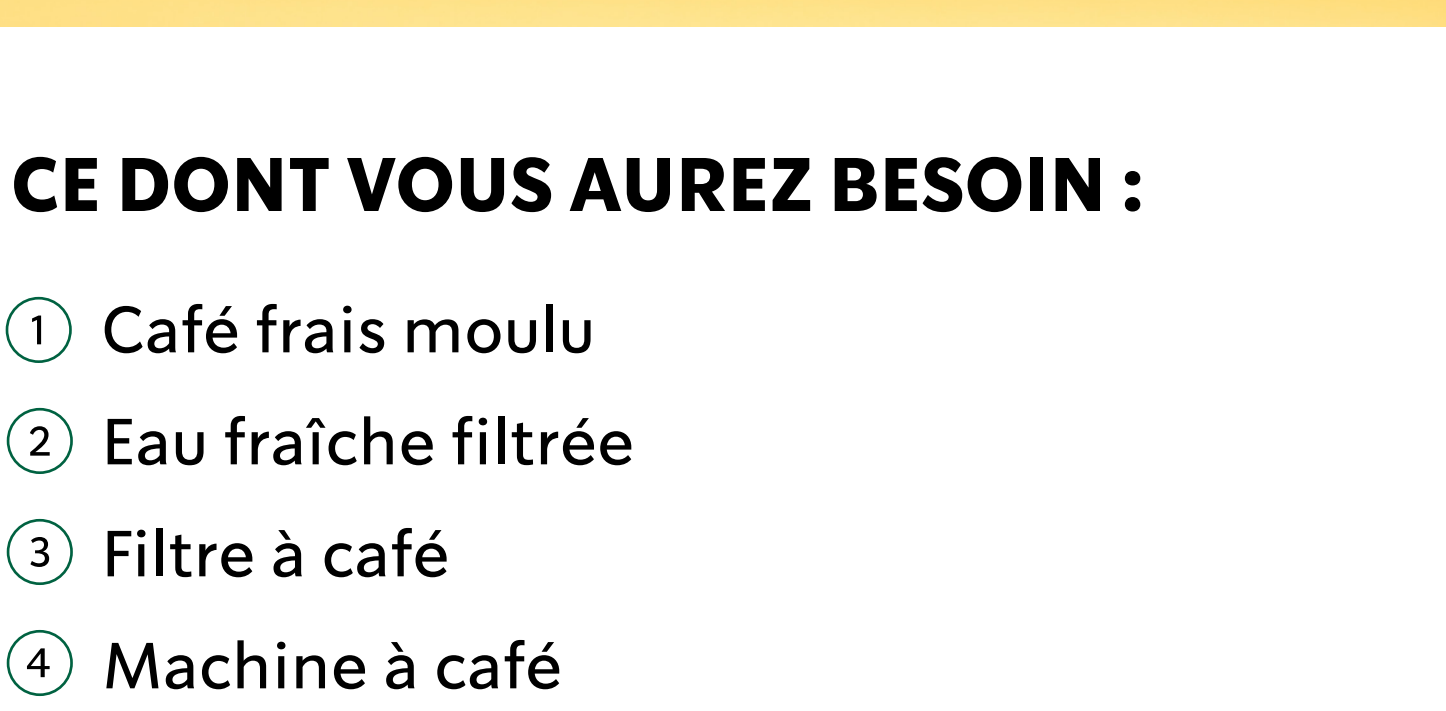


MACHINE À CAFÉ

ÉQUILIBRÉ | AGRÉABLE

La tasse de café par excellence, c'est celle, toute fraîche, que votre machine vient tout juste de verser. Au petit jour ou tard dans la nuit, le goutte-à-goutte familier et rassurant de la machine nous dit que dans quelques minutes, nous pourrions savourer une délicieuse tasse de café.



