

# Cuisinart<sup>MD</sup>

## ESPRESSO BAR<sup>MC</sup>

### Machine à expresso avec moulin intégré Grind & Brew

SÉRIE EM-640C



Livret  
d'instructions  
et de recettes

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

# Précautions importantes

À Cuisinart, nous faisons grand cas de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation en mettant la sécurité en premier – pour vous, notre client.

Nous vous rappelons d'être prudents quand vous utilisez des appareils électriques et vous demandons de toujours observer des consignes de sécurité de base, dont celles-ci :

## 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

### ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEUR.

2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
  3. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
  4. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
  5. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
  6. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
  7. Utilisez toujours l'appareil sur une surface de niveau, parfaitement sèche.
  8. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes en position d'arrêt, puis retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
  9. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni là où il pourrait venir en contact avec un four chaud.
  10. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, venir en contact avec des surfaces chaudes ou se mêler.
  11. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
  12. Suivez rigoureusement les instructions pour le nettoyage et l'entretien.
  13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
  14. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec une rallonge électrique. Cependant, si vous devez en utiliser une, elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. Examinez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil à la recherche de bris ou de dommages.
- En cas de dommages, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-726-0190.
15. Confiez toutes les réparations à du personnel qualifié.
  16. N'utilisez pas un appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service autorisé le plus près de chez vous pour le faire examiner, puis réparer et régler au besoin.
  17. Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas et avant d'enlever ou de reposer des pièces et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer et avant d'enlever ou de reposer des pièces.
  18. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut créer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
  19. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans surveillance ou instruction. Exercez une surveillance étroite lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
  20. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  21. La surface de l'élément chauffant restera chaude pendant un temps après l'emploi.
  22. Les instructions d'entretien doivent avertir l'utilisateur que toute opération d'entretien doit être effectuée par un représentant de service autorisé.
  23. N'ôtez pas le couvercle durant le cycle d'infusion, car vous risqueriez de vous brûler.
  24. **ATTENTION** : Pour éviter les risques de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion.
  25. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche du cordon et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.

26. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage qui actionne l'appareil.
27. Avant l'utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la trémie à grains.
28. Utilisez cet appareil uniquement pour moulinier des grains de café torréfiés. Le broyage d'autres produits, tels que noix, épices ou grains de café non torréfiés, peut émauser la lame et causer un broyage de mauvaise qualité ou des blessures.
29. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
3. Vérifiez que le porte-filtre est bien posé quand vous utilisez l'appareil.
4. Ne retirez jamais le porte-filtre en cours d'infusion puisque l'appareil est alors sous pression. **MISE EN GARDE** : Pour éviter les risques de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion.

**REMARQUE** : Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil directement dans une prise de courant et non pas dans une barre multiprises ou une rallonge.

## Note sur le cordon court

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, être trifilaire et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

## Note sur la fiche

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

Lorsque le café est infusé dans une tasse de voyage, il faut retirer la cuvette d'égouttage.

**Remarque** : Il est normal que de l'eau s'accumule dans la cuvette d'égouttage..

# Conservez les présentes instructions Pour usage domestique seulement

## DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.



L'éclair à tête de dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

## Instructions spéciales de sécurité

1. Mettez seulement de l'eau froide dans le réservoir à eau. N'utilisez aucun autre liquide.
2. N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir est vide.

# TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes .....	2
Instructions de déballage .....	4
En quête du parfait expresso .....	4
Caractéristiques et avantages .....	6
Tableau de commande .....	7
Accessoires .....	8
Filtre à eau au charbon .....	9
Mise en service de l'appareil .....	9
Programmation de l'appareil .....	10
Guide pour un expresso parfait .....	12
Extraction à froid .....	13
Émulsion du lait .....	13
Distribution d'eau chaude .....	14
Nettoyage et entretien .....	14
Garantie .....	16
Recettes .....	18

## Instructions de déballage importantes

1. Placez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Retirez le livret d'instructions et toute autre documentation.
3. Couchez la boîte sur le dos et glissez la machine hors de la boîte.
4. Mettez la boîte de côté et retirez la pièce en polymousse du dessus.
5. Retirez le porte-filtre, le bouchon et la boîte blanche marquée « Accessoires » de la pièce en polymousse.
6. Déballer le porte-filtre et mettez-le de côté.  
**REMARQUE :** Le porte-filtre contient le filtre pour expresso double.
7. Ouvrez la boîte d'accessoires et videz-la.

**REMARQUE :** La boîte contient le pichet à mousser le lait, l'aiguille de nettoyage de la buse vapeur, la brosse de nettoyage du mécanisme de broyage, la brosse de nettoyage de la goulotte, le guide de dosage et le filtre pour expresso simple. Voyez tous les renseignements à ce sujet à la page 9.

8. Retirez l'appareil de la pièce de polymousse et sortez-le du sac en polyéthylène.
9. Placez l'appareil sur une surface plate et retirez

tout le reste du matériel et du ruban d'emballage.

**REMARQUE :** Le filtre à eau au charbon et le porte-filtre se trouvent à l'intérieur du réservoir à eau.

Nous vous recommandons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer votre machine à expresso un jour.

**GARDEZ TOUS LES SACS EN PLASTIQUE HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.**

## En quête du parfait expresso

Il est généralement convenu qu'un bon expresso est le résultat des quatre éléments suivants :

### Élément 1: L'eau

Lorsque vous faites un expresso, l'eau doit percoler au travers du café à la bonne vitesse. Il y a deux facteurs à considérer : le niveau de compression du café dans le filtre et le degré de finesse de la mouture. Si la percolation est trop lente, il y a surextraction des arômes de café, ce qui donne un café très foncé et amer présentant une crème tachetée et inégale à la surface. Si la percolation est trop rapide, il y a sous-extraction des arômes, ce qui donne un café dilué et fade présentant une crème claire et mince à la surface. (La « crème du café », c'est la mousse crémeuse de couleur noisette à la surface du café expresso. La formation de cette crème est une caractéristique d'un expresso réussi.)

### Élément 2 : Le café

Quoique la majeure partie du liquide soit de l'eau, toute la saveur doit provenir du café. Pour obtenir une tasse de café digne d'un café-bar, vous devez utiliser des grains de café de la même qualité. Si vous choisissez de moulin vous-même vos grains de café, achetez des grains entiers et frais en une quantité suffisante pour deux semaines seulement afin d'en préserver la fraîcheur. Une fois que les grains ont été cassés, ils perdent rapidement leur arôme. S'il n'est pas pratique d'acheter vos grains en petite quantité, nous vous conseillons de séparer la quantité dans des récipients hermétiques que vous garderez dans un endroit frais et sec. Après un mois, les arômes se détériorent. Il ne faut pas réfrigérer ni congeler les grains de café.

### Élément 3 : La mouture

La mouture est un élément essentiel pour une extraction appropriée des arômes. Si vous utilisez du café prémoulu, prenez soin d'acheter une mouture spécialement conçue pour les machines à expresso. Si la mouture est trop fine, l'eau percolera au travers

trop lentement; il en résultera une surextraction des arômes et une crème tachetée et inégale. Si la mouture est trop grossière, l'eau percolera au travers trop rapidement; il en résultera une sous-extraction des arômes et une crème mince à la surface.

