

L'art de bien préparer et de déguster une tasse de café

- 1 - Prendre de l'eau à pH neutre et à faible teneurs en cations (Ca, Mg, Na). Evitez l'eau du robinet chargée de chlore qui masque les saveurs.
- 2 - Chauffer l'eau à une température maximale de 95 ° C (203 ° F) *
- 3 - Pour le Bourbon pointu mettre 70 grammes de mouture de café par litre d'eau.
- 4 - Mettre la mouture puis l'eau chaude dans la cafetière, type Bodum **.
- 5 - Mélanger à la cuillère et laisser infuser pendant 5 minutes.
- 6 - Filtrer en appuyant sur le piston et verser dans des tasses.
- 7 - Profiter des arômes du café quand il est chaud
- 8 - Ne le boire que lorsqu'il a refroidi à une température entre 50-55 ° C. Plus chaud les papilles gustatives se ferment sous l'influence de la chaleur.

* Au-delà de 96 ° C, les arômes sont détruits par la chaleur

** L'infusion permet d'exprimer pleinement les saveurs et les arômes, mieux que les autres procédés d'extraction qui sont la décoction, la filtration ou l'expresso.



Cafetière à infusion