



# BELEAF IT OR NOT: BARISTA PLANT-BASED ET CAFÉ, ÇA MARCHE

## ESPRESSO

- 1 Pour obtenir une extraction homogène, niveler la mouture dans le panier du porte-filtre (à l'aide d'un distributeur) puis la tasser à l'aide du tamper.
- 2 Utiliser de préférence une tasse à cappuccino ronde préalablement chauffée.





## MONTAGE DU LAIT

- 1 Nettoyer la lance-vapeur avec un linge propre et purger la buse d'un jet de vapeur.
- 2 La pression de la vapeur est importante : au moins 1 – 1,4 bar.
- 3 Utiliser du lait frais à peine sorti du réfrigérateur. Sinon la phase de chauffage est trop brève.
- 4 Pour obtenir une mousse bien dense, ouvrir la boisson à base d'avoine Barista Beleaf et laisser le vide s'échapper. Bien refermer la bouteille et la secouer vigoureusement.



## MÉLANGE LAIT-MOUSSE

- 1 La rotation sert à répartir la mousse produite dans tout le pichet à lait.
- 2 Pour amorcer le mouvement circulaire, positionner la lance-vapeur plus bas dans le pichet.
- 3 L'émulsion s'homogénéise grâce au tourbillon qui aspire les fines bulles vers le bas.
- 4 Chauffer la mousse de la boisson à l'avoine à 65 °C environ.
- 5 Nettoyer la lance-vapeur avec un linge humide et la buse avec un bref jet de vapeur.



## ASTUCES DU BARISTA

- 1 Verser lentement et en fin filet la boisson à l'avoine en effectuant un mouvement circulaire.
- 2 Commencer le versement en maintenant le pichet en hauteur (env. 5–7 cm au-dessus du niveau du café) afin que le filet de lait à l'avoine transperce le café.
- 3 Le filet répartit le lait dans l'espresso, un léger pivotement permet d'optimiser cet effet.
- 4 Au  $\frac{3}{4}$  du versement, abaisser la hauteur du pichet vers le milieu de la tasse afin de déposer la mousse de la boisson à l'avoine en surface. Pour la tulipe, commencer au tiers inférieur.

# BELEAF ART TULIP



## VERSER

Maintenir le pichet à une hauteur d'environ 5 cm au-dessus du café. Verser rapidement et régulièrement la boisson à base d'avoine Barista au milieu de la tasse jusqu'à ce qu'elle soit remplie à moitié. Pour maîtriser la quantité versée, utiliser un pichet à bec étroit.



## DÉPOSER LA MOUSSE

Ensuite, abaisser légèrement le pichet. Accélérer pour verser le reste de la boisson à l'avoine tout en « poussant » légèrement la tache de lait formée montante vers le bord avant de 3-4 légers coups de poignet.



## FORMER LE MOTIF

À la dernière impulsion, relever le pichet vers le haut d'un coup de poignet et finaliser la tulipe par 2 tombées de lait non poussées puis faire un mouvement traversant avec le filet de lait.