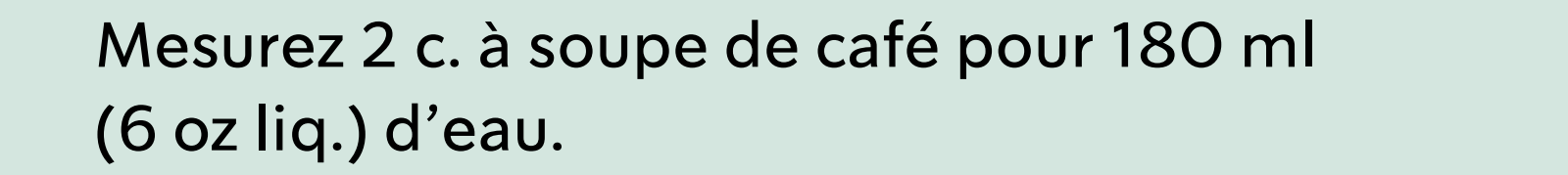
CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

- ① Café frais moulu
- ② Eau fraîche filtrée
- ③ Filtre à café
- ④ Machine à café

Les quatre principes fondamentaux du café

Chaque tasse de café que nous préparons dans nos magasins commence par les quatre principes de base du café : les bonnes proportions, la mouture appropriée, la qualité de l'eau et la fraîcheur du café. Les mêmes principes s'appliquent lorsqu'on prépare du café chez soi. Pour être sûr d'avoir les bonnes proportions, il serait utile de comprendre les inscriptions sur la machine. De nombreux réservoirs à eau et carafes sont gradués en « tasses », mais la taille de la tasse en question varie entre 120 et 180 ml (4 et 6 oz liq.), selon le fabricant. Vous ne savez pas à quoi vous en tenir? Mesurez 355 ml (12 oz liq.) dans une tasse graduée et videz-la dans le réservoir pour voir à quelle graduation cela correspond.

MOUTURE : Moyenne / Fine



Pour une machine à filtre plat, utilisez une mouture moyenne qui rappelle le sel de mer. Pour une machine à filtre conique, utilisez une mouture plus fine qui rappelle le sucre granulé.

Combien de café devrais-je utiliser?

Mesurez 2 c. à soupe de café pour 180 ml (6 oz liq.) d'eau.



ÉTAPE 1

Remplissez le réservoir d'eau.

Étant donné que le café filtre se compose d'eau à près de 98 %, il est important de commencer par de l'eau froide, fraîchement filtrée.



ÉTAPE 2

Placez un filtre dans le panier.

Assurez-vous que la taille et la forme du filtre conviennent à votre machine à café.



ÉTAPE 3

Mesurez et ajoutez le café moulu, à raison de 2 c. à soupe pour 180 ml (6 oz liq.) d'eau.

