

## PROCEDURE DE FABRICATION DE CAFE EN POUDRE

Vous devez fabriquer et conditionner 500g de café en poudre

La **torréfaction** est l'action de torréfier un aliment. Elle donne un arôme qui rappelle l'odeur des aliments un peu grillés, calcinés. Sous l'effet de la chaleur, les sucres et l'eau donnent des caramels. Quand il n'y a plus d'eau, les sucres et les acides développent les arômes.

Deux réactions chimiques interviennent :

- la réaction de Maillard ou caramélisation qui est déterminante dans la constitution des arômes.
- la réaction de Strecker intervenant dans le changement de pigmentation.

Le café doit être refroidi rapidement après la torréfaction. En effet, il prendrait feu si on le laissait en l'état.

La torréfaction est riche d'une infinité de nuances :

- légère : blonde ou *New England*
- moyenne : ambrée ou *American*
- moyennement poussée : robe de moine ou *Light French* (la plus habituelle en France)
- poussée : brune ou *French*
- très poussée : très brune ou *Dark French* ou *Italian*



### 1. Formulation type:

Produit	Quantité
Grains de café vert	100%

Conditionnement : En sachet sous vide

**Vérifier la disponibilité et la conformité de tous les produits avant de commencer la fabrication**

### 2. Protocole de fabrication :

- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première.
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire
- Etaler le café dans un ou plusieurs bacs gastronorme, de façon à n'avoir qu'une couche de grains.
- Cuire le café au four (AQPrMa 09)  
Température de cuisson : 250°C  
Temps de cuisson : environ 15 min, surveiller attentivement la cuisson, le café doit noircir mais pas brûler.  
**ATTENTION** : le café continue à cuire après sa sortie du four, à cause de la chaleur emmagasinée. L'étape suivante doit donc être effectuée immédiatement après la cuisson. Le matériel nécessaire au refroidissement doit être vérifié et prêt avant de commencer la cuisson
- Refroidir dès la sortie du four le café dans le sécheur à lit fluidisé (AQPrMa 11)  
Vitesse de l'air : 4 ms<sup>-1</sup>  
Durée : environ 3 minutes
- Broyer le café dans le broyeur à couteaux (AQPrMa 35), maille 1 mm.  
(Remarque : il est possible de récupérer la poudre directement dans le conditionnement final en sortie du broyeur, cela évite le nettoyage du sac de réception du broyeur et diminue les pertes de produit)
- Conditionner l'ensemble du café dans un sachet sous vide (AQPrMa 18)  
Vide 100%, durée de sertissage 2 secondes.
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

### 3. Contrôles produit fini

- Effectuer un contrôle organoleptique du produit : faire un café à partir de 15 g de poudre et 200ml d'eau chaude (*retirer cette masse du calcul du rendement final*)
- Etablir une DLUO de 30 jours à température ambiante
- Compléter le dossier de lot