

Positionnement au début : 3 - 4 cm du bord de la tasse.

Pour ce modèle, je vais passer de la vue de côté à la vue de face, pour que ce soit plus facile à comprendre.

Étape 1 : Mélanger

Commencez à nouveau par l'étape ci-dessous et mélangez jusqu'à ce que la tasse soit remplie à 50 %, puis...



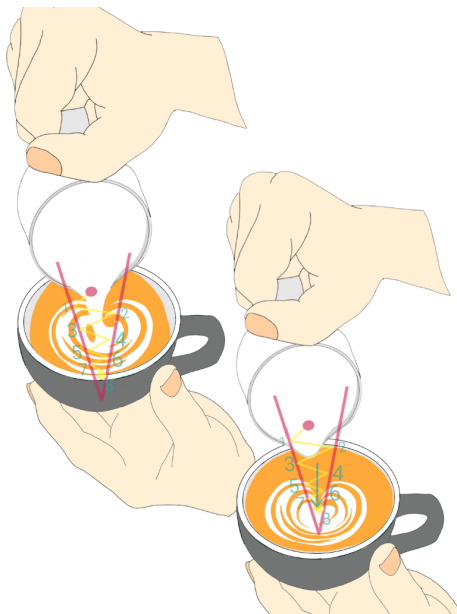
Étape 2: Positionnement et agitation

Positionnez le motif à 3 - 4 cm du bord de la tasse, puis versez rapidement, lorsque la queue est sortie, puis...



Commencez immédiatement à agiter avec le bon tempo. Les lignes commenceront à se dessiner, comme le montre l'illustration ci-dessus - notez les chiffres à l'intérieur du « V ». Il s'agit d'une idée approximative de la manière de bouger à chaque point de contact et de continuer à avancer dans un mouvement d'effilage, puis...

N'oubliez pas de maintenir une distance de 0,5 à 1 cm entre la pointe et la surface tout au long du processus !



Tout en agitant, continuez à avancer jusqu'au 6ème ou 7ème point. Donnez ensuite une dernière impulsion vers l'avant pour créer un espace en « V », comme le montre l'illustration ci-dessus, avant de soulever le pichet pour le mouvement suivant...

CŒUR AILÉ
LENT



Comme le montre l'illustration ci-dessus, versez un cœur à la position X. Cette fois, vous devez toucher la surface et verser rapidement. Ensuite...

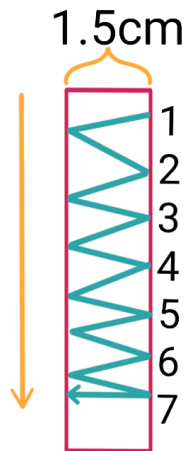


Étape 3 et 4 : Soulever et couper à travers

Soulever puis couper jusqu'à la position X avec un débit lent. Certaines personnes coupent jusqu'au bord de la tasse. Cela dépend de vos préférences personnelles.

Coeur ailé et formation

Ce concept d'agitation est légèrement différent de l'agitation lente. Cette formation n'est pas effilée. Elle reste de la même largeur, comme le montre l'illustration ci-dessous.



Comme vous pouvez le voir, l'illustration montre une formation différente de mouvements ondulatoires. Il n'y a pas de diminution, donc la largeur reste la même, mais il faut toujours bouger tout en avançant et en gardant le même rythme. La largeur est plus étroite - environ 1,5 cm.

Entraînez-vous avec les mains (les vôtres ou celles d'autres personnes) et de l'eau de la même manière que précédemment.

Spécifications pour le cœur ailé :

Mousse : mousse du style café au lait ou flat white.

Largeur : environ 1,5 cm.

Tempo du mouvement : 150 – 160 bpm.

Distance du bec de la surface (mouvement) : 0,5 cm de la surface.

Positionnement pour la coeur solide : toucher la surface

Position initiale : 3 - 4 cm du bord de la tasse.



Étape 1 : Mélanger

Vous connaissez le principe : remplissez la tasse à 50 %, puis commencez...



Étape 2: Positionner

Commencez à verser 3 cm du bord de la tasse. Une fois que vous voyez que la queue est sortie...

Agitez le pichet dans le bon mouvement, suivez le tempo. Ni trop rapide, ni trop lent (utilisez le métronome pour vous guider), versez en un flux rapide, vous devez continuer à avancer lentement.

