Réussir son espresso

Affiche pour le bar ou la cuisine · à imprimer en A4 ou A3

18 g	36 g	25–32 s	93 °C
café moulu	en tasse · 1 : 2	extraction	eau

6 étapes

1. **Rincer** le groupe et essuyer le porte-filtre.
2. **Moudre et peser** 18 g de café.
3. **Répartir et tasser** bien à plat, sans tourner.
4. **Mettre en place et lancer** aussitôt, pour que le café ne chauffe pas trop.
5. **Arrêter à 36 g** et vérifier le temps.
6. **Goûter et ajuster** avec la mouture.

Réglage

Goût	Écoulement	À faire
acide, léger	rapide, < 22 s	**moudre plus fin**
amer, astringent	lent, > 35 s	**moudre plus gros**
creux, aqueux	dans les temps	**rallonger de 2–4 g**
brûlé	dans les temps	**raccourcir ou baisser la température**

Faites mousser le lait à **55–65 °C**. Essuyez et purgez la buse après chaque moussage.