



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 ROSETTA



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, descendre un peu le pichet. Effectuer un mouvement latéral alternatif ample (balancier) pour former la vague de la rosetta. Tout en continuant le mouvement latéral, bouger le pichet d'avant en arrière pour former la cime (la rosetta n'apparaît qu'en fin de mouvement).



FORMER LE MOTIF

Lorsque la tasse est presque pleine et que le pichet arrive vers le bord de la tasse, traverser la figure en redressant le pichet.