#### **Élément 4 : La compression de la mouture**

La compression de la mouture est une étape cruciale du processus de préparation du café. Comprimez la mouture en appuyant dessus avec le bourroir et le presse-mouture. Ajoutez du café au besoin et compressez-le de nouveau pour avoir le bon dosage. Évitez de trop remplir le filtre. La mouture doit être comprimée avec une pression moyenne. Si elle est comprimée insuffisamment, l'eau percolera trop rapidement et les arômes ne seront pas pleinement extraits; si au contraire, elle est trop comprimée, l'eau percolera trop lentement et les arômes seront surextraits; il est possible aussi que le filtre déborde

# Caractéristiques et avantages

## 1. **Couvercle de trémie**

Préserve la fraîcheur des grains en empêchant l'infiltration d'air et d'humidité.

## 2. **Trémie à grains**

Capacité de ½ lb (225 g) de grains de café.

## 3. **Bouton de déverrouillage de trémie**

Sert à retirer la trémie et à accéder au mécanisme de broyage.

## 4. **Mécanisme de broyage (non montré)**

## 5. **Cadran sélecteur de degré de mouture**

16 réglages possibles : du plus fin au plus grossier.

## 6. **Trappe d'accès au réservoir à eau**

## 7. **Presse-mouture assisté**

Sert à comprimer la mouture dans le porte-filtre avant l'infusion.

## 8. **Berceau du porte-filtre**

## 9. **Réservoir à eau de 75 oz amovible**

Se pose par l'avant; un hublot indicateur de niveau facilite le remplissage.

### 9A. **Porte-filtre à eau au charbon**

### 9B. **Filtre à eau au charbon**

## 10. **Chauffe-tasses**

Sert à réchauffer les tasses à expresso.

## 11. **Commutateur Vapeur/eau chaude**

## 12. **Tableau de commande**

Voir l'illustration détaillée à la page suivante.

## 13. **Buse vapeur et eau chaude**

Sert à faire chauffer le lait à la vapeur qui entre dans la préparation des cappuccinos ou des lattés ainsi qu'à distribuer de l'eau chaude.

## 14. **Tête d'infusion**

Reçoit le porte-filtre qui peut être placé en deux positions (verrouillé et déverrouillé), ce qui facilite le nettoyage.

## 15. **Porte-filtre sans fond**

Porte-filtre sans fond en acier inoxydable de 54 mm.

## 16. **Tablette rabattable**

Reçoit les tasses de plus petit volume.

## 17. **Manomètre**

Surveille la pression d'extraction.

## 18. **Cuvette d'égouttage**

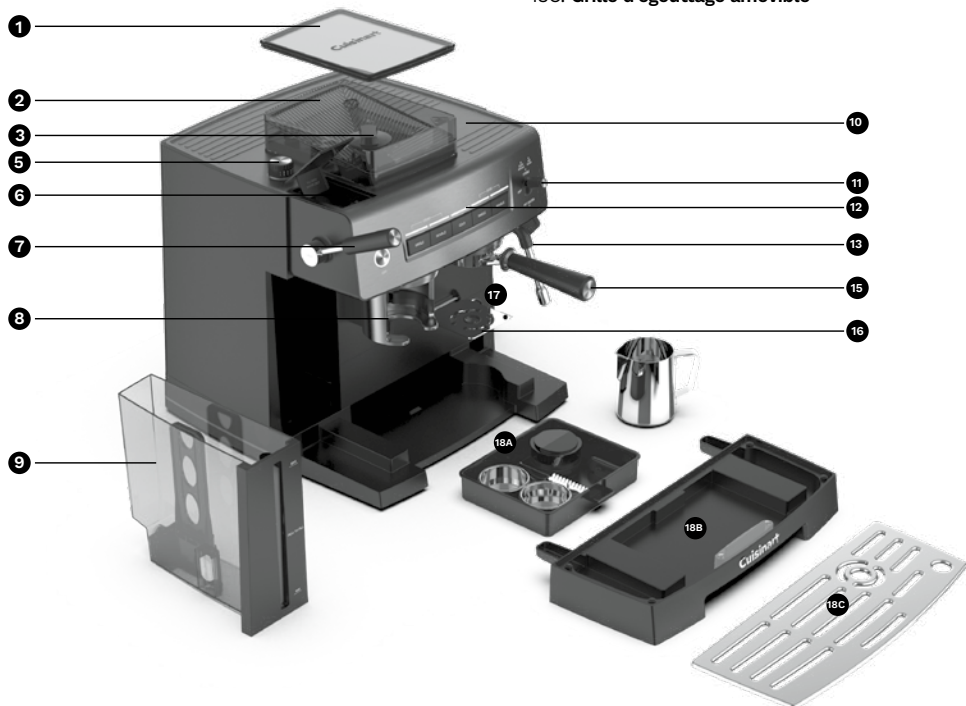
### 18A. **Compartment de rangement**

Plateau intégré qui loge les accessoires entre les utilisations; voir les précisions à la page 8.

### 18B. **Cuvette d'égouttage amovible**

Facilite le remplissage des tasses de voyage allant jusqu'à 20 oz en plus de simplifier le nettoyage.

### 18C. **Grille d'égouttage amovible**



**19. Pompe de 20 bars (non montrée)**

Pression de 20 bars pour une extraction équilibrée.

## Tableau de commande

**1. Interrupteur marche/arrêt**

Sert à allumer et à éteindre l'appareil. Le voyant annulaire s'allume lorsqu'on appuie sur la touche.

**2. Touche Moulin**

Lance l'opération de broyage.

**2A. Touche Simple**

Broie les grains pour une dose d'expresso simple.

**2B. Touche Double**

Broie les grains pour une dose d'expresso double.

**3. Touche Froid**

Sert à activer la fonction d'extraction à froid.

**4. Touche Infusion**

Lance le cycle d'infusion.

**4A. Touche Simple**

Règle l'infusion pour une dose simple d'expresso – 1 oz.

**4B. Touche Double**

Règle l'infusion pour une dose double d'expresso – 2 oz.

**5. Voyant Nettoyage/Détartrage**

**6. Voyant Manque d'eau**

**7. Commutateur Vapeur/eau chaude**

Sert à commander la distribution de vapeur ou d'eau chaude.

**7A. Vapeur**

Met l'appareil en mode distribution de vapeur pour la confection de cappuccinos et de lattés. Un voyant clignote lentement jusqu'à ce que l'appareil soit prêt.

**7B. Eau chaude**

Met l'appareil en mode distribution d'eau chaude.



# Accessoires

## 1. Guide de dosage

## 2. Filtre dose simple

Sert à recevoir la mouture pour un expresso simple.

## 3. Filtre dose double

Sert à recevoir la mouture pour un expresso double.

## 4. Porte-filtre sans fond de 54 mm

## 5. Aiguille de nettoyage de la buse vapeur

## 6. Brosse de nettoyage du mécanisme de broyage

## 7. Brosse de nettoyage de la goulotte de trémie

## 8. Bourroir

## 9. Filtre à eau au charbon

## 10. Porte-filtre à eau au charbon

## 11. Pichet à mousser le lait

## 12. Plateau de rangement des accessoires

Loge les accessoires entre les utilisations. Se range dans l'appareil pour un accès facile.