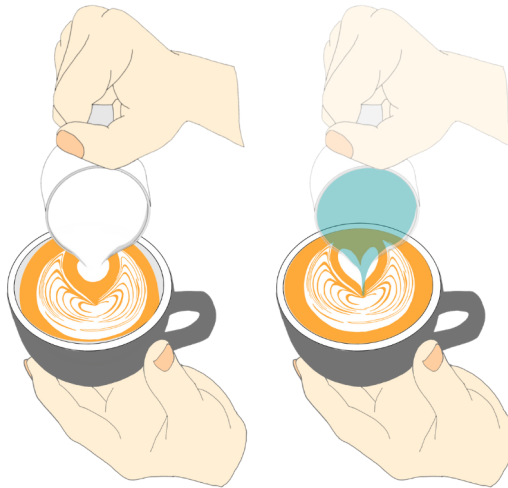


Puis, après le dernier mouvement (5e ou 6e mouvement), donnez une dernière poussée vers l'avant et soulevez légèrement pour créer une fente en « V ». Il devrait alors ressembler à l'illustration ci-dessus : il a la forme d'une tomate, avec des lignes internes comme un oignon coupé (plein de lignes).

CŒUR
AILÉ



À la position X illustrée ci-dessus, vous pouvez...



Étape 3 : Verser un cœur

Pour cette partie, il s'agit à nouveau d'un latte art solide, vous devez donc toucher le café avec la pointe et verser rapidement pour obtenir un cœur...

Étape 4 et 5 : Soulever et couper à travers

Il n'est pas nécessaire d'expliquer cette partie.

Cœur en couches

Il existe une autre version du cœur supérieur, qui peut comporter de 2 à 5 couches. Bien sûr, si vous souhaitez rester simple et maîtriser les bases, un cœur simple est un bon début. Mais une fois que vous aurez maîtrisé le cœur simple, vous pourrez essayer un cœur à 2 couches et continuer à développer vos compétences pour créer un cœur à 5 ou 6 couches.

Une fois que vous aurez assimilé l'idée de poser un cœur à deux couches, vous pourrez en faire 3, 4 et plus encore. Mais allez-y pas à pas. Je ne conseillerais jamais à un débutant de se lancer d'emblée dans la réalisation d'un cœur à 2 ou 3 couches.

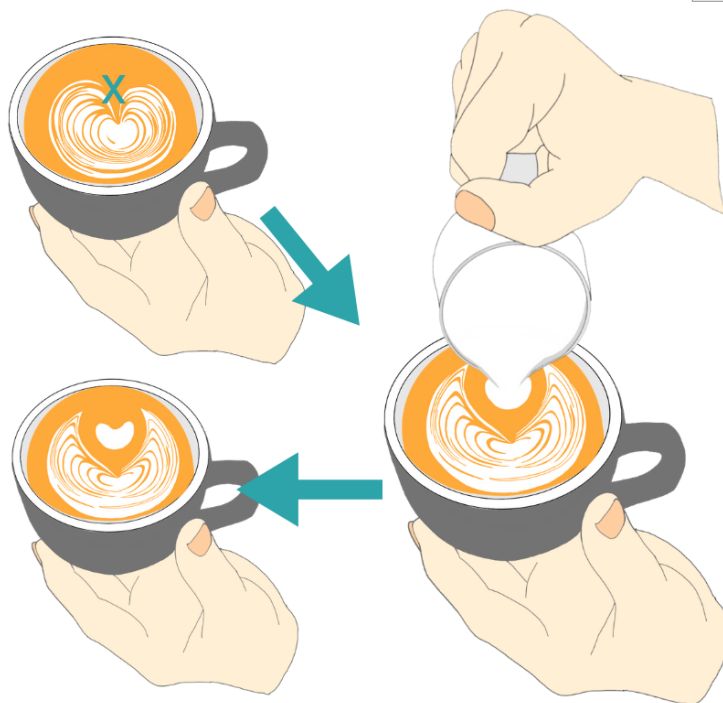
CŒUR EN COUCHES



L'illustration ci-dessus montre un cœur supérieur à trois couches. Il ressemble à un oignon haché inversé.

Je vais maintenant vous expliquer comment réaliser un cœur à trois couches...

CŒUR EN
COUCHES



Positionner la première couche

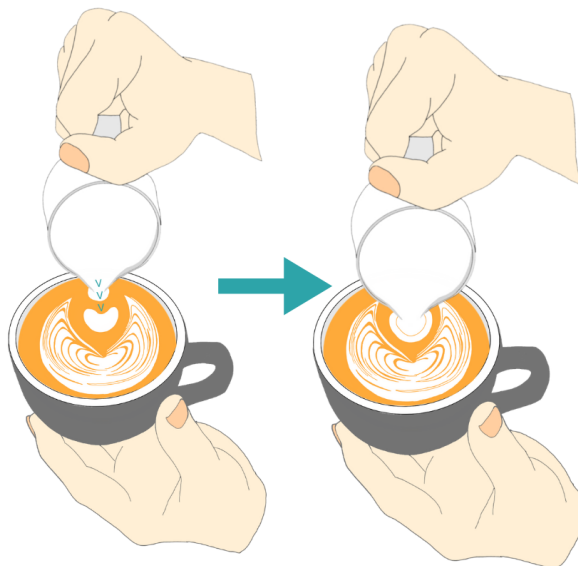
A la position « X », touchez la surface avec le bec et versez une première couche (le plus lentement possible) avec un petit geste de soulèvement pour créer un espace en « V », puis...



