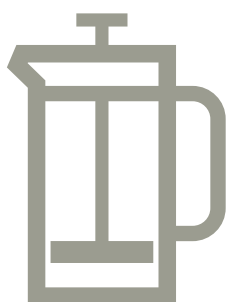




Cafetera de émbolo



MATERIALES:

Cafetera de émbolo
Café SUPRACAFÉ
Hervidor de agua
Agua
Molino
Báscula

PARÁMETROS:

7 gr. café SUPRACAFÉ (para una taza)
100 ml. agua
Molienda gruesa
Agua 92°

Pasos:

- 01_ Precalienta la cafetera con agua caliente.
- 02_ Muele el café y echa en la cafetera 21 gr de café y 300 ml. agua.
- 03_ Echa el agua sobre el café intentando empapar todo sin llegar a echar todo el agua que vamos a usar.
- 04_ Remueve el café y el agua con una cuchara.
- 05_ Pre infusión de 30 segundos.
- 06_ Echa el resto de agua que falte y vuelve a remover.
- 07_ Coloca la tapa de la cafetera para que infusione correctamente y conserve el calor.
- 08_ Espera 3 minutos aproximadamente.
- 09_ Empieza a bajar el filtro despacio y de manera continua sin llegar hasta abajo para no obtener sabores indeseados.

Disfruta de tu café!

Atención al cliente:
916 475 500
www.supracafe.com

 @supracafeesp