



Module 7 : Les méthodes douces

Objectifs :

- Extraire un café selon différentes méthodes d'extraction douce en contrôlant la mouture, le temps d'extraction, la température et qualité de l'eau, et en adoptant le bon gestuel
- Faire une analyse sensorielle selon différentes méthodes d'extraction

Déroulés/Activités :

1. Histoire de chaque méthode
2. L'importance de l'eau
3. Présentation de chaque méthode et du matériel
4. Mouture, recettes, gestuel
5. Analyse sensorielle
6. Contenu/contenant





Qu'est-ce qu'une méthode douce ?

Une méthode douce est un café filtré

On extrait le café moulu à travers un filtre

Contrairement à l'espresso, la méthode douce est une extraction lente, elle contient donc plus de caféine.

Le temps de préparation va dépendre de la vitesse à laquelle l'eau est versée dans le porte-filtre et de la taille de la mouture

Pour que l'extraction soit homogène, il faut que la mouture soit uniformément mouillée pendant tout le processus pour éviter l'oxydation

Avoir ce type de contrôle manuel sur votre brew permet d'extraire des profils de saveurs plus nuancées et accessible pour la compréhension des saveurs et pour récupérer votre palette aromatique.





Différents processus

Par immersion : French press, aeropress

Le principe est de mélanger le café moulu à de l'eau chaude dans un contenant, puis de laisser infuser (de 1 à 4 minutes en fonction de la méthode et de la recette). L'extraction est homogène car les particules de café infusent uniformément dans l'eau. Il faut bien comprendre la carte d'identité du produit et respecter le dosage et la température d'eau, la taille de la mouture, et le temps d'infusion.

• Par filtration : Chemex, V60, Origami

Ces méthodes consistent à extraire le café moulu à travers un filtre qui contient la mouture avec différentes granulométries. L'eau chaude traverse la mouture, puis le filtre. Le liquide contenant les composants aromatiques, les huiles etc s'écoule par gravité tandis que la mouture humide reste dans le filtre. Il faut d'abord faire un pré-infusion selon les recettes établies et après verser l'eau palier par palier. Pour que l'extraction soit homogène, il faut veiller à ce que la mouture soit uniformément mouillée pendant tout le processus. A noter que les recettes sont différentes suivant le café de spécialité choisi.



Quel matériel ?



