

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Lance à vapeur automatique pour la Schaerer Coffee Skye Schaerer «Supersteam» produit automatiquement une mousse parfaite pour les spécialités de café véganes.

Zuchwil, 20/06/2023 – Les spécialités de café à base de laits végétaux se retrouvent de plus en plus à la carte des boissons chaudes. Mais que ce soit pour l'option végane ou classique: le client qui commande un capuccino ou un latte macchiato s'attend à une mousse parfaite, brillante et crémeuse. La lance à vapeur «Supersteam» automatique disponible en option pour la Schaerer Coffee Skye permet aux gastronomes d'étendre leur offre de boissons sans fournir d'efforts supplémentaires et réduit simultanément la charge de travail du personnel de service dans la préparation d'une mousse parfaite. Équiper sa machine de la «Supersteam» permet d'enregistrer la température et la consistance de mousse souhaitées pour la boisson correspondante dans le système de la machine à café. Il ne reste plus qu'à poser un petit pot avec du lait végétal et à cliquer sur l'écran tactile pour que la «Supersteam» commence le moussage et elle s'arrête une fois que le résultat souhaité est obtenu. Le personnel de service peut accomplir d'autres tâches en parallèle et n'a plus ensuite qu'à verser la boisson végétale à la mousse parfaite dans une tasse ou une verre avec l'espresso bien chaud. Avec sa fonction automatique, la lance à vapeur «Supersteam» est le complément idéal au système de lait Pure Foam de la Schaerer Coffee Skye, car elle permet de répondre aux demandes de spécialités de café avec des laits végétaux ainsi qu'avec du lait sans lactose, et ce facilement et de façon sécurisée. Pour le moussage manuel, la lance à vapeur «Powersteam» est également disponible.

La popularité croissante des spécialités à base de café avec des laits végétaux tels que les boissons à base d'avoine, de soja ou de pois, est liée à plusieurs facteurs: de l'envie d'essayer quelque chose de nouveau aux choix éthiques et écologiques en passant par le souhait d'une alimentation plus consciente. «Nous nous intéressons à ce sujet depuis bien longtemps et aidons nos clients à tirer le meilleur parti de cette évolution grâce aux technologies et au savoir-faire du Schaerer Coffee Competence Centre», explique Hansjürg Marti, directeur de Schaerer Deutschland GmbH et directeur Ventes et Services DACH de Schaerer AG. Des professionnels conseillent les clients en matière d'offre de café à base de boissons végétales, préparent les machines de façon optimale et expliquent en outre quelles caractéristiques particulières il faut garder à l'esprit pour obtenir une mousse parfaite.

### Toutes les boissons végétales moussent différemment

Marti: «Le lait d'avoine par exemple (le petit préféré du moment parmi les options végétales), a une part de protéines assez faible et doit être moussé plus longtemps. Pour obtenir une mousse stable et homogène, nous recommandons l'édition Barista, car les émulsifiants et stabilisateurs ajoutés permettent de faire mousser le lait et assurent la consistance souhaitée.» Les boissons à base de pois sont très différentes et cette option est de plus en plus courante. Celles-ci se distinguent par une teneur en protéine élevée et moussent très facilement. Leur goût légèrement sucré avec un arôme de céréale et de noix se marie de

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

façon optimale au café. Parallèlement, leur saveur est étonnamment discrète, ce qui permet à l'arôme du café de pleinement se développer.

En sachant tout cela, il est possible de régler la lance à vapeur «Supersteam» de la Schaerer Coffee Skye de façon précise afin que la boisson végétale choisie puisse mousser parfaitement. Cela s'applique aussi au système de lait Schaerer Best Foam en combinaison avec le système Twin Milk, tous deux désormais disponibles pour les modèles Schaerer Coffee Soul 10 et 12. L'unité frigorifique Twin Milk dispose de deux récipients séparés et met automatiquement du lait ou une boisson végétale à disposition pour la boisson souhaitée. En combinaison avec les possibilités de réglage complètes de Schaerer Best Foam, la formation d'une mousse parfaite est un véritable jeu d'enfants, qu'il s'agisse de lait de vache ou d'une boisson à base d'avoine, d'amande ou de soja.



### Idées de recettes pour les spécialités de café véganes

#### Cooled Espresso «Surprise»

##### Ingrédients

- Espresso refroidi
- Boisson à base d'avoine (lait et mousse)
- Cannelle et sirop de vanille
- Glaçons (à volonté)

Mettre les glaçons dans un verre. Ajouter l'espresso refroidi. Remplir de boisson à base d'avoine et de mousse, saupoudrer de cannelle et ajouter un filet de sirop de vanille.

#### Espresso «Alegría de almendra»

##### Ingrédients

- Espresso, fraîchement préparé
- Boisson à base d'amandes (lait et mousse) • Sirop de vanille
- Sirop de cannelle
- Miel

Verser l'espresso dans une tasse. Ajouter la boisson à base d'amandes et la mousse, du sirop de vanille et de cannelle ainsi que du miel.