

SCAN

d'un distributeur automatique de boissons chaudes

2

LE MIXAGE

Le **technicien** doit régler le tassement de la mouture, le temps de la pré-infusion et de filtration pour obtenir une extraction optimale.

A contrario, si la mouture est trop **grossière**, elle peut altérer l'extraction du café et donner un goût plat au café.

Il faut ensuite régler le moulin afin de **moudre** le café

Si la mouture est trop **fine**, le café est alors trop fort, amer ou acide.

Il faut également prêter attention au **sous-dosage** ou **surdosage** des grains de café.

L'**équilibre** est primordiale. Pour une tasse, on compte généralement **7cl** d'eau pour **7gr** de café.

98%

d'une tasse de café expresso est composé d'eau.

une eau de **qualité**, c'est une eau **potable** faiblement **minéralisée** avec un **PH** neutre = 7.

La filtration permet l'**élimination** du calcaire, des goûts et des odeurs et le **développement** des saveurs, des arômes, de l'amertume.

87°C

C'est la température idéale pour chauffer l'eau.

Une température trop élevée brûlerait le café et altérerait le goût.

1

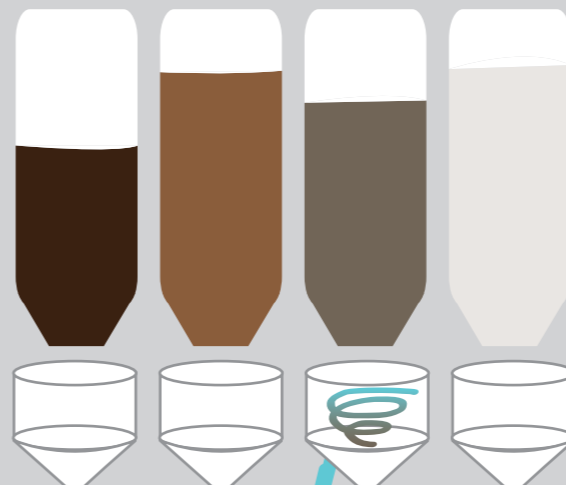
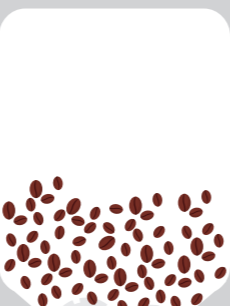
LA FILTRATION

BACS GRAINS

MOULIN

DOSEUR

BACS SOLUBLES



INFUSEUR

Eau

POMPE

CHAUDIERE

FILTRE

3

L'AJOUT DES SOLUBLES

Cette troisième étape, s'effectue en **même temps** que la deuxième. L'eau filtrée **tourbillonne** jusqu'aux bacs solubles.

Cette technique permet de **mélanger** parfaitement l'eau avec les solubles. Il faudra **délayer** une à plusieurs fois en fonction de la solubilité des ingrédients et du sucre.

En fonction de la boisson choisie, l'**ordre** d'ajout des solubles sera différents afin d'obtenir le meilleur goût possible.

Par exemple : pour un **cappuccino**, ce sera d'abord le lait, le chocolat, le sucre si besoin et enfin le café.

Vanille, Noisette voire crème-brûlée, il existe de plus en plus de **parfums** pour apporter une touche de gourmandise à votre café.

30 secondes

c'est le temps moyen pour que votre boisson soit prête !

La dernière étape est **la sortie** de la boisson. Les grains de café préalablement infusés dans l'eau et le mélange de solubles vont **se déverser** dans le gobelet déjà mis à disposition.

Les gobelets de la distribution automatique ne sont pas de simples gobelets en plastique. Ils ont été fabriqués **spécialement** pour les machines avec des composants **résistants à la chaleur**.

4

LA SORTIE DE LA BOISSON