## 13. Sachet de pastilles détartrantes (non montré)





# Filtre à eau au charbon

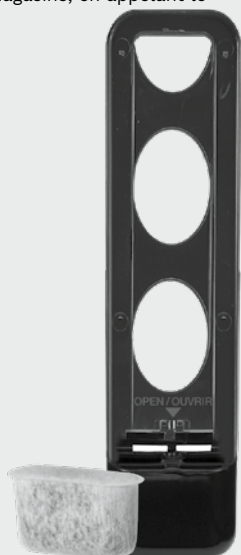
## Comment poser le filtre à eau

- Retirez le filtre du sac en polyéthylène. Immergez le filtre dans l'eau froide du robinet et laissez-le tremper pendant 15 minutes.
- Retirez le porte-filtre au charbon du réservoir à eau.
- Appuyez sur le logement du porte-filtre et tirez-le vers vous pour l'ouvrir.
- Placez le filtre dans le porte-filtre et fermez-le. Faites attention : Si le filtre est mal placé, il risque de se déchirer.
- Rincez le filtre et le porte-filtre en le tenant, ouverture sur le fond, directement sous l'eau froide du robinet pendant 10 secondes.
- Laissez le filtre s'égoutter complètement.
- Reposez le porte-filtre assemblé dans le réservoir d'eau, en le poussant jusqu'au fond.



**REMARQUE :** Nous recommandons de remplacer le filtre à eau tous les 60 jours ou après 60 remplissages du réservoir, ou plus souvent là où l'eau est dure.

Vous pouvez vous procurer des filtres de rechange dans les magasins, en appelant le Service après-vente de Cuisinart ou en visitant le site [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)



# Mise en service de l'appareil

Mettez la machine sur le comptoir (ou autre surface) sec et stable où vous l'utiliserez.

**IMPORTANT :** Avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée pendant un certain temps, il est important de la rincer. Voyez les instructions ci-dessous.

Retirez le bouchon rouge au dos du réservoir.

## Poser la cuvette d'égouttage

1. Pour accéder au compartiment de rangement des accessoires, retirez complètement la cuvette d'égouttage de l'appareil.
2. Prenez le filtre désiré et rangez le compartiment.
3. Reposez la cuvette d'égouttage dans l'appareil en vous assurant qu'elle et sa grille sont bien en position.

## Ajouter de l'eau

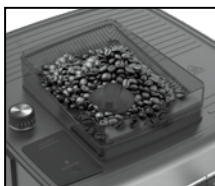
Pour remplir l'appareil d'eau, ouvrez la trappe d'accès au réservoir sur le dessus de la machine et remplissez le réservoir d'eau froide fraîche ou d'eau filtrée ou encore, retirez le réservoir en le tirant vers vous, remplissez-le et reposez-le.



**REMARQUE :** L'appareil ne fonctionne pas lorsque le réservoir n'est pas bien posé ou qu'il est vide.

## Préparer le moulin

1. Vérifiez que la trémie à grains est bien posée sur l'appareil.



2. Remplissez la trémie de grains de café et reposez le couvercle en vous assurant qu'il est bien fermé.

**REMARQUE :** La trémie a une capacité de 8 oz; assurez-vous d'avoir une quantité suffisante de grains pour le volume de café désiré.

3. Choisissez le degré de broyage à l'aide du cadran sélecteur : plus le chiffre est petit, plus la mouture est fine. Nous recommandons de commencer au réglage 8 et de le modifier en fonction de vos goûts.



**REMARQUE :** Attendez-vous à devoir modifier le réglage du degré de mouture et la quantité de mouture utilisée quelques fois afin d'obtenir le bon taux d'extraction. Commencez avec les réglages suggérés, faites un expresso et apportez des modifications, au besoin.

**REMARQUE :** Pour faire les modifications au poids et à la durée de broyage, appuyez sur la touche Simple ou Double pour programmer la quantité selon vos préférences. L'appareil conserve la sélection en mémoire. À titre informatif, voyez les réglages par défaut et programmables à la page 11.

## Effectuer un cycle de rinçage

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant. Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt : le voyant annulaire s'allume, indiquant que l'appareil est en marche. Les touches d'infusion Simple et Double clignoteront lentement, indiquant que l'appareil est en mode de chauffage.



**REMARQUE :** Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que le commutateur Vapeur/eau chaude est réglé à la position d'arrêt. Si ce n'est pas le cas, le voyant Vapeur ou le voyant Eau chaude clignotera jusqu'à ce que le commutateur soit mis à la position d'arrêt.

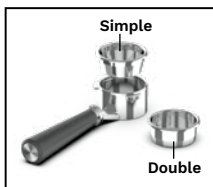


2. Vérifiez que la cuvette d'égouttage et sa grille sont en place.

3. Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

**REMARQUE :** L'appareil ne fonctionne pas quand le réservoir est vide. Le voyant Manque d'eau reste allumé tant que le réservoir n'est pas rempli.

4. Mettez un filtre pour expresso simple ou double dans le porte-filtre. Posez le porte-filtre dans la tête d'infusion.



5. Mettez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre sans fond.
6. Appuyez sur la touche d'infusion Simple et laissez l'eau couler pendant 20 à 25 secondes.

## Programmer l'appareil

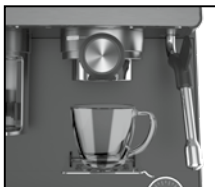
La machine à expresso Espresso Bar<sup>MC</sup> à moulin intégré Grind & Brew de Cuisinart est programmable. Comme dans les cafés-bistros, les fonctions « expresso simple » et « expresso double » donnent des portions de 1 once et de 2 onces respectivement. Cependant, en suivant quelques étapes simples, vous pouvez programmer l'appareil pour augmenter ou réduire les dosages au goût, à l'once près.

### Programmation de l'expresso simple

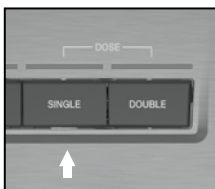
1. Mettez le filtre pour expresso simple dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture fine et compressez-la avec le bourroir et le presse-mouture assisté. Posez le porte-filtre sur la tête d'infusion.



2. Mettez une tasse sous le porte-filtre sans fond.



3. Pour amorcer la programmation, appuyez sur la touche d'infusion Simple pendant 3 secondes : le voyant correspondant commencera à clignoter et l'expresso commencera à couler.

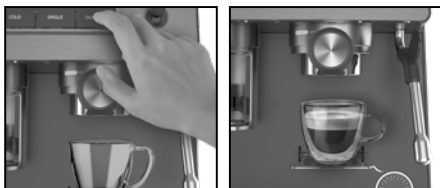


4. Laissez couler l'expresso jusqu'au niveau voulu, puis relâchez la touche Simple : un signal sonore indique que le dosage pour l'expresso simple a été programmé et mémorisé.

5. L'appareil repasse en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'une touche.

## **Programmation de l'expresso double**

1. Mettez le filtre pour expresso double dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture fine et compressez-la avec le bourroir et le presse-mouture assisté. Posez le porte-filtre sur la tête d'infusion.
2. Mettez une tasse sous le porte-filtre sans fond.
3. Pour amorcer la programmation, appuyez sur la touche d'infusion Double pendant 3 secondes : le voyant correspondant commencera à clignoter et l'expresso commencera à couler.



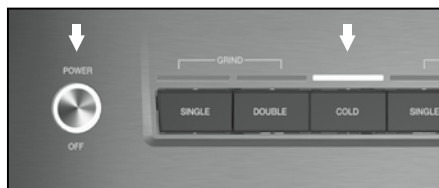
4. Laissez couler l'expresso jusqu'au niveau voulu, puis relâchez la touche Double : un signal sonore indique que le dosage pour l'expresso double a été programmé et mémorisé.