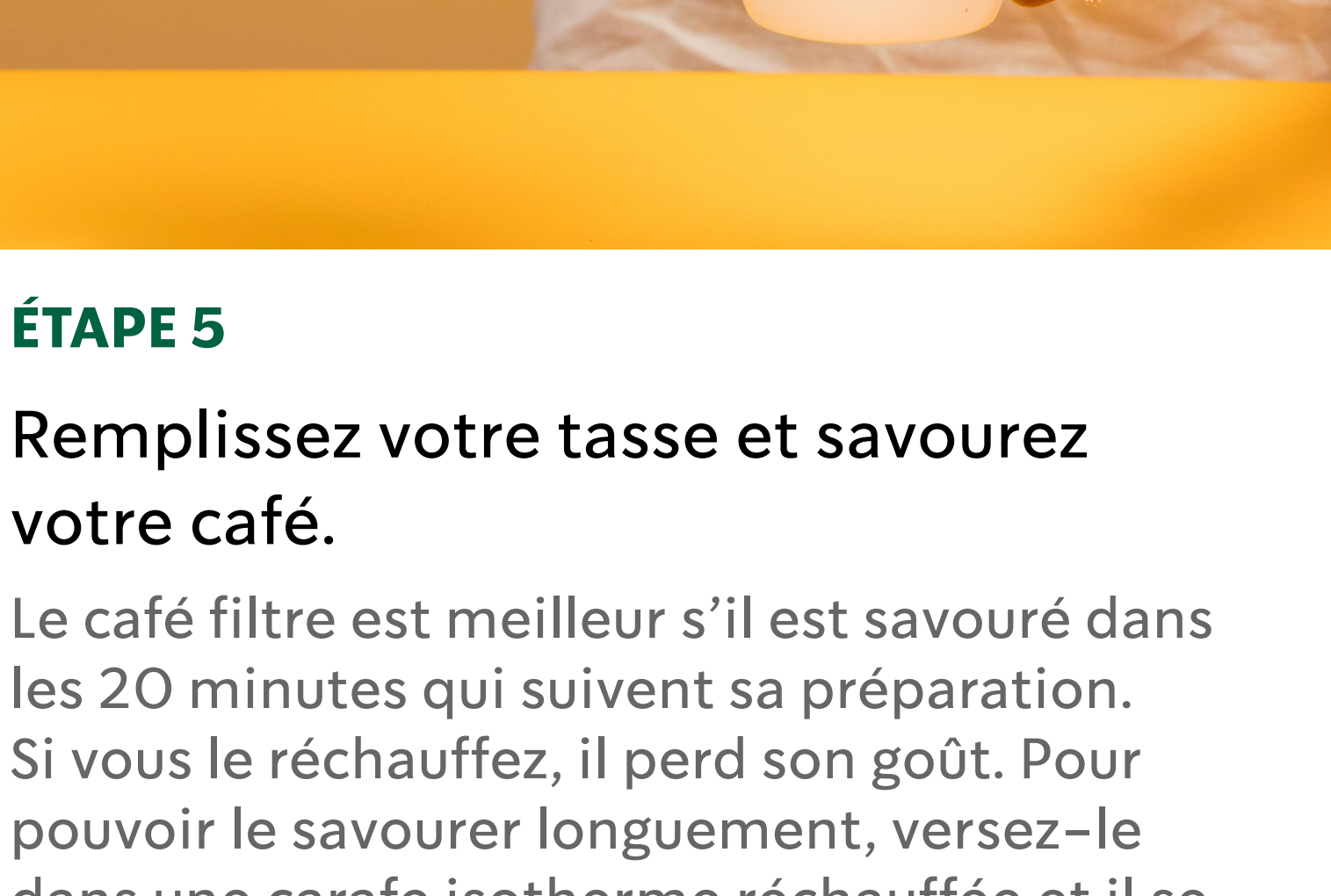
Gardez votre café dans un contenant hermétique pour le protéger autant que possible de l'oxygène, de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Dans nos magasins, nous moulons notre café à la dernière minute pour en retirer le meilleur de sa saveur.



ÉTAPE 4

Mettez la machine en marche.

Le café est prêt lorsqu'il cesse de s'écouler dans la cafetière. Différents arômes se dégagent à mesure que l'eau s'écoule, et il ne faut surtout pas se servir avant la fin du cycle, car cela gâcherait le tout.



ÉTAPE 5

Remplissez votre tasse et savourez votre café.

Le café filtre est meilleur s'il est savouré dans les 20 minutes qui suivent sa préparation. Si vous le réchauffez, il perd son goût. Pour pouvoir le savourer longuement, versez-le dans une carafe isotherme réchauffée et il se gardera pendant deux heures.

Avec du café frais, la mouture appropriée, les bonnes proportions et une bonne eau fraîche, vous obtenez une excellente tasse de café chez vous, en quelques minutes. L'arôme du café est influencé par divers facteurs qui lui confèrent ses notes de chocolat, de noix ou de fruits, parmi tant d'autres. Pour satisfaire votre curiosité et en apprendre davantage sur l'univers vaste et merveilleux du café, rendez-vous à [StarbucksCoffeeAcademy.com](https://www.starbuckscoffeeacademy.com).

