

Torréfaction



La torréfaction est la cuisson à sec du café effectuée dans un torréfacteur, grilloir cylindrique tournant.

La méthode rapide permet de torréfier 1500 kg de café par heure dans de l'air brûlant à 800°C.

La méthode flash dure 90 secondes à une température de 880°C, elle n'est utilisée que pour des robustas, des assemblages ordinaires et des cafés instantanés.

De par la température élevée et le faible temps de cuisson, ces 2 méthodes ne permettent pas l'accomplissement des arômes (réaction de Maillard). Il en résulte des cafés aux arômes simplifiés.



Notre métier : Maître torréfacteur depuis 1880

Les CAFÉS FOLLIET pratiquent une **torréfaction traditionnelle** : le café est envoyé par broche de 250 Kg, dans le torréfacteur, à une température montant graduellement jusqu'à 200°C durant environ 10 à 15 minutes.



La torréfaction traditionnelle permet une optimisation des **réactions de Maillard** (réactions chimiques observées lors de la cuisson) : l'action des sucres sur les protéines engendre la **formation de nombreuses molécules aromatiques** et les **colorations brunes** lors de la torréfaction.



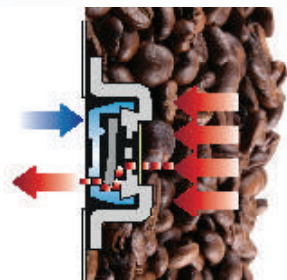
En cascade après la réaction de Maillard, suit la **réaction de dégradation de Strecker**, qui entraîne un dégagement de CO₂ et qui est responsable de la mousse dans la préparation du café en version espresso.



D'une part, un grain de café torréfié peut libérer jusqu'à 10 fois son propre volume de gaz CO₂ d'autre part, l'oxygène altère les molécules aromatiques.



C'est pourquoi, chez FOLLIET, nos cafés sont **conditionnés sous vide** afin de préserver tous leurs arômes. La valve monodirectionnelle sur nos paquets évite l'entrée d'air tout en permettant le dégazage naturel des cafés.



La caféine est une molécule qui se développe dans l'eau chaude. Plus le temps d'infusion est long, plus la boisson sera chargée en caféine.

Ainsi, il y a moins de caféine dans :

- Un ristretto que dans un espresso.
- Un espresso que dans un café filtre.

Le café torréfié contient entre **11% et 17 % de corps gras**. Il doit être conservé au sec et à l'abri de la chaleur.