5. L'appareil repasse en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'une touche.

## **Rétablissement des réglages faits en usine**

Pour rétablir les réglages d'origine faits en usine :

1. Appuyez sur l'interrupteur et la touche Froid pendant environ 3 secondes ou jusqu'à ce que le signal sonore (1 bip) se fasse entendre. À ce moment-là, les voyants Marche, Moulin, Froid et Infusion clignoteront une fois.
2. L'appareil est maintenant reprogrammé selon les réglages d'origine et la prochaine fois que vous ferez un expresso simple ou un expresso double, l'appareil versera 1 once ou 2 onces de café, selon le cas. Voyez les détails dans le tableau ci-dessous.



Voici les réglages par défaut des différentes fonctions

	Réglages par défaut	Quantité	Fourchette programmable
Volume d'infusion	Simple	1,0 oz	1,0 à 2,7 oz
	Double	2,0 oz	1,7 à 4,0 oz

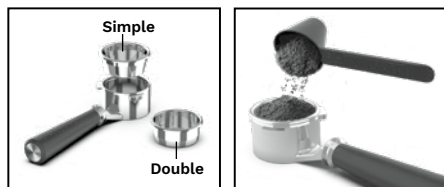
3. L'appareil repasse ensuite en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'une touche.

# Guide pour un expresso parfait

1. Vous voudrez peut-être préchauffer les tasses en les mettant sur le chauffe-tasses; cela aide à préserver la crème de l'expresso. (Retirez les tasses au moment lorsque vous êtes prêt à y infuser le café.)

2. Mettez le filtre désiré dans le porte-filtre.

**TRUC :** Utilisez le filtre d'une dose pour un expresso simple ou celui de deux doses pour un expresso double.



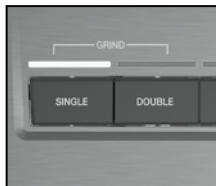
3. Mettez le guide de dosage dans le porte-filtre.



4. Insérez le porte-filtre (avec le guide de dosage) dans son berceau jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.



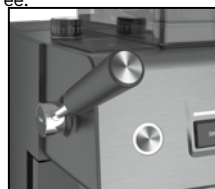
5. Appuyez sur la touche de moulin Simple ou Double pour lancer l'opération de broyage des grains.



6. Le moulin broiera des grains jusqu'à ce que la quantité de mouture programmée soit distribuée dans le porte-filtre.

**REMARQUE :** Pour annuler le broyage, appuyez une fois sur la touche sélectionnée plus tôt.

**REMARQUE :** La fonction de broyage manuel permet de personnaliser la quantité de mouture désirée. Pour commencer, appuyez sur la touche de moulin Simple ou Double jusqu'à l'obtention de la quantité de mouture désirée.



7. Lorsque le moulin s'arrête, retirez le porte-filtre du berceau et retirez le guide de dosage.

8. Mettez le bourroir dans le porte-filtre, face en métal plate sur le dessus, et tournez-le une fois.



9. Remettez le porte-filtre avec son bourroir (face en métal plate sur le dessous) dans le berceau. La mouture est prête à être comprimée.

10. Abaissez le levier du presse-mouture pour comprimer la mouture et relâchez-le lentement.

11. Retirez le porte-filtre du berceau et retirez le bourroir.

**IMPORTANT :** Assurez-vous de ne pas trop remplir le filtre pour éviter les risques de débordement.

**Expresso simple** – quantité recommandée : 9 à 11 g (min. 6 g)

**Expresso double** – quantité recommandée 17 à 19 g (min. 12 g)

**REMARQUE :** Vérifiez que l'appareil est prêt à être utilisé. Lorsque les voyants Marche, Froid, Simple et Double sont allumés, l'appareil est réchauffé et prêt à infuser le café.

12. Enlevez l'excédent de mouture (le cas échéant) sur le bord du filtre.

13. Posez le porte-filtre dans la tête d'infusion.

14. Mettez une tasse sous le porte-filtre.

15. Appuyez sur la touche d'infusion Simple ou Double, selon le cas, pour lancer l'infusion.

**REMARQUE :** Quand vous utilisez l'appareil en mode manuel, vous devez appuyer sur la touche une

première fois pour lancer l'infusion et une seconde fois pour l'arrêter.

16. Vérifiez la couleur du café infusé : idéalement, il aura une teinte foncée et caramel aux reflets rougeâtres.



17. Servez l'expresso immédiatement.
18. Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion.
19. Jetez le marc de café.

## Extraction à froid

Cette fonction permet d'infuser un café sans chaleur en utilisant l'eau à température ambiante pour extraire toutes les nuances de saveurs des grains de café. C'est l'idéal pour préparer des boissons de spécialité froides ou glacées en toute facilité..

1. Suivez les étapes 3 à 7 du Guide pour un expresso parfait à la page précédente.
2. Appuyez sur la touche Froid : les voyants des touches d'infusion Simple ou Double clignoteront tant que vous n'aurez pas sélectionné le volume d'infusion.

**REMARQUE :** L'infusion simple a un volume de 3,45 oz et l'infusion double, de 5 oz.

3. Pour une boisson à emporter, retirez la cuvette d'égouttage et infusez le café directement dans une tasse de voyage sous la tête d'infusion.

## Mode veille

Après 30 minutes d'inactivité, l'appareil s'éteint automatiquement.

## Émulsion du lait

Émulsionner le lait consiste à le faire chauffer à la vapeur et à y ajouter de l'air pour lui donner une texture onctueuse. C'est un art que l'on apprend à maîtriser avec le temps et la pratique.

1. Déterminez la quantité de lait nécessaire pour le nombre de tasses de café que vous faites.

**NOTE :** Le volume du lait augmente pendant qu'on le fait chauffer.

2. Versez le lait froid dans le pichet à mousser en acier inoxydable, jusqu'à la moitié à peu près, sans dépasser la marque MAX.

3. Mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position vapeur; le voyant clignote lentement jusqu'à ce que l'appareil soit prêt.
4. Éliminez l'eau qui se trouve dans la buse vapeur en plaçant celle-ci au-dessus de la cuvette d'égouttage.
5. Lorsque le voyant Vapeur s'allume, c'est que la fonction est activée. Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans la buse, remettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt.
6. Ramenez la buse vapeur sur le côté de l'appareil.



7. Immergez la buse vapeur dans le lait de sorte que son extrémité se trouve à environ un demi-pouce (1,25 cm) sous la surface et mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position vapeur.
8. Penchez le pichet de sorte que la buse vapeur repose sur son bec verseur. Descendez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit juste sous la surface du lait. Cela fera tourbillonner le lait dans le pichet.

**REMARQUE :** Ne laissez pas la vapeur jaillir par à-coups, car cela créera des grosses bulles. Si cela se produit, remontez le pichet pour que l'extrémité de la buse soit plus profondément immergée dans le lait.

9. À mesure qu'il chauffe et qu'il mousse, le lait prend du volume. Surveillez le niveau du lait en descendant le pichet tout en maintenant l'extrémité de la buse juste en dessous de la surface.
10. Quand le lait a moussé, remontez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit immergée au centre.

**CONSEIL :** La quantité de mousse nécessaire varie selon les boissons. Par exemple, il en faut plus pour un cappuccino que pour un latté.

11. Coupez immédiatement la vapeur en ramenant le commutateur Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt.

**IMPORTANT :** Ne faites pas bouillir le lait.

12. Retirez le pichet, essuyez immédiatement l'extrémité et la tige de la buse avec un chiffon humide propre et expulsez une petite quantité de vapeur.



