

Portafiltre



CONFIGURATION

Machine : ACS Vostok, Coffee Space Ed.

Portafiltre : Double

Tasseur : Tasseur Flash Coffee

Eau : 92 °C, 20 ppm

Moulin : Niche Zero

Torréfaction : Somaho Espresso Light Roast

RECETTE POUR SOMAHO ESPRESSO LIGHT ROAST

Quantité de café : 24g

Mouture : 19

Volume de la tasse : 50g (ratio 1:2)

Extraction: 5" Préinfusion, 35" extraction

PROFIL

Goût extrêmement sucré avec une acidité bien intégrée et pétillante. Finale longue et caramélisée avec des notes de cerise, de rhubarbe et de noisette

ACCESSOIRES

- Machine à café à porte-filtre
- Moulin à café
- Balance
- Tasseur

VIEILLISSEMENT DU CAFÉ

Comme le vin, le café a une période de maturité optimale pour la dégustation. La plupart des cafés sont désagréables à boire juste après la torréfaction, car le processus libère du CO₂, rendant le café acide et fade. À l'inverse, un café trop vieux perd toutes ses nuances. Le moment idéal pour déguster le café se situe entre deux semaines et trois mois après la date de torréfaction.

EAU

L'eau constitue la majorité du café, il est donc important de bien la choisir. Une bonne eau est essentielle non seulement pour le goût, mais aussi pour la durabilité de la machine.

Qu'est-ce qui fait une bonne eau ?

Les minéraux dans l'eau favorisent l'extraction et neutralisent les acides. Cependant, cela peut facilement conduire à un café fade et amer. Pour une clarté, une douceur et une faible teneur en calcaire, je recommande une eau entre 20 ppm et 90 ppm. Comment mesurer la dureté de votre eau ? Utilisez un appareil de mesure TDS. Si l'eau de votre robinet est légèrement dure, un filtre à eau Brita peut être utile. Pour une eau dépassant les 150 ppm, mélangez de l'eau distillée avec l'eau du robinet jusqu'à obtenir le niveau souhaité, ou utilisez de l'eau Volvic.

DOSE DE CAFÉ

Quantité optimale de café : Celle-ci dépend du filtre, du degré de torréfaction et du type de café.

Trop de café dans le portefiltre :

Le disque de café (« puck ») se détruit lors de l'insertion, ce qui provoque un « channeling » (l'eau prend le chemin de la moindre résistance et s'écoule par les fissures, entraînant une extraction inégale qui donne un café fade et amer).

Pas assez de café dans le portefiltre :

La douchette n'offre aucune résistance lors de l'extraction. L'eau perturbe la surface du puck, ce qui entraîne également un channeling.



Détermination de la quantité optimale de café :

- Pesez et tassez la mouture.
- Insérez le portefiltre dans la machine sans lancer l'extraction. Ensuite, retirez-le et vérifiez si la surface du puck a été détruite lors de l'insertion.
 - > Si oui, répétez l'opération avec moins de café.
 - > Si la surface reste intacte, lancez l'extraction.
- Après l'extraction, le puck ne doit plus contenir d'eau et doit présenter une légère empreinte de la douchette et de la vis (si présente).
 - > Si aucune empreinte n'est visible et que la surface a été perturbée par l'eau, augmentez la quantité de café et recommencez.

COHÉRENCE

- Tous les facteurs tels que l'eau, la température, la mouture, la quantité de café, la pression de tassage, le volume d'extraction et le temps doivent rester constants lors des réglages.
- Ne modifiez jamais plus d'un paramètre par extraction pour observer l'effet du réglage.
 - > Si plusieurs facteurs sont modifiés simultanément, il devient impossible de déterminer l'influence de chaque facteur.

TASSAGE

Pour le Somaho Espresso Light Roast, les meilleurs résultats sont obtenus avec une pression de tassage **forte d'environ 15 kg**. Cela renforce la douceur et donne un espresso équilibré. Pour une pression uniforme et constante, je recommande le Tasseur Flash Coffee.

RÉGLAGES

Café trop fort :

Modifiez le ratio en extrayant plus de café dans la tasse.

Café trop dilué :

Modifiez le ratio en extrayant moins de café dans la tasse.

Café avec un goût de brûlé :

Réduisez la température de l'eau ou nettoyez la machine.

Café trop acide :

Utilisez une mouture plus fine pour un temps d'extraction plus long ou augmentez la température de l'eau.

Café trop amer :

Utilisez une mouture plus grossière pour un temps d'extraction plus court ou nettoyez la machine.

NETTOYAGE

Le café laisse une couche huileuse sur la machine qui peut devenir rance avec le temps. Nettoyez régulièrement la machine, y compris la douchette et le moulin, avec un détergent pour machine à café sans phosphates. Cela évitera l'apparition d'une amertume désagréable, même avec les meilleurs réglages.

AUTEUR : NICOLAS SCHÄPPI

- Vice-champion du Brewers Cup
- Découvert le café de spécialité aux États-Unis en 2012
- Création du Coffee Lab avec Milo Kamil
- Ravailé comme responsable de la qualité chez Cimballi Suisse
- Directeur général de Coffee Space

