

Comment préparer un espresso savoureux

Boire un espresso est devenu un mode de vie pour la plupart des gens, en particulier ceux qui ont un emploi du temps chargé et qui souhaitent prendre le temps de se détendre avec une tasse de café fraîchement préparé. Le café est si populaire qu'on pense qu'il vient juste après l'eau comme boisson préférée. Beaucoup de gens aiment siroter une bonne tasse de café, dont la consommation annuelle peut atteindre 400 milliards de tasses dans le monde entier. La plupart des grands buveurs de café ou d'espresso peuvent boire une tasse par jour, voire plus, sans même savoir d'où vient cette boisson énergisante.

Ce breuvage divin provient de grains de café issus d'arbres à feuilles persistantes cultivés dans le monde entier. L'arbre à feuilles persistantes est largement cultivé en Amérique latine, en Indonésie, à Hawaï, en Asie du Sud-Est et en Afrique. Bien que le mot espresso provienne d'un mot italien signifiant express ou rapide, il s'agit en fait d'un terme inapproprié, car l'espresso ou le café infusé doit subir un processus avant que l'on puisse apprécier son goût fraîchement infusé.

Pour faire un bon espresso, il faut commencer par une bonne variété de café qui doit avoir été correctement moulu. Une bonne machine à espresso manipulée par un barista compétent peut produire un espresso au goût divin. La qualité d'un espresso peut être déterminée par son seul arôme. Les buveurs de café qui veulent sérieusement préparer un bon espresso doivent investir dans une bonne machine à espresso. Les bonnes machines à espresso sont disponibles dans une variété de marques, de tailles et de prix. Vous n'avez pas besoin de dépenser une fortune pour obtenir une bonne machine à espresso, car il en existe de bons appareils à des prix raisonnables.

Lorsque vous préparez l'espresso, n'oubliez jamais d'allumer la machine à espresso et de la laisser chauffer correctement. Les établissements où les commandes d'espresso sont rapides ne mettent pas vraiment leur machine en veilleuse pour s'assurer qu'elle est bien chauffée pour chaque commande d'espresso. Lorsque vous achetez des grains de café, il est préférable de les moulin au fur et à mesure que vous les utilisez, car les conserver même dans un récipient étanche après les avoir moulus peut entraîner une perte d'arôme. Il convient également de prêter attention au type de moulin utilisé, les moulins à meules coniques étant préférables aux moulins à meules plates. Les moulins à meule conique sont préférables aux moulins à meule plate, car ils peuvent moulin les grains sans les chauffer et sans en atténuer l'arôme.

Si le type de grains de café utilisés pour l'espresso doit être bien choisi, les baristas doivent également s'assurer que seule de l'eau filtrée est utilisée pour l'espresso, car la teneur en minéraux de l'eau peut affecter le goût de l'espresso. Lorsque l'on trouve un bon mélange de café, la tendance est d'en acheter davantage pour le conserver. Dans ce cas, ne commettez pas l'erreur de conserver le café au congélateur ou au réfrigérateur. Il est préférable de le conserver dans un récipient étanche et propre et de le placer dans un endroit sombre et frais.

About the Author

Pour des informations additionnelles et/ou complémentaires, je vous invite à vous rendre sur mon site [Qu'est-ce qu'on mange de bon ?](#)

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)