## Distribution d'eau chaude

1. Mettez une tasse ou un récipient sous la buse vapeur et mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position eau chaude.
2. Quand il y a assez d'eau dans la tasse ou le récipient, ramenez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt : l'eau chaude cessera de couler après 1 minute.
3. Retirez la tasse ou le récipient et laissez la buse vapeur égoutter au-dessus de la cuvette d'égouttage.



## Nettoyage et entretien

Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Pour le nettoyer, il suffit de l'essuyer avec un chiffon propre humide et de l'assécher avant de le ranger.

### Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

- Rincez les filtres et le porte-filtre à l'eau immédiatement après les avoir utilisés pour éliminer toutes les particules de café. Vous pouvez utiliser une aiguille de nettoyage pour déboucher les orifices, au besoin.
- Périodiquement, faites fonctionner l'appareil, porte-filtre vide en position, avec de l'eau seulement pour rincer les particules de café qui pourraient y être demeurées.
- Essuyez l'intérieur de la tête d'infusion avec un linge humide pour éliminer les particules de café.

### Nettoyage du bâti et du chauffe-tasses

- Essuyez le bâti et le chauffe-tasses avec un chiffon humide doux. Évitez les produits de récurage ou de nettoyage puissants.

### Nettoyage de la grille de la cuvette d'égouttage

- Nettoyez la grille fréquemment et, en particulier, lorsque la cuvette est pleine.
- Lavez la grille à l'eau tiède savonneuse et rincez-la parfaitement. Utilisez un liquide pour la vaisselle non abrasif. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ou de chiffons abrasifs qui peuvent rayer la surface.



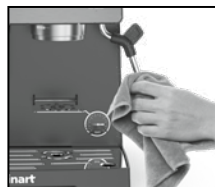
### Nettoyage de la cuvette d'égouttage

- Après avoir enlevé la grille, retirez la cuvette et essuyez-la avec un chiffon humide doux. Évitez les produits de récurage ou de nettoyage puissants.

**REMARQUE :** Ne mettez aucune pièce ni accessoire de la machine à espresso dans le lave-vaisselle.

### Nettoyage de la buse vapeur

- Nettoyez toujours la buse vapeur après l'avoir utilisée pour faire mousser du lait.
- Essuyez-la avec un chiffon humide, puis positionnez-la au-dessus de la cuvette d'égouttage et mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position eau chaude afin d'expulser les résidus de lait.
- Mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt. Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

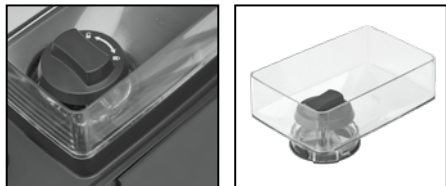


- Si la buse vapeur est colmatée, utilisez l'aiguille pour la déboucher.



## Nettoyage de la trémie à grains

- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Videz la trémie. Pour la retirer, ôtez son couvercle et tournez le bouton de déverrouillage à l'intérieur à la position de déverrouillage.



## Nettoyage du mécanisme de broyage

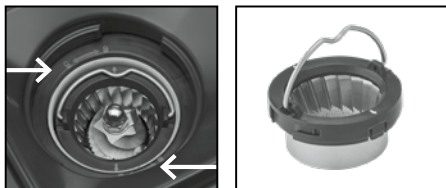
- S'il reste des grains dans le mécanisme de broyage, reposez la trémie et effectuez un cycle de broyage à n'importe quel degré de mouture. Cela fait, vous pouvez poursuivre l'opération de nettoyage selon les instructions.
- Retirez le couvercle de la trémie et tournez le bouton de déverrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour libérer la trémie.



**REMARQUE :** Vous remarquerez que la flèche du bouton de déverrouillage et la flèche sur le mécanisme de broyage à l'intérieur de l'appareil sont alignées. Elles doivent être alignées pour que la trémie puisse être reposée.

- Une fois la trémie enlevée, retirez le mécanisme de broyage en le saisissant par sa poignée en métal et en le soulevant. Brossez-le avec la brosse pour enlever la mouture ou lavez-le à la main. Remettez le mécanisme en place en le tournant jusqu'à ce qu'il soit parfaitement inséré en position. Abaissez la poignée. Reposez la trémie et verrouillez-la.

**REMARQUE :** Il sera impossible de reposer la trémie si le mécanisme n'est pas parfaitement inséré en position.



- Essuyez le boîtier de l'appareil avec un linge humide.

**REMARQUE :** La trémie et son couvercle de même peuvent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse. Il faudra les essuyer parfaitement.

## Détartrage

Le détartrage, c'est l'opération qui consiste à éliminer les dépôts de calcium qui se forment à la longue sur les pièces métalliques de la machine à espresso.

Pour que votre appareil vous donne les meilleurs résultats possibles, vous devez faire un détartrage de temps à autre. Le besoin de détartrage varie selon la dureté de l'eau que vous utilisez et la fréquence d'emploi de l'appareil.

Le voyant Nettoyage/Détartrage s'allume quand l'appareil a besoin d'être détartré.

Voici comment faire le détartrage :

1. Placez deux récipients de 1,5 L (50 oz), un sous la tête d'infusion et l'autre sous la buse vapeur.
2. Remplissez le réservoir d'eau à capacité d'une solution faite de deux tiers d'eau pour un tiers de vinaigre ou encore, remplissez le réservoir d'eau à capacité et y ajoutez une pastille détartrante.
3. Appuyez sur les touches d'infusion Froid et Simple pendant 3 secondes : le voyant Nettoyage/Détartrage se mettra à clignoter.
4. Mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position eau chaude : le voyant Nettoyage/Détartrage clignotera lentement, signe que l'opération de détartrage a débuté.

- **Détartrage :** De l'eau chaude s'écoulera d'abord de la buse vapeur, puis automatiquement de la tête d'infusion. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant Nettoyage/Détartrage clignote et le voyant Manque d'eau s'allume. Remplissez le réservoir d'eau à capacité. Videz la cuvette d'égouttage et les deux récipients et remettez-les en position. Mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position vapeur : le voyant Nettoyage/Détartrage s'allume.
- **Nettoyage :** De l'eau chaude s'écoulera d'abord de la tête d'infusion, puis automatiquement de la buse vapeur. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant Nettoyage/Détartrage s'éteint, le voyant Manque d'eau s'allume et le voyant Vapeur clignote. L'opération de détartrage est terminée.

**Entretien :** Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service après-vente autorisé.



# GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de

la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

**Numéro sans frais :**  
1-800-472-7606

**Adresse :**  
Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway, Unit #1,  
Woodbridge, ON. L4H 0L2

**Adresse électronique :**  
[consumer\\_canada@conair.com](mailto:consumer_canada@conair.com)

**Modèle :**  
EM-640C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal à Cuisinart Canada)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit\*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

\* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2424 désigne la 24e semaine de l'année 2024.

**Remarque :** Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca).





# RECETTES

Américano .....	18
Macchiato .....	18
Cappuccino .....	18
Café latté .....	19
Voile blanc.....	19
Cortado.....	19
Café au lait.....	19
Latté aux épices d'automne.....	20
Latté au caramel salé .....	20
Latté aux pistaches .....	20
Latté à l'huile d'olive .....	20
Latté au miel et au halva.....	21
Latté au lait doré.....	21
Café con Leche .....	21
Latté moka et noisettes .....	21
Latté chocolat blanc et framboises .....	22
Smoothie énergisant à l'expresso.....	22
Latté glacé choco-menthe .....	22
Expresso secoué glacé vanille et miel.....	22
Expresso tonique.....	23
Expresso tonique yuzu et lavande .....	23
Latté glacé vietnamien.....	23
Martini à l'expresso mexicain.....	24
Carajillo .....	24
Expresso irlandais.....	24
Coulée irlandaise à l'expresso .....	24
Affogato.....	24
Gelato à l'expresso.....	25
Crema di Caffè.....	25
Tiramisu .....	25

## Américano

*L'américano (qu'on appelle aussi « allongé » ou « café américain ») est un expresso auquel on ajoute de l'eau chaude après l'infusion. Il est donc moins amer et plus doux en bouche*

Donne 1 portion

**Mouture pour un expresso double**  
**2/3 à ¾ t. (160 à 175 ml) d'eau chaude**

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Sélectionner Eau chaude et, avec la buse vapeur, verser de l'eau chaude sur l'expresso.
3. Servir immédiatement.

