

MACHINE ESPRESSO

LES PRÉALABLES

Nous prenons pour acquis dans cette section que vos équipements fonctionnent adéquatement et qu'ils ont fait l'objet des entretiens et ajustements périodiques nécessaires; notamment au niveau de la pression interne, de la température de l'eau et de la qualité de l'eau.

- **La mouture est à point;**

Chaque machine doit être ajustée en fonction du café utilisé. La mouture joue un rôle crucial pour optimiser l'extraction et aura un effet direct sur la qualité du café que vous servirez. Une **analyse périodique** vous permettra de faire les ajustements nécessaires. Une fois la bonne mouture établie, les ajustements devraient se faire de façon précise et graduelle par une personne responsable pour éviter la perte de contrôle.

- **La source d'eau est branchée;**

Surtout pour les machines à réservoir; un manque d'eau peut s'avérer catastrophique pour les composantes internes de la machine. Toujours vérifier avant de lancer la 1^{ère} extraction.

- **La machine espresso a atteint la température de préparation;**

Si elle était fermée, laissez à la machine le temps nécessaire pour atteindre la température de préparation. Un voyant lumineux sur certaines machines vous indiquera lorsque cette température est atteinte. Sinon, laissez le robinet de la buse de vapeur ouvert; lorsque la vapeur en sortira, c'est signe que la machine est prête à être opérée.

- **Le porte-filtre est chaud;**

Toujours laissé en place sur la machine pour qu'il demeure en température. Si ce n'est pas le cas, y faire couler de l'eau chaude avant de préparer le prochain café.

- **La tasse est tempérée;**

Idéalement placée sur le dessus de la machine pour être maintenue à la bonne température. Si la tasse est froide, la réchauffer avec de l'eau chaude provenant de la machine avant la préparation.



LA PRÉPARATION

- **Retirez le porte-filtre et purgez le groupe avant chaque utilisation;**
Permetts d'extraire la vapeur qui pourrait s'être accumulée dans le groupe entre 2 utilisations tout en stabilisant la pression et la température pour éviter de brûler le café à la sortie. Deux à cinq secondes de purge devraient suffire ou utilisez comme repère l'absence de vapeur à la sortie du groupe.
- **Nettoyez le porte-filtre pour enlever tout résidu de café de l'extraction précédente;**
Avec un linge réservé à cet effet ou avec l'eau de la machine. Ne pas utiliser le linge qui sert à nettoyer la buse de vapeur ou à nettoyer le comptoir...
- **Ajoutez la dose adéquate de café;**
La dose devrait être précise et avoir fait l'objet d'une calibration adéquate propre à votre machine et aux volumes établis. Une dose variable se traduira nécessairement par des résultats variables.

Allongé Simple (3oz - 100 ml) = **7 à 10g**

Allongé Double (3oz -100 ml) = **14 à 20g**

- **Distribuez le café uniformément dans le porte-filtre;**
Pour une extraction optimale, le porte-filtre devrait être au niveau et le café distribué également sur toute la circonférence du porte-filtre pour éviter que l'eau n'y circule plus d'un côté par rapport à l'autre.
- **Tamponnez le café;**
D'abord, placez le porte-filtre au niveau pour que la pression s'exerce uniformément. Pour une meilleure stabilité, nous recommandons fortement l'utilisation d'un presse-café manuel par rapport à ceux rattachés directement à la machine. Il importe que chaque personne ajuste la pression qu'elle exerce en fonction des résultats obtenus. Une pression de l'ordre de 30lbs (15kg) est généralement suffisante. Retournez le porte-filtre; si le café reste en place, c'est qu'il a été correctement tamponné.
- **Nettoyer le pourtour du porte-filtre;**
Aucun résidu ne doit se trouver sur les parois extérieures du porte-filtre sans quoi le joint d'étanchéité du groupe ne pourra jouer son rôle efficacement; le tout résultant souvent par des fuites par les côtés, une extraction inadéquate et des résidus dans la tasse.
- **Insérez le porte-filtre dans le groupe de la machine et démarrez l'extraction immédiatement;**
Le porte-filtre doit être inséré suffisamment loin dans le groupe de la machine pour favoriser une bonne pression et éviter les fuites par le côté. Pousser le porte-filtre trop loin n'est pas nécessaire et peut résulter en une détérioration prématurée des joints d'étanchéité.
- **Observez attentivement et recommencez si le résultat diffère des standards établis;**



Un espresso bien réalisé est caractérisé par une **viscosité se rapprochant du miel chaud ou de l'huile** lors de l'extraction; le tout résultant en un breuvage présentant une **créma onctueuse d'un beige foncé**.

La vitesse d'extraction est très importante. Si l'eau **coule trop vite (sous-extraction)**, l'eau n'est pas en contact suffisamment longtemps avec le café résultant en un breuvage aqueux, acide et une créma très légère. Au contraire, un café qui **coule trop lentement (surextraction)** aura tendance à faire ressortir l'amertume du café rendant le breuvage âcre et désagréable en bouche.

Extraction adéquate (ordre de grandeur)
Allongé Simple (100 ml) = **25 à 30 secondes**
Allongé Double (100 ml) = **30 à 35 secondes**

À titre de référence, gardez en mémoire que la **partie sucrée du café sort vers la fin de l'extraction**, un café trop court manquera cet aspect. Un café trop long favorisera l'extraction de l'amertume qui prendra le dessus sur l'aspect sucré. Aux deux extrêmes on obtient un breuvage non équilibré qui manquera de complexité et de saveur.

En fonction du volume de liquide que contiennent vos tasses et **en fonction des standards que vous aurez établis**, le calcul du temps d'extraction devrait se faire à partir du moment où vous pressez le bouton et non au moment où le liquide commence à s'écouler.



A-Extraction à point

B-Sous-extraction

C-Surextraction

La couleur du liquide qui s'écoule est un point de référence important pour le Barista. Plus l'extraction avance en processus, moins la couleur du liquide sera foncée. **Au début de l'extraction, le filet devrait être sirupeux, d'aspect huileux. Au moment où la consistance change pour un filet moins mousseux**, vous remarquerez que la couleur aura tendance à pâlir déposant sur le dessus de la créma des cercles plus pâles. **C'est le temps d'arrêter l'extraction.**

- **Servez immédiatement;** pendant que le café est bien chaud et la créma onctueuse !
- **Nettoyer le porte-filtre et le remettre en place sur le groupe;** Vous serez ainsi prêt pour la prochaine extraction !!!

