

L'ESPRESSO : RECONNAÎTRE SES DÉFAUTS ET LES CORRIGER

En cas d'écart avec vos standards de qualité, de façon à bien cibler les facteurs en cause, **ne modifier qu'un élément à la fois** pour identifier clairement la source du problème et limiter la confusion.

PREMIERS INDICES

- **La mouture est à point ?**

La dose de café est conforme, mais l'extraction se fait trop rapidement ou trop lentement... le 1er élément à réévaluer est la mouture. **MAIS ATTENTION**, référez-vous à la personne en charge et modifiez de façon très graduelle pour éviter de perdre le contrôle.

- **La quantité de café moulu est-elle suffisante ?**

Un espresso simple (court ou allongé) est préparé avec 7 à 10 g de café moulu (de 14 à 20 g pour un espresso double). Le tout varie en fonction de la machine, du type de café et de nombreux autres facteurs. L'utilisateur d'un doseur précis limite grandement les possibilités d'écart et favorise une extraction optimale. À noter que plus le café est vieux, plus il faudra en ajouter pour obtenir une extraction équivalente. À la fin de l'extraction, le marc de café (café restant dans le porte-filtre suivant l'extraction) devrait être compact et d'apparence relativement sèche. S'il a une apparence de boue, très humide, c'est un indicateur que la quantité de café était insuffisante.

- **Avez-vous bien tamponné le café ?**

Si l'eau s'écoule très rapidement et que la crème n'a pas la consistance désirée, ce peut être un indice important. La mouture peut être le premier élément mis en cause, mais il ne faut pas négliger le fait que chaque personne peut exercer une pression différente. Or, on ne changera pas la mouture entre chaque employé; c'est au Barista de s'ajuster.

- **L'extraction se fait-elle à la bonne vitesse ?**

Bien qu'elle varie d'un appareil à l'autre et en fonction de nombreux facteurs, l'extraction d'un espresso devrait jouer entre 25 à 35 secondes dans la majorité des cas. La Crème est un indice à considérer pour savoir si l'extraction est à point, mais il reste que le goût dictera plus facilement les ajustements à effectuer.

Un café qui coule trop rapidement est dit « sous-extrait ». Il est caractérisé par un goût intense, aigre et acide au départ et une finale courte et aqueuse.

Un café qui coule trop lentement est dit « surextrait ». Il est caractérisé par un goût amer, voire âcre et une crème peu onctueuse de couleur foncée.



LA CRÉMA

La Créma peut également révéler des indices quant à la qualité de l'extraction.

Extraction à point :



- Créma compacte (microbulles)
- Créma brun-noisette, uniforme et dense
- Durable
- Épaisse (plusieurs millimètres – on ne devrait pas voir l'extraction au travers)

Espresso sous-extrait :



Créma beige pâle, mince et de courte durée (inférieur à 1 minute)

Causes potentielles:

- Dose de moins de 7 g
- Température d'eau trop basse
- Pression de la pompe trop basse
- Mouture trop grosse
- Tamponnage trop faible
- Temps d'extraction inférieur à 20 secondes

Espresso surextrait :



Créma brun foncé, mince, présence d'un trou ou présence d'une auréole foncée

Causes potentielles:

- Dose de plus de 10 g
- Température d'eau trop élevée; +de 95 °C
- Pression de la pompe de plus de 10 bar
- Mouture trop fine
- Tamponnage trop fort
- Temps d'extraction supérieur à 35 secondes

