

Torréfier son propre café : 6 méthodes - de simple, créatif à professionnel

Délicieux pain, gâteau fin, confiture fruitée. Même si vous pouvez acheter tous ces produits de haute qualité : rien ne vaut le fait maison et le bon sentiment lorsque le fait maison est vraiment délicieux.

Saviez-vous que vous pouvez également torréfier du café vous-même dans votre propre cuisine ? Nous vous présentons ici différentes méthodes - de simple, créatif à professionnel.

La méthode la plus simple pour torréfier son propre café : répartir uniformément les grains de café crus au fond d'une poêle et les chauffer sur la cuisinière en remuant constamment. Après environ 5 à 10 minutes, les grains commencent à "craquer" ; après environ 20 minutes, une deuxième fois. Le "craquement" est appelé en terminologie de torréfaction 1er crack et 2e crack. Pour un café très clair, retirez les grains immédiatement après le 1er crack de la poêle et refroidissez-les aussi rapidement que possible. Pour une torréfaction moyenne ou foncée, laissez-les un peu plus longtemps au four - mais pas plus tard que le 2e crack.

Pour plus d'informations sur ce qui se passe exactement lors de la torréfaction, consultez cet article; pour des détails sur les différents degrés de torréfaction, consultez cet article.

En ce qui concerne l'équipement, cette méthode est attrayante : vous n'avez besoin que d'une poêle, d'une cuillère en bois et d'une plaque de cuisson. Mais malheureusement, c'est là que s'arrêtent les avantages. En effet, la torréfaction du café dans la poêle produit beaucoup de fumée et le port de lunettes de protection est même recommandé, car les grains ont tendance à sauter jusqu'au visage lorsqu'ils craquent.

Tout cela serait acceptable si le résultat de la torréfaction était satisfaisant. Mais malheureusement, ce n'est pas convaincant : lors de la torréfaction dans la poêle, les grains sont torréfiés de manière très inégale - certaines parties sont foncées, d'autres presque pas torréfiées. Pour un bon résultat de torréfaction (et finalement un café de qualité), les grains de café crus doivent être torréfiés de manière uniforme de tous les côtés. Cela est malheureusement impossible avec la torréfaction à la poêle. En conclusion : pour les tout premiers essais de torréfaction ou les expériences, la méthode est correcte. Mais si vous voulez torréfier votre propre café de qualité, cette méthode ne vous mènera pas loin.

Comment torréfier son propre café au four

La deuxième méthode



Une autre méthode pour torréfier du café avec l'équipement de cuisine existant : la torréfaction du café au four. Vous disposez les grains de café crus côte à côte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et les enfournez dans le four à chaleur tournante. De temps en temps, vous ouvrez le four et retournez les grains. Après environ 5 à 10 minutes, les grains craquent une première fois, puis une deuxième fois après environ 20 minutes. Avec cette méthode également,