**Bouilloire à bec de cygne,
avec contrôle de température**



Balance avec timer



**Moulin manuel ou
 lectrique**



Les principales méthodes douces



French Press / piston



Aeropress



V60



Kalita



Origami



Chemex

Les filtres



**Filtres
Aeropress**

Filtres V60



**Filtres
Chemex**

Filtres Origami



Filtres tissu



Filtres Kalita



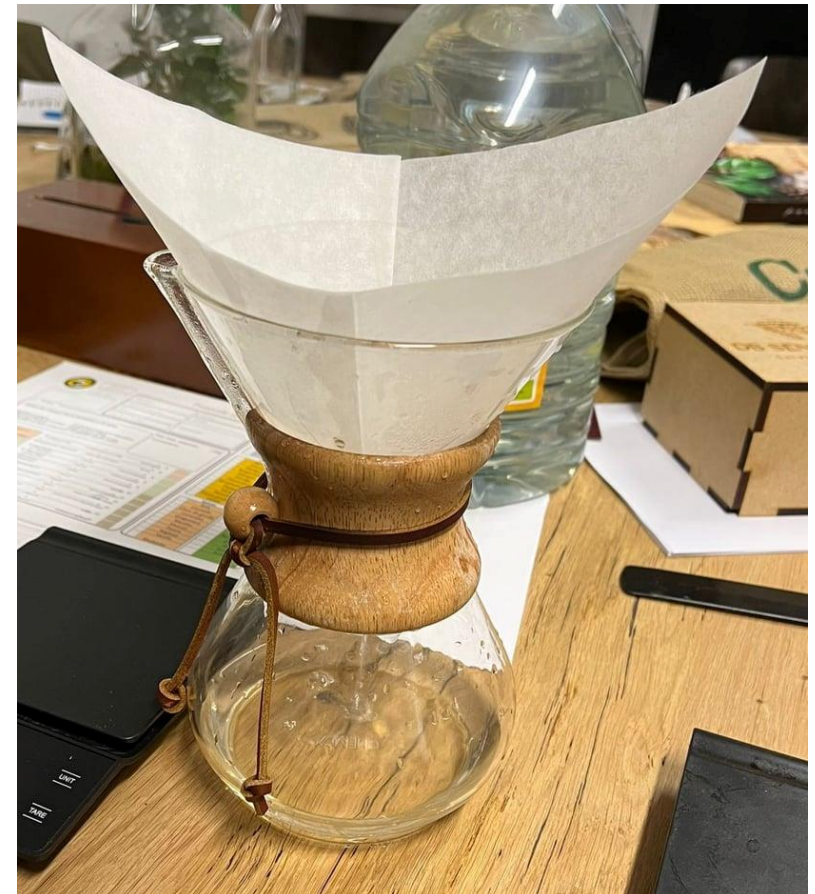
Les filtres

Pourquoi rincer son filtre et préchauffer son récipient ? Le fait de préchauffer un dripper, ou récipient peut être couplé avec le fait de pr rincer son filtre. Ce procédé est essentiel pour enlever la plupart des particules et résidus qui peuvent être trouvés dans les filtres papiers (comme la lignine) qui impactent le goût d'un brew. Cela permet aussi d'éviter le choc thermique et d'enlever les agents de blanchiment industriels pour éviter la migration du goût du papier dans le café de spécialité.

Il est toujours préférable d'utiliser des filtres spécifiquement blanchis quand il s'agit de café de spécialité les filtres non blanchis impactant de manière exponentielle le goût du brew servi et sa qualité finale.

Il existe des filtres cotons qu'il faut bien rincer à l'eau chaude sans produit chimique, conserver au congélateur pour éviter le développement des bactéries.

Les filtres permanent en acier est économique mais laisse des particules et des sédiments ce qui peut être dérangeant en bouche.





L'eau

Eau à 88-90 C pour un café torréfié à l'électricité

90-92 C pour un café torréfié au gaz

Eau recommandée pour les méthodes douces (volvic, montcalm, montroucou, blackforest, vulcania), eau du robinet filtrée (cartouche bwt, brita)





La mouture

La taille de la mouture a une incidence sur le taux d'extraction (en fonction de la surface) et la vitesse à laquelle l'eau circule à travers cette mouture.

La fourchette d'extraction idéale – 18 % à 22 % (= Taux d'extraction, le même que pour les espressos)

La fourchette d'intensité correcte est de 1,15 % - 1,35 % (= TDS ou taux de concentration)

/!\ Remarque : l'extraction maximum dépend de l'origine, de la fraîcheur, du profil de torréfaction du café de spécialité (choix des marques des torréfacteurs, des moulins et des bouilloires), entre autres variables comme le taux d'humidité ou le type de torréfaction (gaz ou électrique)





Ratio eau / café

Une quantité suffisante de café est nécessaire, par litre d'eau, pour préparer une tasse de café de qualité (60-65 grammes pour 1 litre d'eau)

Un ratio café : eau de 1 :16 à 1:17 est le plus communément admis (peut descendre jusqu'à 1:13)





Le blooming/Pré-infusion

L'importance du Blooming (le café d gaze, cela va créer des bulles, s'il n'y a pas de bulles, café trop vieux ou mouture trop vieille. Le fait de pré-humidifier largement le lit du café (= la dose) s'appelle "le Bloom". Ce nom est dérivé de l'anglais "blooming", qui fait référence à la floraison d'une fleur qui s'ouvre. Gonflement de la mouture avec une couleur robe de moine, si le café est blanc, cela veut dire qu'il n'est pas frais.

Cette pratique permet de faire dégazer un maximum le café, le gaz carbonique et les molécules présentes dans le café de spécialité.



La French-press

La French-press est la méthode douce la plus facile à utiliser et la plus répandue dans les foyers français, elle a été inventée par deux Français en 1852. C'est une méthode par immersion. Donne du caractère.

