

Torremano Guide d'utilisation

umano
Porteur d'avenir

Intention

Le café est un rituel... Le torréfacteur Torremano vous introduit à l'une des étapes primordiales de l'art du café : la torréfaction.

Prendre le temps, faire le geste... Cuire son café au Torremano, c'est mettre ses sens en éveil : apprécier l'évolution des senteurs, guetter le moment où le grain craque, délaissier la vitesse pour goûter le temps.

Une technologie douce... Le Torremano est inspiré d'un four en usage il y a plus de 100 ans. Le seul moteur est votre bras. Utilisé adéquatement, le Torremano est garanti à vie.

Conception et fabrication

Le modèle original a été fabriqué en France vers la fin du 19^e siècle. C'est une pièce d'antiquité recherchée par les collectionneurs. L'original est encore 100 % fonctionnel.

La plupart des matériaux, les techniques de tournage de métal et de bois, l'assemblage et les finitions sont identiques à l'original. La réalisation a été confiée à des maîtres artisans de Sherbrooke et de Montréal.

Les seules modifications concernent la taille du four et quelques finitions. La taille a été adaptée pour que le four s'ajuste sur une plaque de cuisson de 7" courante sur les cuisinières électriques.



Torremano - Guide d'utilisation

Qu'est-ce que la torréfaction ?

La torréfaction est l'opération qui vise à griller les grains de café pour en développer les arômes. Les grains de couleur vert clair au départ prennent des teintes brun clair à foncé lors du processus.

Le processus comporte deux principales étapes :

1. Les grains absorbent la chaleur du four, perdent du poids et de l'humidité (environ 10 % à 15 % du poids). Les odeurs dégagées lors de cette phase sont très végétales (herbe mouillée, foin). Puis, lorsque les grains ont atteint une température de près de 400 °F, l'odeur devient nettement plus sucrée (caramel, pain beurré).
2. À ce stade, les grains produisent leur propre chaleur. Cette étape aboutit à ce qu'on nomme le « crack », qui correspond au moment où les gaz se libèrent et produisent un craquement. On distingue généralement deux « cracks » : le premier est plus difficile à déceler, tandis que le deuxième produit un craquement plus sonore.

Les profils de cuisson se situent généralement entre le premier et le deuxième « crack ». En craquant, les grains libèrent une fine pellicule et prennent du volume. Ainsi, un grain de cuisson brune sera plus petit qu'un grain de cuisson noire.

Précautions

Avant la première utilisation, faites chauffer le four à vide une dizaine de minutes avec le couvercle ouvert afin de brûler les résidus de graisse utilisés lors de l'assemblage.

Lorsque le four est chaud, manipulez-le uniquement par la poignée en bois. Ne jamais toucher les parois du four ni le socle lors de la cuisson. Utiliser des mitaines de four ou un linge épais pour enlever et replacer le couvercle du four lors de la cuisson.

Le cuivre ramollit à la chaleur. Ainsi, tout choc déformera le four. Lorsque le four est chaud, reposez-le délicatement et ne tapez pas les parois avec une spatule, même en bois.

La torréfaction dégage beaucoup de fumée. Il est préférable de cuire le café sous une hotte, dans un espace bien ventilé ou même à l'extérieur.

Entretien

L'intérieur du four peut être nettoyé avec un chiffon sec. Évitez d'utiliser de l'eau.

Avec la cuisson, le cuivre ternit. Il est possible de le lustrer pour lui redonner son éclat d'origine. On trouve facilement des produits pour entretenir le cuivre en quincaillerie.

Torremano - Guide d'utilisation

Instructions

Le protocole suivant a été établi suite à une série de tests réalisés par Guillaume Isabelle, propriétaire de Géogène, torréfaction artisanale à Sherbrooke. Les instructions sont données à titre indicatif pour vous guider dans vos premiers pas. N'hésitez pas à nous faire part de vos expériences que nous pourrions partager avec les utilisateurs du Torremano.

Le torréfacteur doit être disposé sur une source de chaleur. Des résultats satisfaisants ont été obtenus lors de tests réalisés sur des cuisinières électriques standards, des cuisinières commerciales au gaz et un brûleur au propane de camping. Aucun test n'a été effectué sur un barbecue ou autre appareil de cuisson. Les tests sont établis pour la cuisson de 300 g de café vert sur une cuisinière électrique. Plusieurs paramètres peuvent modifier les durées de cuisson. Les résultats varient principalement en fonction du type de source de chaleur et de la quantité de café.

La partie sphérique, le four, est amovible. Le couvercle du four peut être enlevé et remplacé par simple rotation.

Autre matériel nécessaire :

- thermomètre de cuisson mesurant jusqu'à 500 °F
- minuterie
- entonnoir métallique pour pots Mason
- mitaine de four
- passoire et bols en métal

1. **Préchauffage** : disposer l'appareil sur le gros rond du poêle et régler à puissance maximum. Laisser chauffer de 6 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la température atteigne 450 °F à l'intérieur du four.
2. **Remplissage** : d'une main, prendre le four par la poignée, et de l'autre, enlever le petit couvercle avec une mitaine ou un linge épais. Placer l'entonnoir sur l'embouchure et verser les grains de café vert. Retirer l'entonnoir, refermer le couvercle (toujours à l'aide de la mitaine) et replacer le four sur son socle.
3. **Cuisson** : tourner la manivelle du torréfacteur à une vitesse constante tout le long de la cuisson. On peut bien sûr inverser le sens de rotation ou changer de bras. Le rond doit toujours être réglé sur la puissance maximale durant les 12 premières minutes, jusqu'à ce que le premier « crack » se fasse entendre. À ce moment, réduire légèrement la chaleur, pour conserver un feu moyen-élevé.

Selon le type de café recherché, vous ajouterez un temps de cuisson de :

- 2 min pour un café brun (ou juste avant le 2^e « crack »)
- 3 min pour un café mi-noir (ou juste après le 2^e « crack »)
- 4 min pour un café noir (ou 1 min après le 2^e « crack »)

4. **Refroidissement** : retirer rapidement le four de la source de chaleur et verser le contenu dans un bol en métal. Il est important de refroidir le café qui continue à cuire même après être sorti du four. Pour cela, vous pouvez verser alternativement les grains dans un bol, puis dans un autre. Vous pouvez également utiliser un bol et une passoire métallique qui permettra de tamiser les petites pellicules. Vous pouvez aussi brasser énergiquement les grains à l'aide d'une spatule, utiliser un petit ventilateur disposé sous la passoire ou encore poser le bol sur un lit de glace.