



REUSSIR SON CAFE

Plusieurs paramètres que l'on a parfois tendance à négliger entrent dans la réussite d'un café.



L'EAU ET LE CALCAIRE

La qualité de l'eau est primordiale pour obtenir un bon café. Une eau calcaire donne un café dur et amer. Une eau minérale à faible teneur en calcium est donc recommandée ou de l'eau du réseau public traitée par un adoucisseur. Un autre grand principe, l'eau ne doit jamais bouillir mais être frémissante, entre 92-95.

Ci-contre l'Eau de Malongo, spécialement recueillie dans les Pyrénées pour ses caractéristiques uniques. Son acidité légère en fait l'eau idéale pour le café, développant toute la qualité des arômes d'origine. Très faible en calcaire, elle préserve également le bon état des machines à café.



LA MOUTURE ET LE DOSAGE

Poudre fine, moyenne ou grosse, tout dépend du type de cafetière.

La mouture la plus fine est celle du café à la turque. Vient ensuite celle de l'expresso, plutôt fine. Les autres procédés de filtration demandent peu ou prou une mouture identique. Les emballages indiquent généralement la nature de la mouture. Pour la filtration, il est recommandé 10 grammes de mouture par tasse, ce qui correspond à une cuillère à soupe bien pleine.

Pour l'expresso, un dosage de 7 grammes par tasse doit être respecté. C'est ce dosage qui est utilisé dans la fabrication des doses 123Spresso.



LA TASSE ET SUCRE

Il est toujours préférable d'utiliser une tasse de forme tulipe, en porcelaine, à buvant épais et, si l'on en