- Mouture grossière
- Versez environ 7,5g par tasse
- Faites chauffer l'eau dans la bouilloire (entre 88 et 92°C en fonction de la torréfaction de votre café)
- Versez l'eau chaude : 90 ml par tasse
- Laissez infuser le café pendant 3 min 30 / 4 minutes
- Pressez de façon régulière jusqu'en bas

Pour les grandes French-press :

- 20 g de café pour 330 ml d'eau à 90-92°C
- Pré-infusion 20 gr/20ml d'eau
- Remuez la french press pour mélanger l'eau et le café puis laissez infuser 30 secondes
- Versez l'eau restante 290ml
- Mettre le filtre. Poussez le filtre sur 2 cm pour chasser l'air puis relevez le
- Laissez le café infuser pendant 4 minutes
- Poussez le filtre et servez





L'Aeropress

Inventée aux  tats-Unis en 2005 par le professeur Allan Adler, inventeur du frisbee, cette méthode est très utilisée par les torréfacteurs qui parcourent les pays producteurs à la recherche de pepites

Recette :

- Température de l'eau de 90 C   96 C
- Extraction en plus de 2 mn
- 15g de mouture/ 200 ml d'eau en 2mn à 3 mn
- Mouture de fine à grossière

MÉTHODE INVERSÉE (IMMERSION) :

- 30g Bloom, puis 200g en 30sc. Immersion de 30sc à 1mn selon l'intensité désirée.
- Visser la partie filtre et retourner sur la carafe ou le mug choisi et presser doucement régulièrement.
- L'extraction doit prendre autour de 20sc.

MÉTHODE ORIGINALE :

4 paliers toutes les 30sc

(30g/90g/150g/200g dernier versement à 2mn).

L'avantage d'une aeropress est son côté pratique (légère et transportable) et son grand niveau d'adaptabilité, chacun pouvant extraire d'une façon différente en « jouer » avec les ratios, la mouture, le temps d'immersion, etc ; il est difficilement compliqué de rater une aeropress. Cette méthode va donner au café du corps et du gras.





V60

La V60 a  t e inventée au Japon en 1921. Une entreprise de verrerie japonaise crée un cône en spirale résistant à la chaleur, avec un angle à 60 degrés, d'où son nom. Cette forme conique dispose d'un trou laissant dépasser la pointe du filtre papier rendant ainsi la surface d'extraction plus étroite.

- 12g/200ml (1 :16) en 3mn à 3.30mn (pour 1 tasse)
- Mouture Moyenne (filtre)
- 4 paliers toutes les 30sc (30g/90g/150g/200g dernier versement à 2mn)

Un v60 va permettre de révéler les arômes avec plus de caractère, son profil et terroir s'en trouvant plus lisible, tout en respectant ses caractéristiques propres et valorisant son corps si il y en a, sa longueur en bouche, sa fermentation, etc. Méthode beaucoup plus technique qui ne donne pas le droit à l'erreur.





Chemex

La cafetière Chemex a été inventée en 1941 par le Dr Peter Schlumbohm. En exposition permanente au MOMA de New York et d'autres musées, la Chemex est une véritable œuvre d'art. Chemex est une entreprise familiale avec un siège social situé dans l'ouest du Massachusetts. Lieu où sont fabriquées les cafetières, filtres, bouilloire et accessoires Chemex puis distribués dans le monde entier. L'emblématique Chemex est rest e inchangée depuis 70 ans et  a continue.

La recette type dépend de la taille de la carafe (pour 20 Oz = 3 tasses)

- 4 minutes au total // Mouture grossière
- Pré-infusion de 65 gramme en 30 secondes
- Puis 200g/350g (ttes les minutes, dernier versement à 2.30)

La différence d'une chemex est due à ses filtres papiers plus épais, filtrants davantage le brew, avec comme résultat final une tasse beaucoup plus claire, délicate, avec une rondeur en bouche, et peu de corps





Origami

- Mouture fine
- 15 grammes de mouture
- 270 ml d'eau (88-90 C)
- Pré-infusion 30 premières secondes / 40 ml d'eau
- Puis 30 secondes suivantes / 130 ml d'eau
- Finissez de verser 270 ml d'eau avant que la minuterie n'atteigne 80 secondes
- Retirez l'origami de la carafe

L'ORIGAMI est d'autant plus célèbre qu'il a été récemment utilisé par le champion de la World Brewers Cup Jia Ning Du-san. La grande particularité d'ORIGAMI Dripper est sa flexibilité. Il est compatible avec le filtre V60 et le filtre Kalita, et cela vous donne une grande liberté pour exprimer une large gamme de saveurs. L'ORIGAMI est plus fin que les autres méthodes en céramique, il lib re donc la chaleur relativement plus rapidement, ce qui se traduit par une extraction plus propre, plus douce et plus douce.





