

Guide de préparation

FRENCH PRESS

Matériel

Une cafetière à piston (French press)

Une bouilloire

Un moulin à café

Une balance avec chronomètre

18/36g de notre café Rwanda BIO

Recette

Pour 250 ml d'eau : utilisez 18g de café

Pour 500 ml d'eau : utilisez 36g de café

Mouture : Grossière

Température : 92°C

Temps total d'infusion : 4 minutes

1. Commencez par chauffer l'eau à 92° et moudre le café.
2. Versez le café moulu dans la cafetière à piston et ajoutez la quantité d'eau indiquée.
3. Laissez infuser pendant 45 secondes, puis remuez délicatement avec une spatule ou une cuillère pour bien mouiller la mouture et faire retomber les grosses particules dans le fond.
4. Placez le piston sur le dessus sans le presser pour conserver la chaleur.
5. Laissez infuser pendant un total de 4 minutes.
6. Après 4 minutes, pressez lentement le piston vers le bas.
7. Servez votre café fraîchement infusé et savourez !



RWANDA BIO

SPECIALTY
FILTER COFFEE