Positionnement de la deuxième couche

En vous référant à la position « X » de l'illustration précédente, versez une autre couche.

CŒUR EN
COUCHES



À partir de la position « X », versez une deuxième couche.
Cette partie est un peu délicate. **Vous devez verser avec un débit rapide et toucher la surface avec la pointe du pichet.**

Glissez ensuite vers l'avant jusqu'au centre de la première couche. Ensuite, vous aurez de la place pour les couches suivantes. La mousse doit suivre votre mouvement si vous versez avec un débit suffisamment rapide. Dans le cas contraire, la mousse sera désordonnée.

Cette répétition de l'empilage doit être effectuée aussi lentement, régulièrement et délicatement que possible.

Vous devez savoir que si vous voulez faire plus de couches, les étapes suivantes de la superposition sont une répétition. Par conséquent, plus vous voulez de couches, plus vous aurez besoin d'espace. Vous devrez donc commencer à verser plus tôt.



Positionner une troisième couche

Reportez-vous à l'illustration ci-dessus : la démarche est la même que précédemment.

Encore une fois, n'oubliez pas que plus vous voulez faire de couches, plus vous avez besoin d'espace. Donc, si vous prévoyez de faire un cœur à 4 ou 5 couches, vous devez planifier le positionnement de la première couche à l'avance.

Par exemple, au lieu de commencer au moment où la tasse est habituellement remplie à 50 %, vous devriez commencer à verser le motif plus tôt, lorsque la tasse est remplie à 30 ou 40 %. Je vous recommande de vous y prendre à l'avance, non seulement pour ce motif, mais aussi pour tout autre motif de latte art.

CŒUR EN COUCHES



Enfin, il faut soulever le pichet et traverser le motif pour que le cœur en couches ressemble à un oignon haché inversé.

Reformulation des étapes

Cœur ailé (ailé lent ou lent) :

1. Mélanger

Versez lentement au centre du café, puis faites des mouvements circulaires, aussi lentement que possible, jusqu'à ce que la tasse soit remplie à 40 - 50 %.

2. Positionnement de l'ail (agitation - wiggle)

Le tempo lent d'agitation est de 100 à 110 bpm.

Le tempo de l'agitation régulière est de 150 à 160 bpm (utilisez l'application métronome pour vous guider).

Bouger vers l'avant faisant 6 à 7 agitations.

Agitation lente – formation effilée.

Agitation régulière – formation droite.

3. Verser un cœur supérieur (une ou plusieurs couches)

Cœur simple – positionner un grand cœur sur le dessus de l'aile (toucher et verser rapidement).

Cœur en couches – poser un espace en « V » au sommet de l'aile (à 3 cm du bord de la tasse) sur le bord de la tasse, verser et glisser vers l'avant au centre de la première couche (toucher la surface et verser rapidement), soulever pour créer l'espace en « V ». Répéter l'opération pour les couches souhaitées.

4. Soulever le pichet

Soulever le pichet à environ 5 cm - 8 cm de la surface du café.

5. Couper à travers

Les erreurs révélées (Cœur ailé)

1



2



3



1. Pourquoi mon cœur à trois couches est-il si gros ?

Vous avez commencé à verser trop tôt lorsque vous avez posé l'aile. Vous avez probablement commencé à verser le motif lorsque la tasse était remplie à 30 %. Finalement, lorsque vous avez empilé 3 couches, vous avez eu plus de temps, surtout pour la troisième couche. C'est à ce moment-là que vous avez passé trop de temps (en posant la troisième pile) parce que vous vouliez remplir la tasse.

2. Mon aile ressemble à une simple pile. Pourquoi ?

C'est principalement à cause de la façon dont vous agitez le pichet. Vous touchez la surface (avec le bec) pendant que vous bougez. Comme je l'ai expliqué plus tôt, vous devez faire des lignes fines sans toucher la surface avec le bec pendant que vous agitez. Laissez un espace minimal entre la pointe et la surface - environ 0,5 cm pour générer une couche de lignes.

3. Mon aile n'est pas propre. Les lignes sont floues et délavées. Que se passe-t-il ?

Le tempo de l'agitation est très important. Cela se produit parce que le tempo d'agitation n'est pas constant (la vitesse d'agitation est rapide, lente, puis rapide ou vice versa). C'est aussi en partie parce que le débit n'est pas suffisamment rapide.

