

Machine automatique



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

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.

RÉGLAGES

Si le café est trop fort :

Ajustez le volume d'extraction >
Extrayez plus de café dans la tasse.

Si le café est trop dilué :

Ajustez le volume d'extraction >
Extrayez moins de café dans la tasse.

Si le café a un goût de brûlé :

Diminuez la température de l'eau ou nettoyez la machine à café.

Si le café est trop acide :

Augmentez l'intensité =
temps d'extraction plus long ou
augmentez la température de l'eau.

Si le café est trop amer :

Diminuez l'intensité =
temps d'extraction plus court ou
nettoyez la machine à café.

Si le résultat souhaité n'est toujours pas atteint malgré ces ajustements, il se peut que le moulin intégré ne moule pas assez finement.

Un espresso a généralement un temps d'extraction compris entre 20 et 30 secondes. Si ce temps n'est pas atteint, même avec le réglage d'intensité maximum, cela peut signifier que le moulin est usé ou que la machine automatique n'est pas adaptée à l'extraction de l'espresso.

Pour déterminer le temps d'extraction, mesurez la durée pendant laquelle la pompe est active.

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
- Ravaillé comme responsable de la qualité chez Cimbali Suisse
- Directeur général de Coffee Space

