

Newsletter de notre entreprise membre Schaerer AG

Pas à pas vers un café plein de saveurs



schaerer

Le nouveau manuel du Schaerer Coffee Competence Centre vous dit tout ce que vous devez savoir, du grain jusqu'à la tasse

Le Schaerer Coffee Competence Centre (CCC) s'est donné pour mission de fournir aux clients et partenaires tout le savoir nécessaire en matière de préparation du café et de réglage de machine, que ce soit dans les locaux de formation modernes du siège social de Zuchwil ou directement chez le client. Monika Oeggerli, formatrice au Schaerer Coffee Competence Centre, a largement amélioré le manuel «Le réglage parfait», utilisé dans le cadre de nombreux cours. «Pour servir un café savoureux, il ne suffit pas d'avoir une bonne machine à café. Le chemin vers un café plein de saveurs est semé d'embûches. Je me ravis que le nouveau manuel puisse encore mieux aider nos clients et partenaires à servir un café parfait à leur clientèle», s'enthousiasme l'experte en café. Dans sa première partie, le livre «Le réglage parfait» explique en détail les étapes pour obtenir une boisson à base de café optimale et fournit en outre de nombreux exemples ainsi que des conseils pratiques. La deuxième et la troisième partie s'intéressent au réglage de la machine à café et aux différents paramètres de grain de café et de lait. Les nombreuses possibilités de réglage des machines à café Schaerer sont également clairement illustrées en prenant l'exemple de la Schaerer Coffee Soul avec concept «Select». Le manuel est gratuitement disponible au format PDF sur le site de Schaerer <https://www.schaerer.com/fr/coffee-competence-centre0/the-perfect-setting/>.

Comme l'explique Monika Oeggerli, «Nous souhaitons partager nos connaissances avec le plus d'amateurs de café possible. Quiconque souhaite télécharger le PDF après y avoir jeté un œil en ligne peut nous contacter directement.»

Pas à pas vers la boisson à base de café optimale

Seul un bon réglage de la machine à café permet aux hôteliers et gastronomes de servir un café de qualité optimale à leurs clients. Cependant, le parcours est semé d'embûches. Avant de s'attaquer au réglage de la machine à proprement parler, en général en compagnie d'un partenaire ou d'un technicien de service après-vente Schaerer, nous recommandons de répondre au préalable aux principales questions qui se posent. Il convient d'étudier de façon systématique le profil de goût souhaité, le mélange de café, la qualité de l'eau ainsi que les possibilités de réglage du café et du lait:

Etape n°1: la définition du goût

La première étape, et probablement la plus importante, consiste à définir le profil de goût souhaité. Le profil de goût fait référence à la fusion entre le goût sur la langue, la perception aromatique et la sensation en bouche. Le profil de goût idéal s'obtient au travers d'un mélange équilibré d'arômes/de parfums et de composants gustatifs (en particulier choix minutieux de substances acides et amères) ainsi que d'une agréable sensation en bouche. Il convient donc de commencer par une dégustation approfondie.

Etape n°2: le choix du café

Aucune machine et aucun réglage ne peut compenser un «mauvais» café, ou donner un goût ou un arôme qui n'existe pas dans le café torréfié. Quiconque souhaite profiter d'un café de qualité optimale doit obligatoirement apporter un soin tout particulier au choix du café. Outre la variété, la provenance et la méthode de transformation, le type de torréfaction des grains de café a également une influence sur le goût et l'arôme du café. Le réglage de la machine à café est aussi individuel que les goûts et d'arômes des différents cafés torréfiés sont variés. En outre, la perte d'arôme commence dès que le café entre en contact avec de l'oxygène et de la chaleur. C'est pourquoi les grains de café doivent être conservés aussi longtemps que possible dans leur emballage original, dans le noir et au frais. Il est conseillé de remplir le récipient à grains au fur et à mesure en fonction des besoins quotidiens. La date de torréfaction, soit l'âge du café torréfié,

influence également la qualité du café. Les grains de café fraîchement torréfiés continuent à rejeter une quantité élevée de dioxyde de carbone (CO₂) pendant plusieurs jours suivant leur torréfaction. Le café a donc besoin d'un certain temps de repos après la torréfaction, qu'on appelle temps de «dégazage». Dans le cas d'une torréfaction foncée, ce processus dure environ 2 à 3 semaines. Dans le cas d'une torréfaction claire, il faut un peu moins de temps avant que les nuances de goûts soient entièrement développées.

Etape n°3: tenir compte de la qualité de l'eau

Selon la méthode d'infusion, le café se compose de jusqu'à 99% (café filtre) d'eau. Dans le cas d'un espresso, ce chiffre atteint 90 à 94%. La qualité de l'eau utilisée est par conséquent presque aussi importante que la qualité des grains de café. L'eau idéale pour la préparation du café doit avoir une teneur équilibrée en minéraux (calcium, magnésium) ainsi qu'une dureté totale et une alcalinité suffisantes. Ces conditions sont indispensables pour que le café puisse développer pleinement tous ses arômes. Une eau trop dure accentuerait par exemple l'amertume du café et empêche les arômes de se développer correctement. En outre, une eau trop dure aurait des répercussions négatives sur la machine en réduisant entre autres sa durée de vie et en augmentant les temps d'arrêt ainsi que les frais de service et de réparation. Une analyse de l'eau permet de définir la façon optimale (filtre à eau ou ajout de certains composants) de rendre l'eau du robinet idéale à la préparation du café.

Étapes 4 et 5: les bases de l'extraction du café et de l'écoulement du lait

Afin d'obtenir le profil de goût équilibré dont nous vous parlions au début, il est impératif de recourir à un processus d'infusion minutieusement paramétré et exécuté. C'est pourquoi les deux dernières parties du livre «Le réglage parfait» s'intéressent de très près à cet aspect. Le processus d'infusion d'une machine à café est déterminé par les 5 critères suivants: pression de la pompe, température de percolation, ratio d'infusion, pression initiale et degré de mouture. Chacun de ces paramètres doit être parfaitement adapté au type de torréfaction (mélange ou Single Origin) et à la spécialité de café souhaitée afin que les goûts et arômes puissent se développer pleinement. Le moindre écart se ressentira sur la qualité du café. Le mot d'ordre : modifier les paramètres et goûter jusqu'à obtenir la qualité de café souhaitée. Une fois le profil de goût du café crème et de l'espresso défini atteint, par exemple, il convient de s'intéresser au lait pour la préparation de spécialités de café telles que le cappuccino ou le latte macchiato. La teneur en protéines et en matières grasses ainsi que la température jouent ici un rôle décisif. L'idéal est d'utiliser du lait entier pasteurisé et homogénéisé avec une teneur en protéines comprise entre 3,2 et 3,5% et une teneur en matières grasses de 3,5%. Un grand nombre de substances aromatiques sont lipophiles, la matière grasse du lait fait alors office de vecteur de goût. La température idéale du lait pour une mousse de lait parfaite se situe entre 3 et 5°C, maximum 6°C pour le lait contenu dans le récipient à lait. C'est pourquoi il est conseillé de réfrigérer le lait UHT pour un résultat optimal. En effet, en passant à travers le système de lait, le lait se réchauffe. Si la température du lait est supérieure à 6°C au départ, après être passé dans le système de lait, le lait sera trop chaud.



Afin de leur faire prendre conscience de l'immense variété d'arômes du café, Monika Oeggerli stimule le goût des participants à l'aide de différentes substances aromatiques dans le cadre de l'atelier sensoriel du Schaerer Coffee Competence Centre.