

Le café

| TYPE | MATERIEL | INGREDIENTS | CRITERE DE REUSSITE | CRITERES DE QUALITE |
|----------------|---|--|--|--|
| LE CAFÉ | <p>Machine à expresso. Moulin à café.</p> <p>Plateau (antidérapant, inox ou argent).</p> <p>Tasses, sous-tasses, cuillères à moka, assiettes à entremets, sucriers.</p> | <p>Eau chaude.</p> <p>Café en grain : Arabica, Robusta ou mélange.</p> <p>Sucre (morceaux, blanc, roux, candi, sucre de régime,...).</p> | <p>Une température de service d'au moins 60°C.</p> <p>La quantité d'eau détermine le type de café :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Espresso (7 cl) ● Ristretto (3,5 cl) <p>La dose de café moulu doit être de 7 grammes.</p> | <p>Mousse épaisse et régulière de couleur noisette avec des marbrures.</p> <p>Matériel de service propre et tasse remplie à 70%.</p> <p>Variétés de sucres et de produits d'accompagnement</p> |

ÉTAPES D'ÉLABORATION

- 1 Mettre le filtre sur le porte-filtre du moulin à café.
- 2 Tirer sur la manette à fond pour mettre une dose de café (7g).
- 3 Positionner le porte-filtre sur la machine à expresso.
- 4 Disposer une tasse sous le porte-filtre.
- 5 Appuyer sur la touche pour un café (normal ou serré).
- 6 Essuyer le dessous de la tasse et la positionner sur un plateau avec les sous-tasses, cuillères et sucrier, puis envoyer le tout en salle.

VARIATIONS AUTOUR DU CAFE

| | | | |
|------------------|--|---------------|---|
| Espresso allongé | Café espresso accompagné d'un pot d'eau chaude. | Ristretto | Café espresso d'environ 2,5 cl. |
| Café crème | Café espresso accompagné d'un pot de crème. | Café Viennois | Café double, crème fouettée. |
| Café double | Double dose de café espresso servie dans une grande tasse. | Café frappé | Café espresso froid, crème, vanille le tout passé au shaker. |
| Cappuccino | Mousse de lait sur un café double, saupoudré de chocolat (poudre). | Irish coffee | Servi dans un verre spécifique, c'est un café espresso, sirop de sucre de canne, whisky Irlandais, crème. |



Le Thé

| TYPE | MATERIEL | INGREDIENTS | CRITERES DE REUSSITE | CRITERES DE QUALITE |
|--------------------------|---|--|---|--|
| THÉ INFUSIONS | <p>Machine à espresso</p> <p>Plateau (antidérapant, inox ou en argent).</p> <p>Théière sur sous-tasse, tasses à thé, sous-tasses à thé, cuillères à thé, assiettes à entremets, sucriers, et pot d'eau chaude</p> | <p>Eau chaude.</p> <p>Thé : <i>thé vert, thé noir, thé fumé, thé parfumé</i></p> <p>Infusions : <i>Camomille, verveine, tilleul, ...</i></p> <p>Sucre (morceaux, blanc, roux, candi, sucre de régime,...).</p> | <p>Une température de service d'au moins 60°C.</p> <p>Une extraction du thé suffisante pour convenir à la majorité de la clientèle.</p> <p>Temps d'infusion moyen de 3 à 7minutes</p> | <p>Un thé limpide et sans dépôts parasites.</p> <p>Du matériel de service propre.</p> <p>Différents sucres et des produits d'accompagnement.</p> |

ÉTAPES D'ÉLABORATION

- 1 Prendre une théière et l'ébouillanter.
- 2 Vider l'eau et remplir la théière une seconde fois.
- 3 Mettre le thé ou l'infusion dans la théière.
- 4 Préparer la tasse et la sous-tasse à thé sur un plateau antidérapant avec la théière et pot d'eau chaude, puis envoyer en salle.

Produits d'accompagnement

Le thé peut s'accompagner d'un pot de lait froid (mais attention, le lait se verse dans la tasse avant le thé) ou de tranches de citron (sans pépins).

Le chocolat chaud

| TYPE | MATERIEL | INGREDIENTS | CRITERE DE REUSSITE | CRITERES DE QUALITE |
|-----------------|---|---|--|--|
| CHOCOLAT | <p>Machine à espresso</p> <p>Plateau antidérapant, en inox ou en argent.</p> <p>Pots à lait, tasses à thé, sous – tasses à thé, cuillères a entremets, assiettes à entremets, sucriers.</p> | <p>Lait</p> <p>Chocolat de différentes marques (<i>Van Houten, Poulain, Nesquick, Vahlrona....</i>).</p> <p>Sucre (morceaux, blanc, roux,...)</p> | <p>Une température de service d'au moins 60°C.</p> <p>Un chocolat au lait correctement dosé (sans excès, ni dilution excessive).</p> | <p>Un chocolat de qualité.</p> <p>Une légère mousse en surface (et pas de peaux).</p> <p>Différents sucres et des produits d'accompagnement.</p> |

ÉTAPES D'ÉLABORATION

- 1 Mettre du lait dans un pot à lait et le porter à ébullition.
- 2 Mettre la dose de chocolat dans un pot à lait propre pour le service.
- 3 Verser le lait chaud sur le chocolat.
- 4 Réchauffer l'ensemble une nouvelle fois.
- 5 Dresser la tasse et la sous-tasse sur un plateau avec le chocolat et le sucre, puis envoyer le tout en salle.