

GUIDE D'UTILISATION DE LA MACHINE À EXPRESSO

Avant la première mise en service

Avant la première utilisation, il est préférable de faire circuler de l'eau dans l'ensemble du circuit de l'appareil pour chasser une éventuelle présence d'air.

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
- Mettez l'appareil en marche en basculant le bouton "Marche/Arrêt" sur la position "I".
- Placez un récipient suffisamment large sous le groupe distributeur et n'utilisez pas le porte-filtre.
- Tournez le bouton de commande pour activer la fonction "Expresso" et laissez couler l'eau pendant 20 secondes environ dans le récipient.

Remarque :

A ce stade, ne tenez pas compte de l'état du voyant "Température".

- Arrêtez la circulation d'eau en mettant la machine en mode "Attente".
- Videz le récipient et placez-le ensuite sous la buse articulée.
- Présélectionnez la fonction "Eau chaude" en basculant le bouton "Eau chaude/Vapeur" sur la position "Eau chaude".
- Tournez le bouton de commande pour activer la fonction "Eau chaude" et laissez couler l'eau pendant 10 secondes environ dans le récipient.

Remarque :

Ne tenez pas compte de l'état du voyant "Température".

- Arrêtez la circulation d'eau en remettant l'appareil en mode "Attente".

Important !

Attendez que le voyant "Température" soit éteint avant d'utiliser votre machine.

- Votre machine est prête à l'emploi !

Quelques conseils

Pour obtenir un café riche en arôme et crémeux à souhait, la qualité de l'eau, sa température, la variété du café, sa torréfaction, la finesse de la mouture, le dosage et la pression d'extraction sont autant d'éléments déterminants.

L'eau :

Utilisez toujours une eau pure et fraîche qui soit renouvelée chaque jour. L'idéal étant une eau faiblement minéralisée comme celle employée dans l'alimentation des nourrissons.

La température :

Pour le premier café ou si peu d'expresso sont réalisés dans la journée ou si la machine est éteinte entre chaque moment "Expresso", il est conseillé de laisser couler l'équivalent d'une tasse d'eau chaude, comme si vous effectuiez un café mais sans utiliser de mouture. Ainsi, le groupe distributeur, le porte-filtre, le filtre et la tasse montent en température, permettant au café de conserver sa température idéale plus longtemps une fois dans la tasse.

Important :

Evitez de faire couler un café dans une tasse à température ambiante. Celle-ci abaisse la température de l'expresso beaucoup trop rapidement.

L'idéal est d'allumer la machine au moins une demi-heure avant de faire du café et de disposer les tasses sur le plateau chauffe-tasses .

Le café et sa torréfaction :

Votre machine accepte toutes les variétés de café, l'essentiel étant que le café soit frais.

Utilisez toujours du café spécial "Expresso". Dans la tasse, ce café se distingue à sa couleur foncée, sa saveur riche et à la mousse brune présente en surface.

La mouture du café :

La qualité de votre expresso dépend fortement de la qualité de la mouture de café utilisée.

Si le café est moulu trop finement, il oppose une telle résistance au passage de l'eau chaude que cette dernière va s'échauffer et "brûler" le café en lui conférant une amertume prononcée. Le café coule goutte à goutte et la mousse ne tient pas dans la tasse.

Si le café est moulu de façon trop grossière, il ne va pratiquement pas opposer de résistance au passage de l'eau. Le temps d'infusion est alors trop court. Le café est faiblement crémeux et dégage peu d'arôme.

Quelques recettes

LES RECETTES AVEC ALCOOL

Le café Manille :

Pour 2 personnes

- 6 cl de café froid
- 15 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de lait concentré
- 2 cuillères à café de chocolat en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Versez le tout dans un shaker et secouez énergiquement.

Le café Hawaïen

Pour 4 personnes

- 40 cl de café expresso
- 200 g de noix de coco râpée
- 40 cl de lait
- Sucre

1. Mélangez la noix de coco et le lait jusqu'à ce que le tout devienne crémeux.
2. Filtrez la préparation et réservez le lait.
3. Faites brunir la noix de coco en la plaçant 2 minutes sous la position grill de votre four.

4. Préparez 4 expresso allongés.
5. Ajoutez dans chaque tasse le lait chaud et le sucre.
6. Mélangez et saupoudrez de noix de coco.

Le café Moka

Pour 6 personnes

- 3 tasses de café (environ 700 ml)
- Chocolat noir
- 1/2 tasse de crème épaisse
- 1/3 de tasse de miel
- 2 cuillères à café de vanille
- Crème fouettée

- 1. Mettez le chocolat dans un récipient et faites fondre au bain marie ou au micro-ondes.
2. Ajoutez la crème épaisse, les 3 tasses de café, le miel et la vanille.
3. Faites chauffer le tout 5 minutes sans faire bouillir.
4. Répartissez dans 6 tasses. Ajoutez la crème fouettée et décorez de quelques copeaux de chocolat.

Le café Amaretto

Pour 2 personnes

- Crème fouettée
- 4 cl d'amaretto
- 4 cl de liqueur de café
- 2 expresso allongés

- Mettez les ingrédients directement dans un verre et remuez.

