



WWW.COUTUMECAFE.COM



FICHES EXTRACTION
by COUTUME

AEROPRESS

MATÉRIEL



AEROPRESS

1 BALANCE / 1 BOUILLLOIRE
1 CHRONOMÈTRE
1 MOULIN À CAFÉ / 1 TASSE
1 AEROPRESS + PAPIER FILTRE
1 SPATULE

INGRÉDIENTS /  13g de café pour 230g d'eau*



ÉTAPES

- 01.** Faire chauffer l'eau jusqu'à frémissement (93-94°C).
- 02.** Préparer le chapeau de l'AeroPress en y positionnant le papier filtre et le rincer à l'eau chaude.
- 03.** Préchauffer la tasse en y versant de l'eau chaude.
- 04.** Peser le café et le moudre afin d'obtenir une mouture comparable à du sucre en poudre*.
- 05.** Retourner l'AeroPress et placer le café dans la chambre inférieure.
- 06.** Remplir d'eau jusqu'à la bordure supérieure et laisser infuser pendant 50 secondes. Remuer avec la spatule.
- 07.** Visser le chapeau de l'AeroPress.
- 08.** Positionner la tasse sur le chapeau du filtre et retourner l'AeroPress.
- 09.** Appuyer doucement et de façon constante sur le piston de l'AeroPress pour extraire le café.
- 10.** Déguster.

* Il s'agit d'une recette de base. Chaque café a ses caractéristiques propres, n'hésitez pas à tester vous-mêmes de nouvelles recettes!