Regardez-le sur YouTube

Cœur en couches

Cœur ailé

Cœur ailé lent

Dérivés de tulipes ailées

Après avoir maîtrisé l'aile lente et l'aile normale, vous pouvez maintenant utiliser votre créativité pour réaliser différents motifs. Vous trouverez ci-dessous quelques-unes des mêmes techniques pour réaliser différents motifs.



Tulipe classique ailée

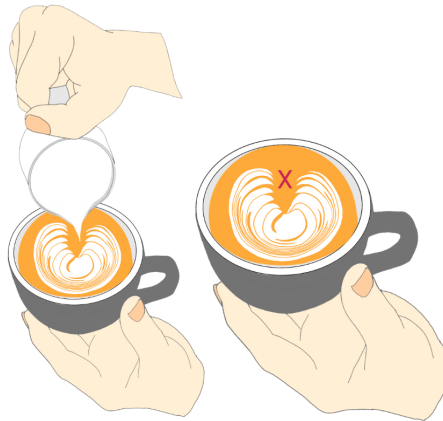
L'illustration précédente montre la tulipe classique à lignes fines. En termes techniques, je l'appelle la **tulipe 7-3-3**, parce qu'elle a 7 agitations (en bas), 3 agitations (au centre) et un cœur à 3 couches (en haut).

La capacité de la tasse et votre expérience comptent. Pour réaliser ce modèle, j'utiliserais une tasse de 6 oz (180 ml). Avec des tasses plus petites, il est plus difficile de faire des lignes fines. Vous avez peut-être vu sur les réseaux sociaux des personnes utiliser des tasses de type bol : des tasses de 10 oz (295 ml) à 12 oz (354 ml) pour réaliser de nombreuses lignes. Cela dépend également des préférences du café en matière de taille des tasses.

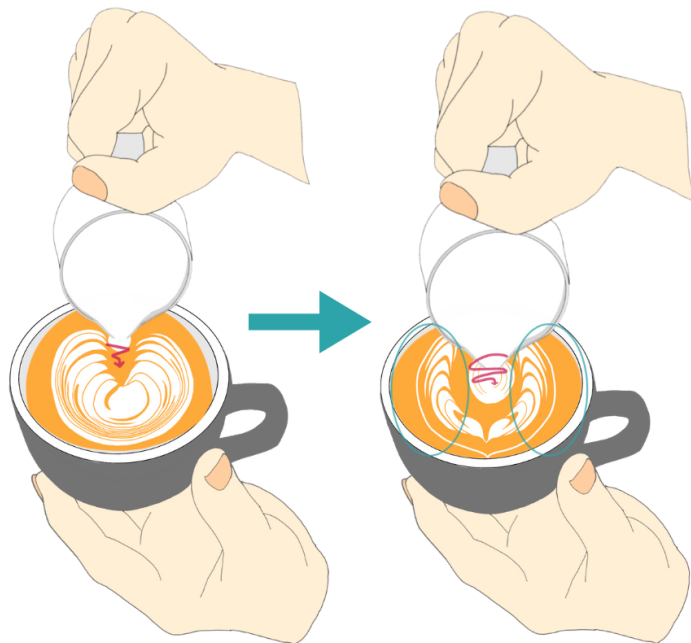
Pour y parvenir, il faut de nombreuses expériences de versage ratées. C'est pourquoi j'encourage toujours les débutants à avancer pas à pas pour être plus productifs. Vous ne savez pas de quoi je parle ? Vous avez besoin d'un tutoriel ? Laissez-moi vous expliquer.

Tulipe classique ailée - un bref tutoriel

Je suppose que vous êtes déjà familiarisé avec les techniques d'agitation et d'empilage. Si vous ne les connaissez pas, je vous invite à vous reporter aux chapitres précédents et à commencer par là. Si vous êtes prêt, voici ce qu'il faut faire.



Après avoir fait une aile comme d'habitude, à la position « X », vous devez...



Vous devez verser un cœur en agitant. Il s'agit d'une tulipe ailée 7-3-3, ce qui signifie que sur la partie centrale, vous devez agiter trois fois. Maintenant, si vous voulez agiter plus, c'est très bien. Mais pour moi, trois fois suffisent.

L'illustration précédente montre le positionnement du versement en "X", puis un mouvement d'agitation tout en bougeant vers l'avant. Pendant que vous faites cela (agitation + glissement vers l'avant), vous remarquerez que votre aile commence à se dilater (les cercles verts sur l'illustration). C'est le signe que vous vous y prenez bien.



Lorsque vous avez terminé le mouvement, le motif doit ressembler à la tasse de gauche. Poursuivez en ajoutant un cœur à trois couches ou, si vous préférez rester simple, un seul cœur. Là encore, le cœur du haut doit être versé à un rythme rapide et vous devez toucher la surface.



