

Magazine Espresso

Le cours de barista est arrivé

Chers amis de l'espresso,

Une question revient sans cesse, au téléphone ou juste après la livraison : « J'ai la machine maintenant — mais comment faire un vrai bon espresso ? »

Une machine seule ne suffit pas à faire un espresso. C'est pourquoi le cours de barista omaneo est désormais disponible : 11 épisodes, gratuits, directement sur omaneo.de. Du premier espresso à votre propre rosace en latte art.

Cinq choses décident de chaque espresso

Nous avons construit le cours autour d'une seule formule, parce qu'elle est honnête : Mélange, Dose, Mouture, Machine, Main. Vous en préparez quatre. La cinquième, c'est vous — vos mains, votre routine.

Aucune astuce ne remplace l'un de ces cinq éléments. Si un espresso n'a pas bon goût, c'est presque toujours l'un d'entre eux — et le cours vous montre lequel.

« Vous en préparez quatre. La cinquième, c'est vous. »

Il ne s'agit pas d'une astuce. Il s'agit des cinq à la fois.

Le cours couvre chaque étape entre le grain et la tasse :

- Ce qu'est vraiment l'espresso — et pourquoi ce n'est pas un simple café serré
- Le grain — fraîcheur, torréfaction, dosage
- La mouture — le réglage le plus important
- Comprendre la machine — chauffe, pression, température
- La galette parfaite — répartition et tassage
- Le réglage fin — lire l'extraction et ajuster

- La texture du lait — soyeuse, pas de bulles
- Le latte art — du versement à la rosace
- Les boissons — cappuccino, cortado, americano et plus
- Entretien et maîtrise — pour que la machine continue de bien infuser

Onze épisodes, un seul objectif : que votre espresso à la maison ait le goût d'un bon café.

Pas d'abonnement, pas de piège

Le cours est entièrement gratuit, sans inscription, sans abonnement. Chaque épisode est accompagné d'un PDF à lire près de la machine. Nous ne voulions pas seulement vous vendre une machine — nous voulions vous montrer comment vous en servir.

À regarder maintenant

Les 11 épisodes, gratuits, dès maintenant sur omaneode.de. Accéder au cours de barista
→