Quelques autres méthodes existantes



Gem Serie



Cold Brew



Gina



Gem Serie

Stefanos Domatiotis, champion de la World Brewer's Cup 2014 s'est inspiré d'une pierre précieuse, le diamant, pour inventer cette méthode, n  d'un désir de créer quelque chose de beau, mais en même temps simple à utiliser. La Gem Serie est entrée sur le marché en 2018, suite au partenariat avec le fabricant d'équipements de café Brewista. Le couvercle avec une petite ouverture en haut permet au barista de verser directement au centre de la mouture, de manière totalement contrôlée. De plus, le couvercle emprisonne la chaleur et maintient l'infusion plus chaude, ce qui permet de mieux extraire le café et donne de la douceur. L'intérieur de la Gem Serie est composé de 24 nervures stratégiquement placées ; 12 nervures horizontales qui composent la moitié supérieure et 12 nervures verticales sur la moitié inférieure. Les nervures horizontales aident à ralentir l'infusion et à augmenter le temps de contact, tandis que les nervures verticales aident le café à sortir et empêchent la sur-extraction.

Recette :

- 2:00- 2:15 d'infusion
- mouture moyenne
- 15g de café
- 250 ml d'eau à 93 C





Cold Drip

La mode du Cold Brew aurait commencé il y a environ 10 ans aux Etats Unis. Des torréfacteurs spécialisés en café de pure-origine ont découvert une manière de préparer le café qui faisait ressortir le côté liquoreux de la matière. Mais en réalité l'infusion de café à froid semble connue depuis des siècles : selon « The Guardian », elle était utilisée par les Japonais de l'ère Edo au XVIIème siècle déjà. Aujourd'hui, au Japon, le « Kyoto coffee », un café tiré à froid au goutte-à-goutte est encore très en vogue chez les jeunes consommateurs de café de spécialité.

Recette :

- 229 grammes de mouture
- mouture moyenne
- 2658 grammes (93 onces) d'eau
- Temps de maturation : 11 heures 48 minutes
- Taux d'égouttement : 1 goutte toutes les 1,5 secondes

Insérez le filtre permanent en céramique au fond du cylindre. Placez le café moulu dans le cylindre et secouez ou tapotez pour niveler le marc. Placez le filtre sur le sol. Chargez le récipient à glace/eau (en haut) avec un mélange de glace et d'eau. Placez-le sur le dessus de la tour et assurez-vous que votre verrerie est présente, propre et correctement positionnée (l'aérateur doit être droit de haut en bas, la carafe inférieure alignée pour recueillir les gouttes, etc.). Saturez la surface et le périmètre du lit de café avec environ 200 ml d'eau, en vous assurant que tout le périmètre est mouillé et que vous pouvez voir les sols humides tout au long de la rotation du cylindre. Réglez le débit goutte à goutte sur 40 gouttes/min (1 toutes les 1,5 secondes). Surveillez et ajustez (maintenir) le débit d'égouttement si nécessaire (toutes les 90 minutes).





La Gina

La GINA est une méthode inventée en Slovaquie en 2016. La conception combine plusieurs méthodes douces connues comme la filtration douce (type Chemex ou V60), l'extraction à froid (cold brew) ou par immersion (french press).

Recette par filtration :

- 20g - 300g
- Eau à 94 C
- Cercle 100g - 0:00 - 0:10 (la vanne est fermée)
- 100g Circle Verser - 1:00 - 1:10 (la vanne est ouverte)
- 100g Circle Verser - 2:00 - 2:10 (la vanne est ouverte)
- Temps d'infusion total - 3:30





Sources

<https://media.aprilcoffeeroasters.com>

<https://roastmagazine.com>

<https://goat-story.com/>

<https://dailycoffeenews.com/>

<https://handground.com/>

Le café c'est pas sorcier, Chung-Leng Tran et Sébastien Racineux