Le service des boissons chaudes au restaurant

1 : La réalisation et le service du café

Le café espresso :

Le café espresso est une méthode d'extraction développée par les italiens. Pour réaliser un café espresso, il faut disposer d'un matériel spécifique :

La machine automatique à café "espresso"

Elle se compose de porte-filtres (voir photo), d'une buse à vapeur et d'une buse à eau chaude.
Des boutons sensitifs permettent de sélectionner le nombre de tasses à réaliser.
Sur le dessus de la machine une plaque légèrement chauffante pour disposer les tasses
Pour information, les réglages pour une extraction optimale du café sont :
Température de l'eau : 86 à 92°C
Pression de pompe : 8 à 9 Bars
Quantité : 7 grammes
Temps d'extraction : 20 - 25 secondes

Le moulin

Un réceptacle permet de stocker les grains entiers
Un autre réceptacle recueille la mouture.
Un levier permet de distribuer le nombre de doses voulues.

Le contrôle du moulin permet un ajustement de la finesse de la mouture adéquate pour faire un café de qualité.
La dose doit être de 7 grammes par tasse de café et permettre le passage de l'eau durant 20 à 25 secondes. Cela permet une extraction optimale de l'arôme de la mouture.

La conservation du café est également très importante.
Il est nécessaire d'éviter le contact prolongé de la mouture de café avec l'air ambiant - un grain de café perd 1 % de son arôme chaque jour, la mouture perd 45 % de son arôme chaque jour.
Evitez donc de conserver trop de café moulu.

Un espresso bien préparé c'est :

- Une mousse épaisse et régulière de couleur cacahuète avec des marbrures
- Une tasse propre et remplie à 70% (et le reste du petit matériel propre)
- Une température de service d'au moins 60°C
- Différents sucres et des produits d'accompagnement

Technique de réalisation d'un café espresso

Phases	Méthode	Objectif
Mettre la dose dans le porte filtre	Porter le porte filtre sur l'emplacement du moulin prévu à cet effet. Tirer la languette à fond pour obtenir la dose. Tasser légèrement la dose pour éviter de faire déborder le mouture.	La dose doit être de 7 gramme pour un café. Si le moulin est plein de café moulu, la dose sera correcte, s'il il ne l'est pas, elle risque d'être incomplète, remettre alors le moulin en route.
Enclencher le porte filtre sur la machine	Enclencher le porte filtre sur la machine, serrer de façon modérée. Si il ne rentre pas, il est possible qu'il y est trop de café, vérifier la dose du moulin et recommencer le dosage si nécessaire.	Si le serrage est trop important, le joint du porte filtre sur la machine à café s'endommagera. Si le serrage est trop faible, du marc de café s'échappera et tombera dans la tasse client.

Lancer l'extraction	Les machines sont pré-programmées pour la durée d'extraction , il suffit de choisir le bon programme en fonction du nombre de tasse.	La quantité d'eau détermine le type de café : espresso normal (env 5 cl) ou café court dit "ristretto" (env 2,5 cl) .
Essuyer le dessous des tasses	Passer la tasse sur une lavette humide ou un torchon prévu à cet effet.	La grille de la machine à café n'offre pas une surface propre et le dessous de la tasse a toujours du café. Ce qui se retrouvera ensuite dans la sous-tasse du client, particulièrement visible quand celui-ci la soulèvera.
Dresser sur le plateau de service	Poser les tasses remplies sur un plateau, les sous-tasses, cuillères et sucriers seront posés à côté.	Il ne faut pas envoyer le café sur des ensembles prêts (tasses + sous-tasses + cuillère). l'assemblage se fera au dernier moment, à proximité du client.
Service à table	Servir par la droite un ensemble complet (cuillère, tasse, sous-tasse), servir le sucre et les mignardises au plat sur table (facultatif).	Le café refroidi très vite, surtout lors de son transport, faire un service rapide.

Variations autour du café :

Espresso allongé	Café espresso accompagné d'un pot d'eau chaude.	**Espresso Romano**	Espresso ordinaire servi avec un zeste de citron.
Café crème	Café espresso accompagné d'un pot de crème.	**Café mexicain**	Espresso, chocolat fondu, crème fraîche, cannelle, muscade.
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	Crème de lait posée sur un café double, le tout saupoudré de chocolat en paillette ou en poudre.	**Irish coffee**	Servi dans un verre spécifique, c'est un café espresso avec du whisky et de la crème.
Espresso Ristretto	Café espresso d'environ 2,5 cl.	**Viennois**	Espresso, lait, miel.

