

Quels sont les différents types de cafés ? Tout ce qu'on doit savoir.

La consommation et l'extraordinaire popularité du café et la variété de types de cafés en existence dominent notre paysage urbain. Il n'est pas étonnant si certains d'entre nous aimeraient s'y retrouver et se demandent quelles sont les caractéristiques des boissons au café que l'on nous propose, ce qui les différencie et leurs modes de consommation.

Vous trouverez dans cet article tous les éléments, les origines, les ratios, les techniques pour la préparation des cafés les plus iconiques et tous ceux que l'on peut lire sur les menus des cafés et autres coffee-shops de nos centres-villes.

Expresso

Qu'est-ce qu'un expresso ?

L'expresso est le café emblématique des connaisseurs de café, celui qui véhicule le plus la culture du café à l'italienne, et qui donne son nom aux machines qui les préparent.

Alors comment reconnaît-on un expresso ?

Un expresso traditionnel est d'abord un café court servi dans une petite tasse, consommé en Italie rapidement debout au comptoir même. C'est un café concentré en arôme, avec une mousse dense, ou crema.



Comment préparer un expresso ?

Choisissez d'abord un café bien torréfié pour un maximum d'arôme. Privilégiez un robusta pour un espresso traditionnel, ou même un arabica, moins fort. Vous pouvez même les mélanger.

Une mouture fine est idéale pour extraire un maximum d'arôme. Mais attention, trop fine le café sera amer, trop grossière il y aura sous-extraction.

Ensuite il s'agit de préparer votre galette de mouture. Utilisez 8 à 10 g pour un expresso. Puis passez au tassage pour produire la galette qui servira à extraire les huiles aromatiques du café. Réglez votre tasseur entre 14 et 25 kg.

Utilisez environ 40 ml d'eau pour obtenir un expresso de 30 ml. Réglez la pression de votre machine entre 8 et 10 bars. Chauffez l'eau à 95 C°, puis laissez imbiber la galette pendant 20 à 30 secondes pour le temps idéal d'extraction.

Dégustez votre espresso fait dans les règles de l'art du vrai café à l'italienne !

Flat white

Qu'est-ce qu'un flat white ?

Le flat white est non moins populaire puisqu'il consiste de deux shots d'espresso, un tiers de la préparation, et 2/3 de lait chaud.

Le flat white est donc un café aux arômes intenses de l'espresso mariés à une plus grande douceur pour une dégustation plus en longueur. C'est un café, vous l'aurez peut-être remarqué, qui est privilégié pour les boissons à emporter.

Vous aurez donc besoin d'une plus grande tasse ou de votre mug à emporter pour une boisson entre 180 ml et 200 ml en tout. Suivez les basiques d'élaboration d'un bon espresso, et voilà !



Comment préparer un bon flat white ?

Préparez d'abord un double espresso suivant les conseils du premier chapitre, soit 60 ml, avec votre café préféré.

Ajoutez 120 ml de lait d'origine animale ou végétale dans le pot de lait. Déclenchez la buse du mousser de lait de votre machine afin de produire une micro mousse.

Vous obtenez un Flat White parfait et prêt à consommer dans votre tasse ou mug préféré.

Cappuccino

Qu'est-ce qu'un cappuccino ?

Le cappuccino est également un café phare de la culture du café italienne. Il est surtout connu pour sa célèbre mousse de lait onctueuse et gourmande. Il demande tout le savoir-faire du barista car le cappuccino exige la préparation de l'espresso doublée de celle d'une mousse de lait à l'esthétique satisfaisante.



Comment préparer un cappuccino ?

Tout d'abord le cappuccino doit être préparé dans les règles de l'art à partir d'un bon espresso, le bon choix du café, puis la finesse de la mouture, température et pression parfaites.

Un cappuccino, de par sa nature est plus volumineux qu'un simple espresso, soit entre 150 et 180 ml. Il est composé de trois parties, ce qui définit sa nature : 1/3 d'espresso, 1/3 de lait, 1/3 de mousse de lait.

