

Do you speak coffee?

Pas besoin d'être tatoué pour bien parler café !



AMERICANO



CAPPUCCINO



LATTE MACCHIATO




 Café

 Eau

 Micro-mousse

 Mousse de lait

 Lait chaud



RISTRETTO



ESPRESSO



ESPRESSO
MACCHIATO



FLAT WHITE



NOIR

LAIT

Macchiato, flat white, americano, kesako?

Avec l'essor des coffee bars et l'avènement de machines à café de plus en plus sophistiquées, il est désormais possible de varier le plaisir du café à travers différents formats, tout au long de la journée. Vous êtes un peu perdu ou vous voulez endosser le rôle de barista à la maison ? Suivez le guide !

NOIRS

Espresso

Serré et aromatique, l'espresso est le format de café par excellence, la base pour toutes les préparations. Il est largement consommé à la maison, ou debout accoudé au zinc d'un bar. Son volume varie entre 30 et 40 ml. A servir dans une tasse de 60 ml.

Ristretto

Encore plus serré et fort en goût, il contient la même quantité de café... pour la moitié d'eau. Un concentré de caféine de 20ml pour bien démarrer la journée ! A servir dans une tasse de 60 ml.

Americano

Il s'agit d'un espresso auquel de l'eau est ajoutée pour le diluer. Versez 90 ml d'eau chaude dans une tasse et faites couler un espresso directement dans celle-ci afin de préserver la crema, la jolie couche de mousse qui apparaît à la surface de l'espresso après l'extraction.

AVEC (DE PLUS EN PLUS) DE LAIT

Espresso macchiato

Bien serré mais avec une pointe de douceur, l'espresso macchiato est un espresso auquel on ajoute une à deux cuillères à café de mousse de lait. En italien macchiato signifie " taché/marqué ", car la mousse de lait vient former une tache à la surface du café. À servir dans une tasse à espresso de 60 ml.

Cappuccino

Le plus populaire des cafés au lait, le cappuccino contient des parts égales d'espresso, de lait chaud et de mousse de lait...et généralement une pincée de cacao sur le dessus ! La tasse idéale ? 180 ml.

Flat White

Originaire d'Australie et débarqué à Londres il y a une petite vingtaine d'années, le Flat White est rapidement devenu l'un des cafés les plus consommés dans les bars à café. Soyeux en bouche mais bien musclé, il s'agit d'un double espresso servi avec le double de lait chaud et coiffé par une fine couche de micro-mousse, avec sa texture délicate à la croisée du lait et de la mousse de lait. Soit 60 ml de café, 120 ml de lait et un petit peu de micro-mousse. Servez-le dans une tasse de 180 ml.

Latte macchiato

Très populaire, il est aussi le plus lacté ! Il ne contient qu'un shot d'espresso pour 150 ml de lait chaud et est terminé par une petite couche de mousse. Envie de gourmandise ? Il se prête très bien à l'ajout de sirops de vanille, caramel ou noisette. On le sert dans des tasses de 200 à 220 ml.

Envie d'encore plus de variété ou d'idées recettes pour tous les moments de la journée ?

Découvrez nos recettes et notre large assortiment de cafés noirs, latte, aromatisés... en grains, en capsules, en sticks et sous forme soluble. **Nous en avons pour tous les goûts !**

NESCAFÉ

www.nescafe.com/be



www.starbucksathome.com/be

NESPRESSO

www.nespresso.com/be



www.dolce-gusto.be