Tulipe ailée 1-1-1

Il existe de nombreuses versions de cette tulipe. Vous pouvez faire appel à votre créativité pour jouer avec différentes piles. L'illustration ci-dessus montre des piles placées une à une sur le dessus de l'aile.

Vous pouvez utiliser cette technique pour jouer avec différents styles, par exemple une tulipe ailée 1-2 ou une tulipe ailée 2-2. Cela dépend de la taille de la tasse. J'ai déjà fait une tulipe ailée 5-3 avec une tasse de 200 ml, et c'était facile lorsque je me suis rendu compte de mes erreurs après avoir réécouté mes vidéos. Ensuite, j'ai pu maîtriser mes techniques d'empilage et d'aile.

[Regardez-le sur YouTube](#)

[Tulipe ailée lente](#)



Tulipe ailée lente 2-1

Je le répète : il y a tellement de motifs que vous pouvez réaliser après avoir maîtrisé ces techniques (aile, aile lente, empilage). Cette tulipe est une aile lente surmontée d'un cœur simple à deux couches, ce qui donne un aspect différent à l'ensemble du motif avec juste une petite modification.

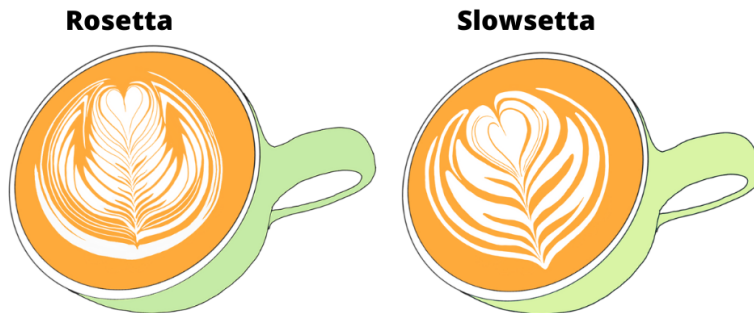
LATTE ART 2 : LES LATTE ARTS AUX LIGNES FINES

Pourquoi je refuse d'enseigner la Rosetta en sautant les bases.

Pour les motifs de base à lignes fines, la Rosetta est de loin la référence en matière de savoir-faire dans le domaine du latte art. C'est aussi le plus difficile pour la plupart des baristas débutants. J'ai remarqué que la plupart des débutants se lancent directement dans ce motif et ignorent les motifs de base. J'étais l'un d'entre eux.

Mais lorsque je me suis réveillée, j'ai réalisé que j'avais perdu 8 mois de mon temps à perfectionner la Rosetta (tout en ignorant les motifs de base) et que j'avais échoué. Je me suis également rendu compte que je n'avais rien fait pour les motifs de base (je pouvais à peine réaliser une tulipe) et que je n'arrivais toujours pas à verser une Rosetta propre et soignée.

C'est pourquoi mon livre vous présente les tutoriels pour les techniques de base de la forme du cœur, de la tulipe et de la technique d'agitation - et ensuite Rosetta. Forte de mon expérience, je refuse d'enseigner à des élèves qui ne veulent apprendre que le motif Rosetta ou la Tulipe ailée et sauter les motifs de base, car je sais que ce sera une perte de temps.



Je vais vous présenter deux types de « Settas ». Comme pour le cœur ailé, il y a un motif d'agitation lente appelé « Slowsetta » et un motif d'agitation régulière appelé « Rosetta ».

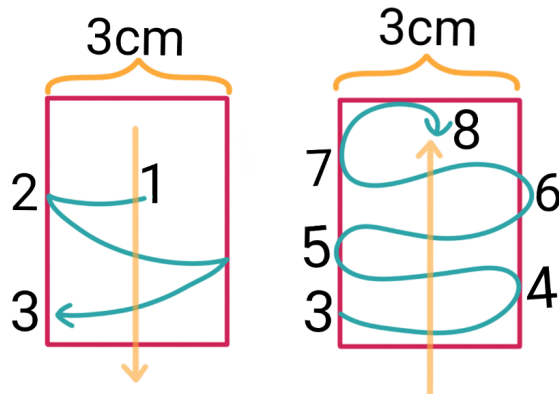
Outre les différences de tempo et de répétition des agitations (wobble), il y a une différence supplémentaire dans la formation des agitations.

Après avoir échoué à la Rosetta, j'ai appris les bases, puis la Slowsetta. Ensuite, j'ai fini par trouver le bon rythme pour la Rosetta en accélérant le tempo.

Mais vous pouvez le faire à votre façon : soit la Rosetta d'abord, soit la Slowsetta. Cependant, comme je crois qu'il faut apprendre à marcher (lentement) avant d'apprendre à courir (rapidement), je suggère de commencer par la Slowsetta.

Technique d'agitation pour la Slowsetta

Le mouvement est composé de deux parties.