## Macchiato

*Le macchiato (aussi appelé « noisette ») se caractérise par la noisette de mousse de lait qui le garnit. Il en existe plusieurs interprétations dans le monde, mais ici, à Cuisinart, nous privilégions la version classique, qui commence par un expresso parfait.*

Donne 1 portion

**Mouture pour un expresso simple**  
**¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Infuser un expresso simple dans une tasse (idéalement, une demi-tasse) résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation d'une mousse et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, garnir l'expresso d'environ 1 c. à soupe (15 ml) de mousse de lait.
4. Servir immédiatement.

## Cappuccino

*Traditionnellement, le cappuccino est composé d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait chaud et d'un tiers de mousse de lait.*

Donne 1 portion

**Mouture pour un expresso simple**  
**1/3 t. (80 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Infuser un expresso double dans une tasse

résistante à la chaleur.

2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse environ aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser environ 3 oz (90 ml) de lait chaud lentement dans l'expresso et garnir de 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de lait mousseux.
4. Servir immédiatement.

## Café latté

*Cette boisson classique du bar à café est facile à préparer à la maison. Il suffit de chauffer le lait à la vapeur et de le verser dans un expresso frais infusé, puis de garnir d'une mince couche de mousse de lait.*

Donne 1 portion

### Mouture pour un expresso double

**½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse jusqu'au rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement dans l'expresso.
4. Servir immédiatement.

## Voile blanc

*Cette boisson populaire pourrait être simplement décrite comme un petit latté fort. Typiquement, elle contient plus d'expresso que de lait et elle est recouverte d'une mince couche de micromousse.*

Donne 1 portion

### Mouture pour un expresso double

**¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse à peu près aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour

éliminer les plus grosses bulles.

3. Une fois l'infusion terminée, verser une petite quantité de lait chaud (environ la moitié du volume de l'expresso) lentement dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère. Garnir d'une couche très mince de mousse.
4. Servir immédiatement.

## Cortado

*Le cortado ressemble beaucoup au latté, sauf qu'il utilise de l'expresso et du lait à parts égales et qu'il n'est pas garni de mousse.*

Donne 1 portion

### Mouture pour un expresso simple

**¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Infuser un expresso simple dans une petite tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Verser une petite quantité (environ 1½ à 2 oz [45 à 60 ml]) de lait chaud lentement dans l'expresso.
4. Servir immédiatement.

## Café au Lait

*Une boisson simple généralement préparée à partir d'un café filtre auquel on ajoute une part égale de lait chaud. Ici, on a remplacé le café filtre par un expresso pour une saveur plus marquée.*

Donne 1 portion

### Mouture pour un expresso double

**½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser tout le lait dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère.
4. Servir immédiatement.

## Latté aux épices d'automne

*Une tasse de ce latté chaud vous transportera à la saison automnale peu importe le moment de l'année!*

Donne 1 portion

**Sirop simple aux épices d'automne :**

**2 bâtonnets de cannelle**

**1 gousse d'anis étoilé**

**3 gousses de cardamome**

**½ c. à thé (2 ml) de clou de girofle entier**

**½ c. à thé (2 ml) de poivre noir en grain**

**1 morceau de ½ po (1,25 cm) de racine de gingembre frais, tranché**

**½ t. (125 ml) d'eau**

**½ t. (125 ml) de sucre granulé**

**Latté :**

**Mouture pour un expresso simple**

**4 oz (120 ml) de lait**

**2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple aux épices d'automne (recette ci-dessus)**

1. Combiner les ingrédients du sirop dans une petite casserole et faire chauffer au feu doux-moyen jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous. Retirer du feu et laisser infuser pendant 30 minutes. Passez le sirop dans un tamis au-dessus d'une récipient hermétique; jeter les solides. Laisser refroidir parfaitement avant l'emploi. Remarque : Le sirop simple se conserve jusqu'à deux semaines dans un pot hermétique au réfrigérateur.
2. Infuser un expresso simple dans une tasse.
3. Verser le lait avec 2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
4. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement sur l'expresso.
5. Servir immédiatement.

## Latté au caramel salé

*Une gâterie sucrée aussi bonne que celle que font les baristas professionnels.*

Donne 1 portion

**1 c. à soupe (15 ml) de sauce au caramel, plus une quantité pour garnir (facultatif)**

**Mouture pour un expresso simple**

**1 pincée de sel de mer**

**½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

1. Mettre 1 c. à soupe (15 ml) de sauce au caramel dans une tasse résistante à la chaleur. Infuser un expresso simple dans la tasse. Saupoudrer du sel de mer.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement sur l'expresso.
4. Garnir d'un filet de sauce au caramel, si désiré.
5. Servir immédiatement.

## Latté aux pistaches

*Une boisson simple et sucrée au goût de noisettes – pas besoin d'aller au café pour intégrer ce latté à votre rituel du matin.*

Donne 1 portion

**2 c. à soupe (30 ml) de sirop aux pistaches de commerce**

**Mouture pour un expresso double**

**½ t. (125 ml) de boisson de pistaches**

1. Verser le sirop aux pistaches dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Infuser un expresso double sur le sirop dans la tasse.
3. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
4. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement sur l'expresso.
5. Servir immédiatement.

## Latté à l'huile d'olive

*L'huile d'olive combinée à la richesse du lait entier donne un latté étonnamment velouté et réconfortant.*

Donne 1 portion

#### **Mouture pour un expresso simple**

**1/3 t. (80 ml) de lait entier**

**1½ c. à soupe (22 ml) d'huile d'olive**

**1 pincée de sel de mer**

1. Infuser un expresso simple dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait avec l'huile d'olive dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement sur l'expresso.
4. Servir immédiatement.

## **Latté au miel et au halva**

*Le halva est une confiserie traditionnelle du Moyen-Orient à base de tahini (graines de sésame). Il tient la vedette dans ce latté glacé.*

Donne 1 portion

**¾ t. (175 ml) de lait entier**

**2 c. à soupe (30 ml) d'halva à la vanille**

**1 c. à thé (5 ml) de miel**

**¼ c. à thé (1 ml) de cardamome moulu**

1. Infuser un expresso simple par extraction à froid.
2. Mettre tous les ingrédients (sauf l'expresso) dans un bol moyen et battre avec un fouet jusqu'à ce que le halva soit presque entièrement dissous. Transvider dans un pichet à mousser.
3. Avec la buse vapeur, faire chauffer le mélange de lait et de halva jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
4. Au moment de servir, remplir un grand verre de glaçons, verser l'expresso sur les glaçons, suivi du lait chaud.

