

Guide de préparation

AEROPRESS

Matériel

Une cafetière Aeropress

Une carafe en verre ou une grande tasse

Un filtre spécial en papier Aeropress

Un moulin à café

Une balance avec chronomètre

Une bouilloire à bec verseur

18g de notre café Rwanda BIO

Recette

Café : 18g

Mouture : Moyenne à fine

Eau : 180g (pour 1 tasse)

Température : 92°C

Temps total d'extraction :

2 minutes 30 secondes

1. Commencez par chauffer l'eau à la température indiquée et moule le café.
2. Placez le filtre en papier dans le porte-filtre de l'Aeropress et rincez-le.
3. Prenez le piston de l'Aeropress avec la partie en silicone tournée vers le haut et emboîtez la chambre d'infusion.
4. Versez les 18g de café moulu dans la chambre d'infusion, puis ajoutez l'eau chaude jusqu'à atteindre 150g. Démarrez le chronomètre.
5. Mélangez le café et l'eau pendant 10 secondes à l'aide de la spatule, puis laissez infuser pendant 1 minute et demie.
6. Fixez fermement le porte-filtre sur l'Aeropress et retournez-le sur une tasse ou une carafe. Pressez lentement pendant 30 à 45 secondes.
7. Arrêtez de presser lorsque vous entendez un léger bruit d'air. Retirez l'Aeropress.
8. Ajoutez 50 à 60ml d'eau chaude supplémentaire, mélangez légèrement et servez.



RWANDA BIO

SPECIALTY
FILTER COFFEE