1. Vers l'avant (illustration de gauche).

2. En arrière (illustration de droite).

Comme je l'ai déjà mentionné, la formation des mouvements vers l'avant créera une aile qui s'enroulera vers le haut. Le mouvement vers l'arrière créera ensuite le cou de Slowsetta, comme vous pouvez le voir sur l'illustration de droite. Le mouvement vers l'arrière doit avoir la forme d'un serpent. Après cette agitation, ajoutez une forme de cœur ou une forme de cœur à deux couches.

Agiter plus, agiter moins ?

Le nombre de mouvements dépend de la capacité de votre tasse. Si vous utilisez une tasse plus grande, comme une tasse de 300 ml, vous pouvez faire plus de mouvements. Si votre tasse est plus petite, comme une tasse de 150 ml, vous pouvez faire 5 à 6 mouvements.

J'utiliserais une tasse de 180 ml (6 oz) comme référence.

Spécifications pour Slowsetta :

Mousse : mousse du style pour un café au lait ou un flat white

Largeur du mouvement : environ 2-3 cm

Rythme du mouvement : 100 – 110 bpm

Distance du bec (durant le mouvement) : 0,5 - 1 cm de la surface

Versement du cœur solide : toucher la surface

Encore une fois, je vous conseille de vous entraîner avec vos mains et de l'eau avant d'utiliser de vrais ingrédients. Ce motif doit présenter des manœuvres très fluides et vous devez les exécuter calmement.

Slowsetta

Étape 1 : Mélanger jusqu'à ce que la tasse soit remplie à 40-50%.

Étape 2: Commencez à verser le latte art à une distance de 3 à 4 cm du bord de la tasse, puis continuez à suivre les étapes.

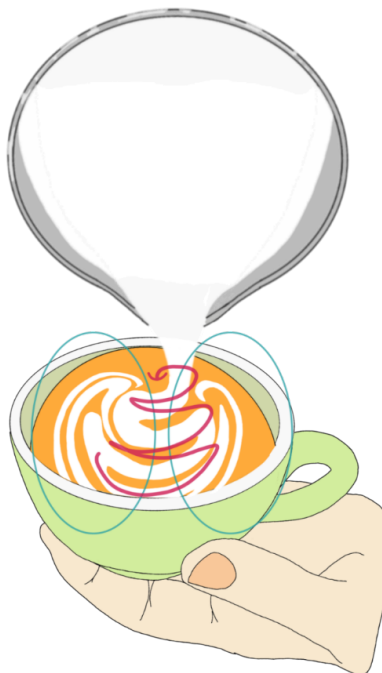


Comment verser

L'illustration montre qu'après l'écoulement d'une queue, il faut immédiatement enchaîner avec un mouvement de tempo vers l'avant environ 3 fois, puis...



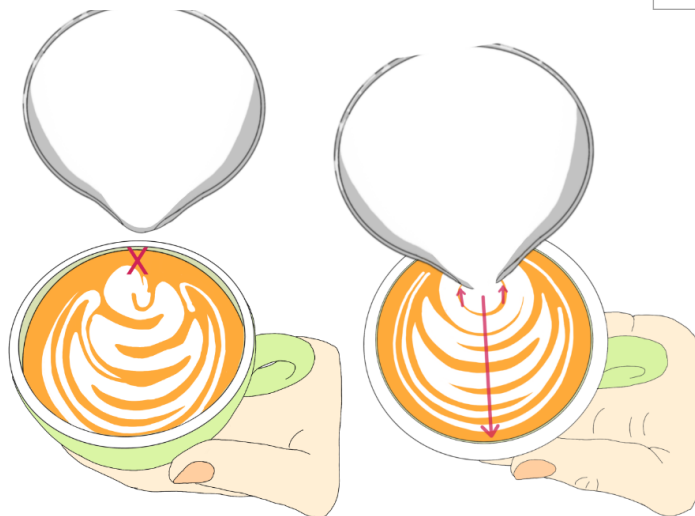
À partir de la quatrième fois, commencez à bouger vers l'arrière pour créer le cou.



Rappelez-vous que vous devez bouger à l'envers, comme si vous dessiniez un serpent. L'illustration ci-dessus montre approximativement le 7ème mouvement. Lorsque vous versez assez vite, l'aile s'enroule (comme le montrent les cercles verts). Ensuite...



C'est la partie où vous devez faire le dernier mouvement, comme une tête de dragon sur le dessus. Ensuite...



Sur le dessus de la tête de dragon, à la position « X » juste avant la mousse blanche, faites un cœur. Touchez la surface et versez un flux rapide. N'oubliez jamais que vous ne devez jamais verser sur la mousse blanche, car les motifs vont se confondre. C'est pourquoi le « X » ci-dessus se trouve sur le café.