Pour un cappuccino de 150 ml, préparez votre espresso, puis chauffez votre lait d'origine animale ou végétale à 55 C° à la vapeur. Pour finir, faites mousser le dernier tiers de votre préparation, soit du lait pour le transformer en micro mousse.

Ensuite, rajoutez du sucre si vous le désirez. La tradition veut que vous finissiez par un geste qui a rendu le cappuccino célèbre : le saupoudrage de cacao ou une pincée de cannelle. Et pourquoi pas vous essayez au latte art qui consiste à dessiner à la surface de votre micro mousse ? Un café à la fois gourmand et esthétique, le cappuccino c'est le plaisir ultime dans l'appréciation du café italien.

Latte

Qu'est-ce qu'un latte ?

Le latte porte forcément sa nature même dans son nom : un espresso qui fait la part belle au lait. Un latte de par son volume, entre 200 et 230 ml, est un café qui se déguste sur la longueur. Il est le compagnon parfait des conversations entre amis ou de vos pauses quotidiennes. Il est plus doux sans que le lait domine pourtant le goût puissant de l'espresso, ce qui en fait un café très populaire.



Comment préparer un latte ?

Commencez par le choix de votre tasse qui dans ce cas est traditionnellement un grand verre transparent. Tout d'abord préparez le premier tiers de votre latte, soit simple ou double espresso entre 30 et 60 ml.

Puis faites chauffer à la vapeur votre lait dans votre pot à lait entre 65 et 75 C° qui constitue les 2/3 de votre boisson. En déclenchant votre buse vous produirez une mousse sur la surface de votre latte. Versez ensuite votre lait sur votre espresso, en profitant d'exercer vos talents dans le domaine du latte art très populaire. De nombreux tutos existent pour vous inspirer.

Vous obtenez ainsi le parfait latte, un bon café et tout le délice d'un lait bien chaud et mousseux. De quoi vous réconforter au cours d'une journée chargée.

Americano

Qu'est-ce que c'est un americano ?

L'origine de l'americano remonte à la seconde guerre mondiale lorsque les GI américains stationnés en Italie ont découvert l'espresso italien. Jugé trop corsé à leur goût, l'americano est tout simplement un espresso allongé d'eau chaude qui le rend plus doux.

Il est ainsi rendu plus adapté au goût des consommateurs qui apprécient le goût du vrai café sans la puissance brute de l'espresso.



Comment faire un americano ?

Un americano se déguste dans une grande tasse, comme celle que vous choisiriez pour un cappuccino. Par conséquent, prévoyez une dose d'espresso allongée de 120 à 180 ml d'eau chaude.

Préparez votre espresso dans les règles de l'art, avec le café de votre choix, entre un robusta ou un arabica. Vous obtiendrez également une micro mousse.

Attention : l'eau chaude doit déjà être placée dans la tasse avant l'extraction. Si l'eau est ajoutée par la suite, votre americano sera gâché, il est important de procéder dans le bon ordre.

En effet, ajouter l'eau après détruira la couche de crème et altérera le goût du café. Petit conseil : rapprochez votre tasse le plus possible de l'écoulement du café pour éviter les éclaboussures qui risqueraient de vous brûler.

Affogato

Qu'est-ce que c'est un affogato ?

Un affogato est avant tout un dessert composé de deux éléments, une boule de gelato à la vanille et d'un espresso. Le terme affogato signifie « noyé » en italien. Il a sans doute été créé dans les années 50 lorsque la machine espresso a été inventée. L'affogato est le composite parfait de la culture gustative italienne, le dessert qui l'évoque le mieux.

Le principe de l'affogato est de verser un espresso chaud sur un gelato pour le faire fondre lentement et le déguster à la cuillère.



Comment faire un affogato ?

Tout d'abord préparez un espresso classique. L'affogato étant un dessert, il est possible de préparer un café infusé à froid pour un dessert tout à fait rafraîchissant.

Choisissez un gelato à la vanille classique, ou une crème glacée, pour une saveur neutre. Vous pouvez également expérimenter avec de la glace noisette, caramel ou même chocolat. Placez votre boule ou cuillerée dans un bol.