2 : La réalisation et le service du thé et infusion

Un thé bien préparé c'est :

- Un thé limpide et sans dépôts parasites
- Du matériel de service propre
- Une extraction du thé suffisante pour convenir à la majorité de la clientèle
- Une température de service d'au moins 60°C
- Différents sucres et des produits d'accompagnement

Technique de réalisation du thé ou infusion en feuille ou en sachet

Phases	Méthode	Objectif
Ébouillanter la théière	Mettre de l'eau chaude dans la théière.	Le fait d'ébouillanter la théière permet d'éviter ensuite une déperdition thermique avec l'eau chaude du thé
Remplir d'eau chaude la théière	Prendre l'eau chaude à partir de la machine à café, remplir la théière selon la quantité de tasses voulues.	L'eau chaude doit être frémissante et non bouillante. La machine à café distribue une eau à température idéale.
Mettre à infuser	Mettre une cuillère à café de thé par tasse plus une pour la théière.	Pour le service du thé en sachet, on compte un sachet par personne. La durée d'infusion est de 3 à 5 minutes maximum, au-delà le café sera trop fort. Préparer le plateau pendant que le thé infuse.
Préparer le plateau de service	Déposer sur le plateau les sous-tasses, les tasses, les cuillères, le sucrier, le pot d'eau chaude et produits d'accompagnement (ex : pot de lait, tranches de citron). Ne pas oublier une sous-tasse pour la théière.	Ne pas assembler les différents éléments, l'assemblage se fera à proximité du client. Toujours accompagner le thé d'un pot d'eau chaude au cas où l'infusion serait trop forte.
Enlever les feuilles et envoyer	Filtrer le thé ou retirer les feuilles, vérifier si la décoction est suffisante. Il vaut mieux que le thé soit un peu plus fort que pas assez.	Il ne faut pas laisser le sachet ou les feuilles de thé au client
Service à table	Disposer dans l'assiette d'attente le matériel (tasses, sous-tasses, cuillère) et servir le thé par la droite du client. Penser à servir le lait froid, s' il y a lieu, avant le thé. Laisser la théière et les produits d'accompagnement sur table.	Pour éviter de tacher la nappe, maintenir la sous-tasse sous la théière tout en servant.

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

Pour déthéiner le thé :
Laisser infuser deux minutes, puis jeter l'eau. Ainsi 80 % de la théine partira, puis infuser de nouveau.

3 : La réalisation et le service du chocolat chaud

Un chocolat chaud bien préparé c'est :

- Un chocolat au lait correctement dosé (sans excès, ni dilution excessive)
- Une légère mousse en surface (et pas de peaux)
- Une température de service d'au moins 60°C
- Différents sucres d'accompagnement

Avec du cacao en poudre

Phases	Méthode	Objectif
Faire chauffer le lait	Mettre le lait dans un pot à lait et le faire chauffer sans excès à l'aide de la vapeur de la machine à café.	Faire rapidement chauffer le lait sans le faire bouillir.
Mettre la poudre de cacao	Respecter les doses de cacao préconisées par le fabricant. Mélanger la poudre et remettre en chauffe la préparation à l'aide de la vapeur.	Le fait de recuire la préparation lui permet de libérer tous ses arômes.
Préparer le plateau de service	Déposer sur le plateau les grandes sous-tasses, les grandes tasses, les cuillères, le sucrier. Ajouter le pot de chocolat chaud sur une sous-tasse et envoyer.	Ne pas assembler les différents éléments, l'assemblage se fera à proximité du client.
Service à table	Disposer dans l'assiette d'attente le matériel (tasses, sous-tasses, cuillère) et servir le chocolat par la droite du client.	Pour éviter de tacher la nappe, maintenir la sous-tasse sous le pot à chocolat tout en servant.

Avec du cacao de couverture

Phases	Méthode	Objectif
Faire fondre le cacao	Dans une sauteuse et à l'aide d'un réchaud, faire fondre à feu très doux le cacao.	Obtenir un cacao parfaitement lisse. On considère 100g de cacao pour 0,5 litre de lait.
Faire chauffer le lait	Mettre le lait dans un pot à lait et le faire chauffer sans excès à l'aide de la vapeur de la machine à café.	Le lait doit être bien chaud
Mélanger le lait et le cacao	Verser le lait sur le cacao, utiliser un fouet pour bien mélanger. Porter le tout à la limite de l'ébullition. Verser ensuite la préparation dans un pot à lait.	L'utilisation du fouet permet d'apporter de l'air à l'ensemble. On peut ajouter de la vanille, mettre un clou de girofle ou de la cannelle pour parfumer l'ensemble.
Préparer le plateau de service	Déposer sur le plateau les grandes sous-tasses, les grandes tasses, les cuillères, le sucrier. Ajouter le pot de chocolat chaud sur une sous-tasse et envoyer.	Ne pas assembler les différents éléments, l'assemblage se fera à proximité du client.
Service à table	Disposer dans l'assiette d'attente le matériel (tasses, sous-tasses, cuillère) et servir le chocolat par la droite du client.	Pour éviter de tacher la nappe, maintenir la sous-tasse sous le pot à chocolat tout en servant.

4 : Le sucre

Le service des boissons chaudes peut être accompagné de différentes variétés de sucre :

Sucre blanc en poudre / morceaux	C'est le sucre classique que chaque client s'attend à trouver
Sucre roux en poudre / morceaux	C'est un sucre de canne moins filtré que le blanc mais il contient plus de calcium.
Sucre Candy	Une lente cristallisation lui donne un aspect de cristaux roux. Ce sucre est très élégant pour le service du café, toutefois il fond lentement.
Sucre cassonade	C'est une spécialité du nord, il est donc issu de la betterave, il convient mieux en cuisine qu'au service des boissons chaudes, il possède une consistance moelleuse.