Étape 3 : Soulever.

Étape 4 : Couper à travers.

Et voici comment cela se passe. Le prochain motif est la Rosetta. Et pour tout vous dire, c'est un motif classique et basique, mais aussi le plus difficile pour les débutants. Avant de vous lancer, vous devez donc maîtriser les techniques d'agitation et d'empilage.

[Regardez-le sur YouTube](#)

La [Slowsetta](#)

Rosetta et formation

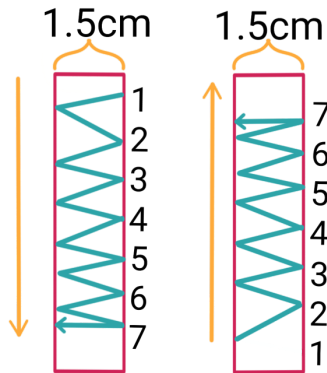
Ceci est le dernier motif de ce livre. Mais ce ne sera pas mon dernier livre. Votre soutien compte beaucoup pour moi. C'est pourquoi j'espère couvrir beaucoup plus de variantes et de motifs techniquement plus avancés dans un futur proche.

Rosetta - Je ne sais pas pourquoi on lui a donné un nom féminin alors que la véritable inspiration vient d'une feuille de fougère. Il existe de nombreux types de Rosetta - trop nombreux pour être abordés - mais je choisis ce modèle parce qu'il est le plus facile pour les débutants.

Commençons donc.

Concept du mouvement

Semblable à la Slowsetta, ce motif se compose de deux parties : l'une vers l'avant, l'autre vers l'arrière.



Je donnerais 10 à 14 mouvements pour cela. Cela dépend aussi de votre style et de votre créativité. Sur la base de ma tasse de 180 ml (6 oz), j'ai pu faire 14 mouvements ou moins. Comme le montre l'illustration ci-dessus, la formation doit avoir une largeur de 1,5 cm. Elle est plus étroite, mais toujours de la même largeur.

Une répétition, un débit et un rythme de mouvement différents créeront un style de Rosetta différent.

C'est l'une des raisons pour lesquelles il est difficile de produire exactement le même modèle de Rosetta à chaque fois. Nous devons être très conscients de ce que nous versions en termes de technicité, mais ce n'est pas impossible.

Pour ce tempo, je dirais environ 160 à 170 bpm.

Spécifications pour Rosetta :

Mousse : mousse du style pour un café au lait ou un flat white

Largeur : environ 1,5 cm

Rythme du mouvement : 160 – 170 bpm.

Distance du bec (durant le mouvement): 0,5 cm de la surface

Distance pour le cœur solide : toucher la surface

Rosetta

Étape 1 : Mélanger jusqu'à ce que la tasse soit remplie à 40-50 %.

Étape 2 : Versez le motif, en suivant les instructions ci-dessous.



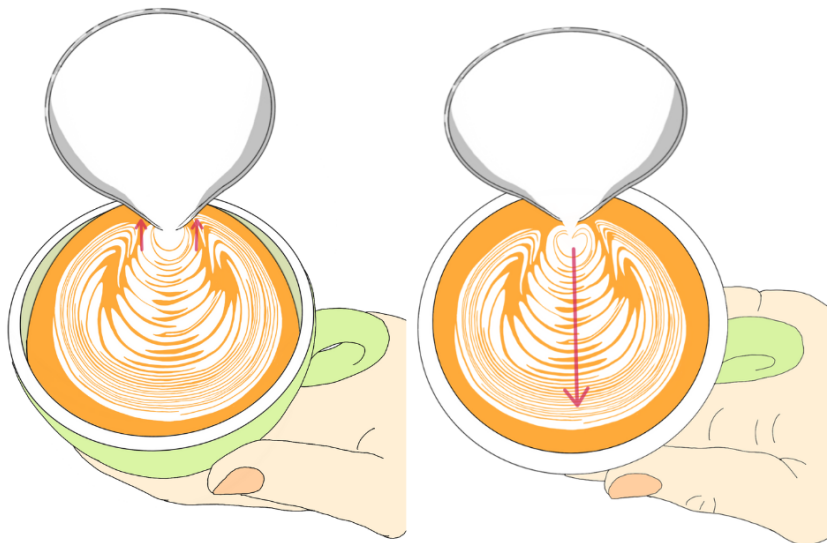
Commencez à verser à 4 cm du bord de la tasse. Dès que la queue est visible, commencez à agiter à 160-170bpm, à une largeur constante de 1,5cm avec sept agitations vers l'avant.



Lorsque vous remarquez que l'aile commence à s'enrouler vers le haut (comme le montre l'illustration ci-dessus, dans le cercle rouge), commencez à bouger vers l'arrière, jusqu'à ce que ...



