



RECONNAÎTRE UN BON CAFÉ



CAFÉ SOUS-EXTRAIT

- Goût fade, court en bouche et peu aromatique
- Crème fine et instable. Couleur blonde, trop claire

CARACTÉRISTIQUES

Temps d'extraction trop court < 18 s

- Mouture trop grosse ou dose insuffisante < 7g
- Peu ou pas de tassage
- Température trop basse
- Café éventé (vieux)



CAFÉ SUR-EXTRAIT

- Café déséquilibré et amertume persistante
- Crème fine et instable qui disparaît rapidement
- Couleur foncée, voir brûlée

CARACTÉRISTIQUES

Temps d'extraction trop long > 30 s

- Mouture trop fine
- Dose trop importante
- Température trop élevée



CAFÉ PARFAIT

- Goût équilibré, aromatique et long en bouche
- Belle couleur noisette soutenue
- Crème dense et persistante, sans bulle apparente

CARACTÉRISTIQUES

- Mouture et dose adaptées: 7g minimum
- Temps d'extraction 20 à 25 s
- Volume idéal 35 - 45ml

QUELQUES CONSEILS

- 1 Mettre dans la trémie seulement la quantité de café nécessaire pour le service.
- 2 Ne pas mouler trop de café à l'avance. Utiliser de préférence un moulin «mouture à la demande» (mouture fraîche).
- 3 Entre chaque café, laisser les porte-filtres enclenchés afin de les maintenir en température.
- 4 Éviter de laisser du marc de façon prolongée dans les porte-filtres (goût brûlé).
- 5 Servir le café immédiatement.
- 6 Ne pas sécher les torchons sur le dessus de la machine à café pour des raisons d'hygiène et de surchauffe.





LES GESTES POUR UN EXPRESSO PARFAIT

IL VOUS FAUT



1 Tasseuse



2 torchons

→ pour la grille repose tasse

→ pour essuyer le porte-filtre

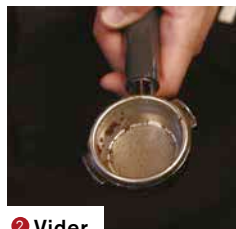


Retrouvez
la démonstration vidéo
sur cafésrichard.fr
ou [YouTube](https://www.youtube.com)
Cafés Richard Officiel.



1 Retirer

le porte-filtre de la machine



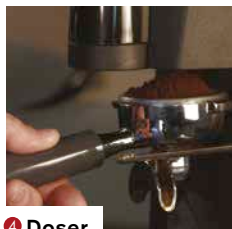
2 Vider

le marc du café précédent



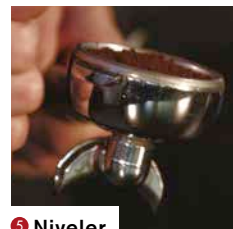
3 Essuyer

et sécher le porte-filtre.
Il doit être propre et sec !



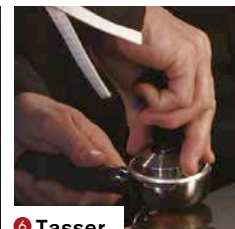
4 Doser

le café fraîchement moulu



5 Niveler

la surface pour
une extraction uniforme



6 Tasser

le café en exerçant
une pression ferme
(20 kg bien dans l'axe)



7 Essuyer

les bords du porte-filtre
d'un geste de la main



8 Purger

le groupe afin de rincer
la douchette du marc
du précédent café



9 Essuyer

la grille pour éviter de salir
le dessous des tasses



10 Enclencher

le porte-filtre sur le groupe



11 Démarrer

l'extraction immédiatement



12 Placer

les tasses