

LA TABLE DES VARIABLES

de l'espresso



POUR commencer...

Avant de trouver **l'espresso qui vous plaît**, il faut partir d'une recette de base, standardisée.

LEXIQUE

- Poids IN = Poids du café moulu
- Poids OUT = Poids du café extrait en tasse
- *EBF (Espresso Brewing Formula) = Poids IN / Poids OUT
- Granulométrie = Taille de la mouture

RECETTE de base

EBF* de **0,5** en **20 à 30 secondes**.

ex : 20g de café moulu pour 40g en tasse
ou
14g de café moulu pour 28g en tasse

COMMENT FAIRE ?

AJUSTEZ VOTRE GRANULOMÉTRIE !

- Si l'extraction est trop lente, grossir la mouture.
- Si l'extraction est trop rapide, affiner la mouture.



COMMENT UTILISER la table des variables

Chaque réglage a une incidence sur le résultat en tasse, maintenant à vous de jouer avec eux pour **trouver VOTRE espresso idéal**.

1

Une fois votre EBF à 0,5, vous allez déguster votre premier espresso.



2

Mélangez-le et buvez une première gorgée !



3

Posez votre tasse au centre et commencez votre analyse.



4

Par exemple :
Si vous souhaitez plus de sucrosité, vous devez augmenter la quantité de mouture (poids IN).



Vous avez trouvé votre recette !

Vous pourrez réitérer l'expérience quand vous testerez un nouveau café. À chaque café sa recette !



 *MaxiCoffee*

www.maxicoffee.com