Le cou doit apparaître clairement et être bien contrasté.
Vous devez ensuite verser un cœur ou un cœur à deux
couches, mais essayez de ne pas empiler trop de couches,
car cela comprimerait l'ensemble de l'image et estomperait
le contraste de l'ensemble du motif.



Étape 3 : Soulever

Soulevez juste après avoir versé le cœur.



Étape 4 : Couper à travers

La Rosetta peut sembler très simple avec ces quelques illustrations. En réalité, elle peut être beaucoup plus compliquée que ce que j'ai décrit. Mais continuez à vous entraîner avec de l'eau et à obtenir le bon tempo. Ces éléments sont essentiels pour réussir et pour mieux comprendre le concept du mouvement.

Comme je l'ai mentionné à maintes reprises, la patience, la détermination et le calme sont les clés d'un bon café avec le latte art.



Le plus important est que vous preniez plaisir à préparer un bon café pour vous, votre famille, vos proches et vos amis.

Je comprends que les nouveaux modèles de latte art peuvent être difficiles à mettre en œuvre au début. Tout comme notre vie amoureuse ou la création d'une entreprise, il n'est pas facile de commencer et de se maintenir, mais tant que vous aimez ce que vous faites chaque jour, cela se maintiendra tout seul.

[Regardez-le sur YouTube](#)

[Verser une rosetta](#)

Les erreurs révélées : Slowsetta et Rosetta



Vous pouvez faire plus d'erreurs que celles que j'ai montrées dans les illustrations. Mais celles-ci devraient vous donner une idée. Ne vous inquiétez pas, j'ai déjà commis ces erreurs. Voyez les choses sous un autre angle : ce sont les voies à suivre pour couler une belle Slowsetta ou Rosetta soignée. Je n'ai jamais vu personne couler un beau motif lors des premiers essais. Il faut donc être patient et déterminé.

1. Comment se fait-il que ma Slowsetta n'ait pas de feuilles nettes et une forme plus grande ?

En général, cela se produit lorsque vous ne versez pas suffisamment vite. Le débit du lait n'a pas produit assez de force pour pousser et étendre le motif. Vous avez besoin d'un débit rapide pour générer un motif net.

2. Pourquoi le fond de ma Slowsetta semble-t-il délavé, bien que j'aie versé assez rapidement ?

Vous avez commencé à verser trop loin du bord de la tasse. Vous devez commencer à verser à environ 4 cm du bord. Dans ce scénario, il semble que le versement ait été effectué à une distance d'au moins 6 cm. Cette distance donnera un motif délavé.

3. C'est bizarre que mon motif de Rosetta touche le rebord. Que se passe-t-il ici ?

Il s'agit là d'un autre exemple classique de début de coulée trop éloigné du bord. Et je peux dire que le mouvement n'a pas suivi le tempo suggéré.

4. La forme du cœur au sommet de ma Rosetta est minuscule et l'aile ne s'enroule pas. Pourquoi ?

La réponse est simple : le débit est trop lent et l'agitation trop rapide. Comme je l'ai mentionné, le bon débit génère la force d'expansion, de sorte que l'aile s'enroule vers le haut. Le débit initial pour la forme de cœur était également trop lent.

5. J'ai finalement réalisé ce qui ressemble à une Rosetta, mais pourquoi l'ensemble du motif n'est-il pas propre et net ?

C'est un bon début. Cela montre que vous êtes sur la bonne voie. Une dernière chose sur laquelle vous devriez travailler est le tempo du mouvement, en gardant une largeur constante. Ce sont les clés qui vous permettront d'obtenir un motif de latte art joli et net.

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 la part de ceux 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 aller dans d'autres pays tout en organisant mes cours locaux

Les cours d'art du café ne peuvent pas être dispensés par le biais de webinaires Zoom. Vous avez besoin d'une machine à expresso pour le guidage manuel ou visuel. Mais un livre est une bonne idée pour ceux d'entre vous qui vivent dans des pays lointains que je ne peux pas atteindre.

J'ai également acheté des livres sur le latte art, mais je n'y ai pas compris grand-chose. Les livres ne fournissent pas de mode d'emploi ou d'explications techniques claires ; ils ne présentent que des photographies. Ils n'enseignent pas les principes fondamentaux tels que la texturation du lait.

Lorsque j'ai cherché « livre sur le latte art » sur Google, j'ai trouvé peu de choix. J'ai donc eu une idée plus claire de ce dont le marché avait besoin.

Remerciements

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

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.

Même si je ne peux pas vous enseigner en personne, j'espère que ce livre a révélé et démystifié les techniques d'écoulement et les méthodes de texturation du latte art. 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.

Et aussi, merci de m'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, vous le transmettez 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 YouTube ou mon podcast The Coffee and the Company (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.

