



Pour réussir un café de qualité...

Votre spécialiste du café vous donne quelques conseils et se tient à votre disposition pour vous guider.

La Machine à café



Une bonne machine à café est conçue avec beaucoup de soins, réglée minutieusement afin de garantir une régularité dans la réalisation des cafés.

Afin de préparer des produits d'une qualité irréprochable, la machine à café doit être nettoyée quotidiennement et entretenue régulièrement selon les prescriptions du fabricant.

L'eau



L'eau, matière première entrant dans la réalisation d'un café, demande une attention particulière. Il faut contrôler sa dureté et le cas échéant recourir à un filtre adoucisseur qui lui garantira ainsi ses qualités gustatives.

La température de l'eau du café est également très importante et par le biais des réglages de la machine, le café doit être à une température définie et constante. (83° à 85° à la sortie du bec de la machine)

La couleur et la consistance de la mousse donnent une bonne indication sur la qualité du café. Celle-ci doit être de couleur noisette, ni trop claire, ni trop foncée



Le café



Afin qu'il ne perde pas ses saveurs, le café doit être conservé dans un emballage hermétique, à l'abri de l'humidité et au frais.

Le stock doit être géré de façon à prendre toujours en premier le café le plus ancien. (Voir le code sous le cornet : 25/108, les deux premiers numéros représentent la qualité du café, les deux suivants concernent la semaine de torréfaction et le dernier, l'année de torréfaction.)

Il est important, selon le débit, de ne pas trop remplir le moulin mais de le faire plus régulièrement.

Pour finir, la mouture et le dosage doivent être minutieusement programmés afin de garantir une qualité constante pour le consommateur. (7 à 9 grammes)

Le temps de coulage pour deux espressos de 8cl est d'environ 26 secondes.

Le Service



Le café doit être servi dans des tasses chaudes.

Ces dernières ne doivent pas être stockées plus de deux l'une sur l'autre sur le chauffe-tasses et lorsqu'elles sont remises en place après lavage, les tasses chaudes doivent être mises en-dessus les lavées.

En cas d'une commande de plusieurs café, il est recommandé de commencer par tirer les cafés, puis les espressos et en dernier, les ristrettos.

Une fois le café dans la tasse, il doit être servi le plus rapidement possible au client.