Réglage du moulin et de l'espresso

Ajuster l'extraction, calibrer chaque jour et corriger les erreurs les plus courantes

1. Recette de base

Paramètre	Valeur de départ	Remarque
Dose de café moulu	18 g (panier double)	16–20 g selon le panier ; peser au 0,1 g
Rendement en tasse	36 g	ratio 1:2 ; torréfaction claire 1:2,2–2,5, foncée 1:1,5–2
Temps d'extraction	25–32 s	dès le démarrage de la pompe
Température de l'eau	92–94 °C	plus haute pour une torréfaction claire, plus basse pour une foncée
Pression	9 bar	contrôle sur le manomètre du groupe
Eau	dureté env. 4–6 °dH	filtre selon la dureté mesurée

> La recette est un point de départ. C'est le goût qui décide : espresso acide et léger = sous-extrait, amer, astringent et creux = sur-extrait.

2. Préparation

1. Retirez le porte-filtre, essuyez-le, rincez brièvement le groupe (flush).
2. Moulez la dose et pesez-la, ajustez au dixième de gramme.
3. Répartissez le café (distribution) et tassez bien à plat. Inutile d'appuyer fort, l'essentiel est la régularité.
4. Nettoyez le bord du porte-filtre, mettez-le en place et lancez l'extraction aussitôt.
5. Tasse sur la balance : arrêtez au rendement visé, surveillez le temps.
6. Goûtez et notez la dose, le rendement et le temps.

3. Réglage – que changer

Symptôme	Cause	Correction
Coule vite (moins de 22 s), acide, léger	mouture trop grossière	moudre un petit cran plus fin
Coule lentement (plus de 35 s), amer, astringent	mouture trop fine	moudre un petit cran plus gros
Temps correct mais acide	rendement ou température trop bas	rendement +2–4 g, éventuellement +1 °C
Temps correct mais amer	rendement trop élevé	rendement −2–4 g, éventuellement −1 °C
Écoulement irrégulier, projections du porte-filtre sans fond	channeling	meilleure distribution, tassage à plat, moulin propre
Corps faible	dose trop faible	dose +0,5–1 g puis réajuster la mouture

Ne changez qu'**une variable** à la fois et jetez 1–2 doses après un changement de mouture, pour vider le café moulu avec l'ancien réglage.

4. Le moulin

- Modifiez le réglage par petits pas, d'un cran à la fois sur les moulins à crans.
- Réglez plus fin moteur en marche, pour que les grains ne bloquent pas les meules.
- Ne remplissez la trémie que pour un service : à l'air et à la chaleur, les grains perdent vite leur arôme.
- La température et l'humidité de la salle modifient la mouture au fil de la journée. Contrôlez l'extraction à l'ouverture et quand la météo change.
- Les meules s'usent (en gros après plusieurs centaines de kilos de café selon le type de moulin). Quand le goût se dégrade et qu'il faut sans cesse moudre plus fin, changez-les.

5. Calibrage quotidien

Date	Café / date de torréf.	Dose g	Rendt g	Temps s	Mouture	Goût	Qui

6. Le lait

- Lait bien froid, pichet froid, remplir jusqu'à la base du bec.
- Faites d'abord entrer un peu d'air (sifflement), puis plongez la buse et faites tourner le lait en tourbillon.
- Température cible 55–65 °C, jamais plus de 70 °C : le lait perd sa douceur et la mousse retombe.
- Utilisez le lait moussé tout de suite, ne le refaites pas mousser.

7. Le café après torréfaction

Un espresso de café tout juste torréfié est souvent instable. Nous conseillons de laisser reposer le café pour espresso environ 7–10 jours après torréfaction et de l'utiliser dans les 4–6 semaines. Commandez donc plus souvent, en plus petites quantités.