## **Latté au lait doré**

*Le curcuma regorge de bienfaits. Il n'y a pas meilleure façon d'en profiter que dans un latté chaud.*

Donne 1 portion

**½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)**

**1 c. à thé (5 ml) de miel**

**¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur**

**½ c. à thé (2 ml) de curcuma moulu**

**¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue**

**¼ c. à thé (1 ml) de gingembre moulu**

**1 pincée de cardamome moulu**

**1 pincée de poivre noir frais moulu**

1. Infuser un expresso simple dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait, le miel, la vanille et les épices dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement sur l'expresso.
4. Servir immédiatement.

## **Café con Leche**

*Le café au lait dans sa version espagnole.*

Donne 1 portion

#### **Mouture pour un expresso double**

**1/3 t. (80 ml) de lait entier**

**1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé (facultatif ou au goût)**

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque jusqu'aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère. Sucre au goût.
4. Servir immédiatement.

## **Latté moka et noisettes**

*Démarrez la journée avec une petite gâterie.*

Donne 1 portion

**½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)**  
**1 c. à soupe (15 ml) de tartinade choco-noisettes**  
**Mouture pour un expresso double**

1. Dans un petit bol, battre ensemble le lait et la tartinade choco-noisettes à l'aide d'un fouet. Réserver.
2. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
3. Verser le mélange choco-noisettes dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque jusqu'aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses.
4. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement dans l'expresso.
5. Servir immédiatement.

## Latté chocolat blanc et framboises

*Le chocolat blanc se marie avec la framboise acidulée dans ce latté délectable.*

Donne 1 portion

**1 c. à soupe (15 ml) de confiture de framboises sans graines**  
**1 truffe au chocolat blanc**  
**Mouture pour un expresso double**  
**½ t. (125 ml) de lait entier**

1. Mettre la confiture dans un petit bol micro-ondable et faire chauffer au micro-ondes pendant 15 secondes pour la ramollir. Transvider dans une tasse résistante à la chaleur et ajouter la truffe.
2. Infuser un expresso double dans la même tasse. Une fois l'infusion terminée, remuer délicatement jusqu'à ce que le chocolat et la confiture soient presque entièrement incorporés.
3. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque jusqu'aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
4. Verser le lait chaud lentement dans la tasse.
5. Servir immédiatement.

## Smoothie énergisant à l'expresso

*Une excellente façon de démarrer la journée.*

Donne 1 portion

**¼ t. (60 ml) d'expresso infusé, froid**  
**½ t. (125 ml) de boisson végétale**  
**¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur**  
**1 c. à soupe (15 ml) de beurre de noix ou de graines**  
**1 c. à soupe (15 ml) de poudre de cacao**  
**1 c. à thé (5 ml) de poudre de maca**  
**1 banane congelée, coupée en rondelle de 1 po (2,5 cm)**

1. Mettre tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le récipient d'un mélangeur. Poser le couvercle et transformer à haute vitesse pendant 60 secondes ou jusqu'à ce que parfaitement lisse.
2. Servir immédiatement.

## Latté glacé choco-menthe

*Cette recette est un mariage des saveurs nostalgiques du chocolat et de la menthe.*

Donne 1 portion

**1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat, plus une quantité additionnelle comme garniture**  
**¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de menthe poivrée pur**  
**Mouture pour un expresso double**  
**2 t. (500 ml) de glaçons**  
**¼ t. (60 ml) de colorant à café sucré**  
**½ t. (125 ml) de lait entier**

1. Mettre 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat avec l'extrait de menthe poivrée dans une tasse.
2. Infuser un expresso double sur le sirop par extraction à froid. Une fois l'infusion terminée, remuer jusqu'à consistance lisse.
3. Verser un filet de sirop de chocolat sur les parois intérieures d'une grand verre et remplir de glaçons. Ajouter le colorant à café et le lait. Ajouter l'expresso. Remuer si désiré.
4. Servir immédiatement.

## Expresso glacé vanille et miel secoué

*Un mélange d'expresso, de sirop à la vanille et au miel et de boisson d'avoine donne cette boisson*

*discrètement sucrée que l'on veut secouée, pas remuée.*

Donne 1 portion

**Sirop simple à la vanille et au miel :**

½ t. (125 ml) de miel

¼ t. (60 ml) d'eau

1 gousse de vanille, fendue sur la longueur

**Expresso :**

**Mouture pour un expresso double**

1½ t. (375 ml) de glaçons

½ t. (125 ml) de boisson d'avoine non sucrée

2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple à la vanille et au miel (recette ci-dessus)

1. Combiner les ingrédients du sirop dans une petite casserole et faire chauffer au feu doux-moyen jusqu'à frémissement. Retirer du feu et laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.
2. Infuser un expresso double par extraction à froid.
3. Remplir un pot Mason ou un mélangeur à cocktail de glaçons. Verser l'expresso, la boisson d'avoine et le sirop simple sur les glaçons. Fermer le couvercle et secouer vigoureusement pendant 20 secondes environ, jusqu'à ce que les parois soient extrêmement froides.
4. Pour servir, verser sur des glaçons.

**REMARQUE :** Le sirop simple se conserve jusqu'à deux semaines dans un pot hermétique au réfrigérateur.

## Expresso tonique

*Remplacez le gin par de l'expresso et obtenez une boisson gazeuse qui est à la fois rafraîchissante et stimulante. Pour varier, essayez des sirops simples aromatisés ou d'autres garnitures!*

Donne 1 portion

**Mouture pour un expresso double**

1 c. à thé (5 ml) de sirop simple (facultatif ou au goût)

1 à 2 filets d'amers à cocktail (comme Angostura)

5 oz (150 ml) de soda tonique

Zeste de citron ou d'orange comme garniture

1. Infuser un expresso double dans une petite tasse par extraction à froid.
2. Remplir un verre à gin de glaçons. Ajouter le sirop simple (si on l'utilise), les amers et le soda tonique; remuer. Verser lentement dans l'expresso froid. Garnir du zeste.
3. Servir immédiatement.

## Expresso tonique yusu et lavande

*Un remontant rafraîchissant à tout moment de la journée ou un savoureux cocktail sans alcool.*

Donne 1 portion

**Sirop simple au yusu et à la lavande :**

Donne environ ¾ tasse (175 ml)

½ t. (125 ml) de sucre granulé

½ t. (125 ml) d'eau

¼ t. (60 ml) de jus de yuzu

1 c. à soupe (15 ml) de lavande culinaire déshydratée

**Expresso tonique :**

**Mouture fine pour un expresso double**

1½ t. (375 ml) de glaçons

2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple au yusu et à la lavande (recette ci-dessus)

5 oz (150 ml) de soda tonique

1. Mettre le sucre, l'eau et le jus de yuzu dans une petite casserole et faire chauffer à feux doux jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous. Retirer du feu et ajouter la lavande. Laisser infuser pendant 30 minutes. Passer le sirop dans un tamis au-dessus d'un petit bol. Jeter la lavande. Couvrir le sirop et laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.
2. Infuser un expresso double dans une petite tasse par extraction à froid.
3. Remplir un verre à gin de glaçons. Ajouter le sirop simple et le soda tonique; remuer. Verser lentement dans l'expresso froid.
4. Servir immédiatement.

**REMARQUE :** Le sirop simple se conserve jusqu'à deux semaines dans un pot hermétique au réfrigérateur.

## Latté glacé vietnamien

*Le lait condensé sucré apporte une richesse agréable à l'expresso dans cette boisson glacée.*

Donne 1 portion

**2 c. à soupe (30 ml) de lait condensé sucré**

**Mouture pour deux expressos doubles**

**2 t. (500 ml) de glaçons**

1. Verser le lait condensé dans une tasse ou un verre.
2. Infuser deux expressos doubles par extraction à froid sur le lait condensé sucré. Une fois l'infusion terminée, remuer pour combiner le tout.

