PHILIPS

Coffee

Créez le café qui vous plaît

Pour préparer un délicieux café noir, au lait, noisette ou chocolaté, il suffit parfois d'appuyer sur un seul bouton. Comme avec la carafe à lait LatteGo de Philips. Wojtek Białczak, torréfacteur en chef de la maison berlinoise Five Elephant, explique pourquoi l'espresso constitue, selon lui, le cœur de la culture du café. Il utilise la carafe à lait LatteGo pour concocter un espresso au gingembre enflammé.



Wojtek Białczak

> *L'espresso est au café ce que la margherita est à la pizza. S'il est bien préparé, tout le reste n'en est que meilleur.*

Bon à savoir :

Il est conseillé de consommer les grains et la poudre d'espresso dans les deux à huit semaines suivant la date de torréfaction. Pendant la préparation, on peut jouer sur plusieurs facteurs.

- ***L'intensité :*** c'est-à-dire la quantité de poudre de café utilisée
- ***La quantité de remplissage :*** à savoir la quantité d'eau dans laquelle l'espresso est dilué. Plus on ajoute d'eau, plus le café est acide et doux. Moins on le dilue, plus l'acidité s'estompe, au profit néanmoins d'une certaine amertume.
- ***Niveau de mouture :*** plus la poudre est fine, plus le passage de l'eau est lent.

Timing parfait :

Pour déguster l'espresso idéal, il suffit d'appuyer sur la touche «Play» de la carafe à lait **Philips LatteGo** et d'attendre que le message «Enjoy» apparaisse. Le temps de préparation doit être compris entre 36 et 48 secondes. Si ce délai n'est pas respecté, il faut ajuster le niveau de mouture dans les réglages.



La touche en plus :

Il suffit d'un peu de lait pour transformer un espresso en espresso macchiato ou latte macchiato. Avec une teneur en matières grasses de 3% et 4% de protéines, le lait Barista de Weihenstephan, par exemple, offre un goût rond et savoureux.
La carafe à lait LatteGo incorpore de l'air au lait à haute vitesse dans la chambre à mousser pour créer une mousse onctueuse. Parce qu'elle est sans tube, la carafe à lait est en outre facile à nettoyer à l'eau courante. Elle passe aussi au lave-vaisselle.

Philips série 5400 avec carafe à lait LatteGo
EP5447/90 • PVC : ***CHF 799.00***

Mettez un peu de piment dans votre vie :
Espresso au gingembre pour se réchauffer



La recette :

- Un verre et des glaçons
- Soda épicé au gingembre ou Ginger Ale
- Noix de muscade moulue
- Une tranche de mandarine ou d'orange

1. Faites couler l'espresso dans un récipient séparé.
2. Remplissez le verre de glaçons et versez entre 100 et 120 ml de soda épicé au gingembre.
3. Recouvrez de café jusqu'à obtenir une jolie couche en surface.
4. Décorez de mandarine, d'orange et de noix de muscade à votre convenance.
5. Avant de déguster, mélangez tous les ingrédients. ***C'est prêt !***

La Philips série 5400 avec carafe à lait LatteGo est disponible dans la **boutique en ligne de Philips**.