Le Batida de Café

Pour 2 personnes

- 20 cl de café
- 10 cl de lait concentré sucré
- 10 cl de cachaça
- 4 cuillères à café de sucre

1. Mixez les ingrédients pendant 15 secondes.
2. Servez dans un verre avec glaçons.

L'Irish Coffee

Pour 2 personnes

- 2 expresso allongés
- 8 cl de whisky irlandais
- 4 cuillères à soupe de crème fouettée
- 4 cuillères à café de sucre cristallisé

1. Fouettez la crème.
2. Préparez les deux longs dans 2 grands verres.
3. Ajoutez le sucre.
4. Répartissez le whisky à part égale dans les deux verres.
5. Ajoutez délicatement la crème, sans la mélanger au café.

Le café Caraïbes

Pour 2 personnes

- 10 cl de rhum

- 2 cuillères à café de sucre
- 20 cl de café
- Crème fouettée

1. Chauffez légèrement le rhum.
2. Répartissez le rhum dans les 2 tasses.
3. Ajoutez le sucre et le café.
4. Garnissez de crème fouettée et de copeaux de chocolat.
5. Servez avec une paille.

Le café Calypso

Pour 2 personnes

- 20 cl de café
- Crème fraîche fouetté
- 4 cl de rhum brun
- 4 cl d'amaretto

1. Faites chauffer à feu doux tous les ingrédients, en évitant l'ébullition.
2. Servez dans une chope ou coupe à glace et sucrez selon votre convenance.
3. Nappez de crème fouettée.

Le café de Marseille

Pour 2 personnes

- 2 espresso
- 8 cl de gin
- 2 cuillères à café de spiritueux anisé

- 2 cl de crème fraîche
 - 2 cl de lait
 - 2 blancs d'œuf
- Versez les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement.

Le café Espagnol

Pour 2 personnes

- 2 espresso
- 2 cl de rhum
- 2 cl de Tia Maria
- 2 cl de liqueur d'orange (triple sec, Cointreau, Grand Marnier)
- Sucre
- Crème fraîche

1. Utilisez du jus de citron et du sucre pour givrer le verre.
2. Versez les alcools puis chauffer le verre.
3. Flambez l'alcool.
4. Ajoutez rapidement le café sucré.
5. Ajoutez la crème fouettée ou la crème fraîche.
6. Saupoudrez la crème de poudre de chocolat.

Le café frappé Bailey's

Pour 2 personnes

- 40 cl de café froid
- 4 cuillères à café de sucre

- 2 doses de crème de whisky Bailey's
- 10 cl de lait

1. Versez les ingrédients au shaker avec des glaçons et agitez jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse.
2. Dosez la quantité de sucre selon votre goût.

Le café au Kirsch

Pour 2 personnes

- 2 expresso
- 6 cl de Kirsch
- 2 cuillères de sucre
- 2 blancs d'œuf

- Versez les ingrédients dans un shaker avec de la glace pillée et secouez énergiquement.

Le café Brésilien

Pour 2 personnes

- 2 expresso
- 4 cl de brandy
- 4 cl de tia maria
- crème liquide
- 4 cl de liqueur d'orange (triple sec, Cointreau, Grand Marnier)

1. Versez le café et les ingrédients dans une casserole et chauffez quelques minutes.
2. Versez dans un verre résistant à la chaleur.
3. Ajoutez la crème fouettée ou de la crème chantilly et servez dans un verre-tasse.

LES RECETTES SANS ALCOOL

Le café Liégeois

Pour 2 personnes

- 2 expresso allongés, tièdes
- 4 boules de glace vanille
- 2 ou 3 cuillères à café de sucre
- 1 tasse de lait

1. Déposez la glace vanille dans deux verres froids.
2. Mélangez le reste des ingrédients dans un shaker.
3. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et ajoutez sur la glace.

Le café Caramel

Pour 2 personnes

- 50 cl de café
- 30 ml de sirop de caramel (\pm 2 cuillères à thé)
- 120 ml de lait chaud
- Un peu de mousse de lait
- Nougatine

1. Versez le sirop de caramel dans un grand bol.
2. Ajoutez le café frais tout en mélangeant.
3. Ajoutez ensuite le lait chaud et la mousse de lait. Saupoudrez éventuellement de quelques morceaux de nougatine

Le café Cool

Pour 2 personnes

- 20 cl de café froid

- 10 cl de crème fraîche

- 8 cl de sirop de menthe

- Versez tous les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement.

LES RECETTES SANS ALCOOL

Le cappuccino

Pour 2 personnes

- 2 cafés expresso

- Lait

- Chocolat, cannelle ou muscade pour le saupoudrage

1. Préparez les expresso et versez-y un volume équivalent de lait mousseux.

2. Décorez d'un soupçon de noix de muscade, de chocolat ou de cannelle.

L'expresso glacé

Pour 2 personnes

- Une grande quantité d'expresso pour des glaçons

- Une grande quantité d'expresso froid

- Glace café

- Noix de muscade

1. Faites des glaçons avec la première quantité d'expresso.
2. Placez une boule de glace dans chaque verre.
3. Répartissez le café froid dans les verres.
4. Ajoutez les glaçons de café.
5. Saupoudrez de noix de muscade.

Le café épicé

Pour 2 personnes

- 50 cl de café
- 2 bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 4 petits piments
- 125 g de crème fraîche
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- Chocolat noir
- 4 glaçons

1. Préparez 50 cl de café dans un récipient.
2. Ajoutez la cannelle, les clous de girofle, et les petits piments.
3. Laissez refroidir et mettez au frais.
4. Lorsque le café est froid, filtrez dans un shaker.
5. Ajoutez la crème fraîche, le sucre en poudre et les glaçons.
6. Secouez énergiquement et versez le mélange dans deux grands verres.