Il est à noter que le gelato est plus dense tandis que la crème glacée plus légère.

Versez votre espresso doucement sur votre gelato pour le faire fondre. Vous pouvez agrémenter votre dessert avec une touche d'Amaretto, de Baileys ou de Frangelico, la fameuse liqueur piémontaise à la noisette.

Vous pouvez également émietter un biscotti sur votre dessert, un peu de chocolat, ou un filet de caramel pour un dessert encore plus gourmand.

Café frappé

Qu'est-ce que c'est un café frappé ?

Le frappé signifie café glacé et possède une origine des plus passionnantes. Au cours d'une foire commerciale en Grèce, un employé de Nestlé à court d'eau chaude pour préparer son café instantané, a remplacé celle-ci par de l'eau froide, des glaçons et a secoué le tout dans un shaker. Le frappé était né et reste à ce jour très populaire en Grèce d'où son nom parfois de café frappé grec.

Il est devenu la boisson rafraîchissante de l'été dans le monde et se décline dans de nombreux pays. Aux États-Unis, on remplace l'eau ou le lait froid par de la glace, similaire à un milkshake.



Comment faire un café frappé ?

Le terme frappé vient bien entendu du français et signifie le procédé de frapper les ingrédients par l'ajout de glaçons et de secouer le mélange afin d'obtenir une boisson refroidie, homogène et onctueuse.

La préparation d'un café frappé commence par verser une dose d'expresso dans un shaker, soit environ 30 ml. Ajoutez-y 160 ml de lait d'origine animale ou végétale, du sucre en poudre selon vos souhaits, environ 3 glaçons. Secouez vigoureusement pour produire une boisson mousseuse.

Verser la préparation dans un grand verre transparent et dégustez avec une paille.

Mocha

Qu'est-ce que c'est un mocha ?

Un mocha est un délicieux café crémeux gourmand basé sur un mélange d'expresso, chocolat, sucre et crème. En effet, le duo café-chocolat n'a pas son égal en termes gustatifs.

Le mocha est à l'origine de l'appellation d'un grain de café cultivé à Mocha au Yémen. Il a donné le nom à une boisson au café chocolaté. Le chocolat ajoute une touche de douceur à l'amertume de l'expresso pour produire une boisson veloutée et onctueuse.



Comment faire un Mocha ?

Commencez par préparer une dose d'expresso. Simultanément, faites doucement chauffer 250 ml de lait de votre choix dans une casserole, sans le faire bouillir. Puis baissez le feu et versez votre expresso avec du chocolat soit en morceau ou en poudre. Remontez le feu afin de faire fondre votre chocolat. Fouettez le mélange, puis versez dans une tasse.

Alternativement, infusez votre expresso dans une tasse, versez une sauce au chocolat par-dessus. Vaporisez votre lait dans votre pot de lait, puis déclenchez votre buse pour le faire mousser et versez-le sur votre expresso chocolaté.

Garnissez ensuite avec de la crème fouettée et saupoudrez de cacao si vous le souhaitez. Vous obtenez alors une boisson réconfortante surtout durant les jours d'hiver.

FAQs

Comment faire un café glacé ?

Quel café en grain choisir ?

Quelles sont les trois variétés de café les plus populaires ?

Comment faire un café glacé ?

Préparez un expresso allongé, laissez refroidir, versez dans un verre rempli de glaçons. Ajoutez du sucre, puis du lait frais ou condensé, ou de la crème. Arrosez de sauce au chocolat ou caramel, ou couronnez-le de crème fouettée pour un vrai délice glacé.

Quel café en grain choisir ?

Il existe principalement deux types de grain : l'arabica et le robusta. L'arabica est plus doux et moins acide, il est aussi plus cher. Le robusta possède une saveur plus forte et plus amère, il est plus résistant. Il est bon d'expérimenter suivant vos goûts et vos moyens.

Quelles sont les trois variétés de café les plus populaires ?

Les trois variétés de grains de café les plus populaires sont l'arabica, le plus populaire et aromatique, le robusta qui contient deux fois plus de caféine, et le liberica, floral et fruité.