3. Remplir un grand verre de glaçons. Verser le latté sur les glaçons.
4. Servir immédiatement.

## Martini à l'expresso mexicain

*Remplacer la vodka par une tequila reposado de qualité apporte des notes de caramel à cette boisson sûre de faire parler d'elle.*

Donne 2 portions

**2 oz (60 ml) d'expresso infusé**  
**2 oz (60 ml) de tequila reposado**  
**3 oz (90 ml) de liqueur de café à base de rhum glaçons**

1. Remplir un mélangeur à cocktail de glaçons. Y ajouter l'expresso, la tequila et la liqueur de café.
2. Secouer vigoureusement et verser à travers une passoire à glaçons dans deux verres à martini froids.
3. Servir immédiatement.

## Carajillo

*Le carajillo est une boisson d'origine espagnole qui ne renferme que deux ingrédients. C'est une alternative délicieuse et légère au martini à l'expresso.*

Donne 2 portions

**4 oz (120 ml) d'expresso infusé**  
**2 oz (60 ml) de liqueur Licor 43**  
**Glaçons**

1. Remplir un mélangeur à cocktail de glaçons. Y ajouter l'expresso et la liqueur Licor 43.
2. Secouer vigoureusement et verser à travers une passoire à glaçons dans deux verres courts remplis de glaçons.
3. Servir immédiatement.

## Expresso irlandais

*Ce cocktail chaud – un grand classique des cafés desserts – ne perd pas en popularité, parce que le café et le whisky vont si bien ensemble.*

Donne 1 portion

**1½ oz (45 ml) de crème épaisse**  
**1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé**  
**½ c. à thé (2 ml) d'extraît de vanille pur**  
**1 pincée de sel cascher**

**1 oz (30 ml) de whisky irlandais**  
**Mouture pour un expresso double**

1. Mettre la crème, le sucre, la vanille et le sel dans un bol à mélanger et battre avec un fouet ou un batteur à main jusqu'à la formation de pics mous.
2. Verser le whisky dans une tasse. Infuser un expresso double sur le whisky.
3. Garnir de la crème fouettée.
4. Servir immédiatement.

## Coulée irlandaise à l'expresso

*Ce cocktail sucré (communément appelé « mudslide ») est rehaussé par l'expresso. Vous pouvez y ajouter de la crème glacée pour en faire un lait frappé version adulte.*

Donne 2 portions

**Sirop de chocolat**  
**Glaçons**  
**3 oz (90 ml) d'expresso infusé**  
**2 oz (60 ml) de boisson irlandaise à la crème**  
**1 oz (30 ml) de vodka**  
**1 oz (30 ml) de liqueur de café**

1. Verser un filet de sirop de chocolat sur les parois intérieures de deux grands verres et remplir de glaçons.
2. Remplir un mélangeur à cocktail de glaçons. Y ajouter tous les autres ingrédients.
3. Secouer vigoureusement et verser à travers une passoire à glaçons dans les verres préparés.
4. Servir immédiatement.

## Affogato

*Ce dessert glacé italien est appelé « flotteur à l'expresso » en français. Faites les boules de gelato et conservez-les au congélateur jusqu'au moment de servir.*

Donne 1 portion

**Mouture pour un expresso double**  
**1 boule de gelato ou de crème glacée à la vanille**

1. Infuser un expresso simple dans une petite tasse résistante à la chaleur.
2. Mettre le gelato dans un petit bol et verser l'expresso chaud lentement dessus.
3. Servir immédiatement.



## Gelato à l'expresso

*Pour une glace stimulante, ajoutez des fèves de café expresso enrobées de chocolat noir vers la fin du cycle de mélange.*

Donne environ 4 tasses (1000 ml), soit huit portions de ½ t. (125 ml).

- 1 t. (250 ml) de crème épaisse**
- 2 t. (500 ml) de lait entier, divisé**
- 1 t. (250 ml) d'expresso infusé**
- 1 t. (250 ml) de sucre granulé**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs**
- 1 pincée de sel de mer**
- 1 c. à soupe (15 ml) de pectine liquide**

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ t. (375 ml) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux jusqu'à frémissement.
2. Pendant ce temps, verser le reste du lait, l'expresso, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger et combiner à l'aide d'un fouet.
3. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation d'expresso et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes.)
4. Retirer du feu. Ajouter la pectine, filtrer et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.
5. Rebattre la préparation avant de la verser dans le bol d'une sorbetière CuisinartMD. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La gelato aura une texture molle et crémeuse; servir ou mettre dans un récipient hermétique au congélateur.

## Crema di Caffè

*Cette crème fouettée au café d'inspiration italienne est un dessert simple et élégant.*

Donne 6 portions

- 1 t. (125 ml) de crème épaisse**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé**
- ¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur**
- ¼ t. (60 ml) d'expresso infusé, froid**
- Poudre de cacao comme garniture**

1. Mettre la crème, le sucre et la vanille dans un bol à mélanger en acier inoxydable. Battre à l'aide d'un batteur à main jusqu'à la formation de pics mous.
2. Tout en continuant de battre la crème, verser

l'expresso en filet jusqu'à la formation de pics moyens. Répartir entre six coupes à dessert ou ramequins. Couvrir d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

3. Saupoudrer de poudre de cacao et servir.

## Tiramisu

*Qu'on le dise classique ou rétro, ce célèbre dessert de la cuisine italienne est irrésistible. Crémeux et décadent, il est parfait pour clôturer un repas en beauté. Malgré nos quelques raccourcis pour vous simplifier le travail, il est sûr d'impressionner vos convives.*

Donne neuf portions

- 1 contenant de 8 oz (235 g) de fromage mascarpone, à température ambiante**

- 1 t. (250 ml) de crème épaisse froide**
- ¼ t. (60 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) de sucre à glacer**

- 2 c. à soupe (30 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de rhum brun, divisé**

- 1½ t. (375 ml) d'expresso infusé**

- 28 biscuits Doigts de dame**

- ¼ t. (60 ml) de poudre de cacao non sucrée comme garniture**

1. Battre le mascarpone dans un bol de taille moyenne à l'aide d'un batteur à main CuisinartMD jusqu'à ce qu'il soit légèrement fouetté.
2. Dans un autre bol, battre la crème jusqu'à la formation de pics fermes, en y ajoutant le sucre à glacer graduellement. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de rhum et fouetter brièvement.
3. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème fouettée dans le mélange de mascarpone, un tiers à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement incorporée.
4. Infuser trois expressos doubles par extraction à froid dans une grande tasse à mesurer. Ajouter les 2 c. à soupe (30 ml) de rhum.
5. Un par un, tremper les doigts de dame dans le mélange au café pendant quelques secondes et les placer côte à côte dans le fond d'un plat carré de 9 pouces (23 cm). Répéter avec 13 autres doigts de dame de manière à couvrir le fond.
6. Recouvrir de la moitié du mélange de mascarpone. Recouvrir d'une couche de doigts de dame trempés. Étaler le reste du mélange de mascarpone en une couche uniforme sur le dessus. Recouvrir d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
7. Au moment de servir, saupoudrer le tiramisu de poudre de cacao à l'aide d'un tamis.

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2025 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1,

Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :

Consumer\_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

EM-640C

IB-####-CAN