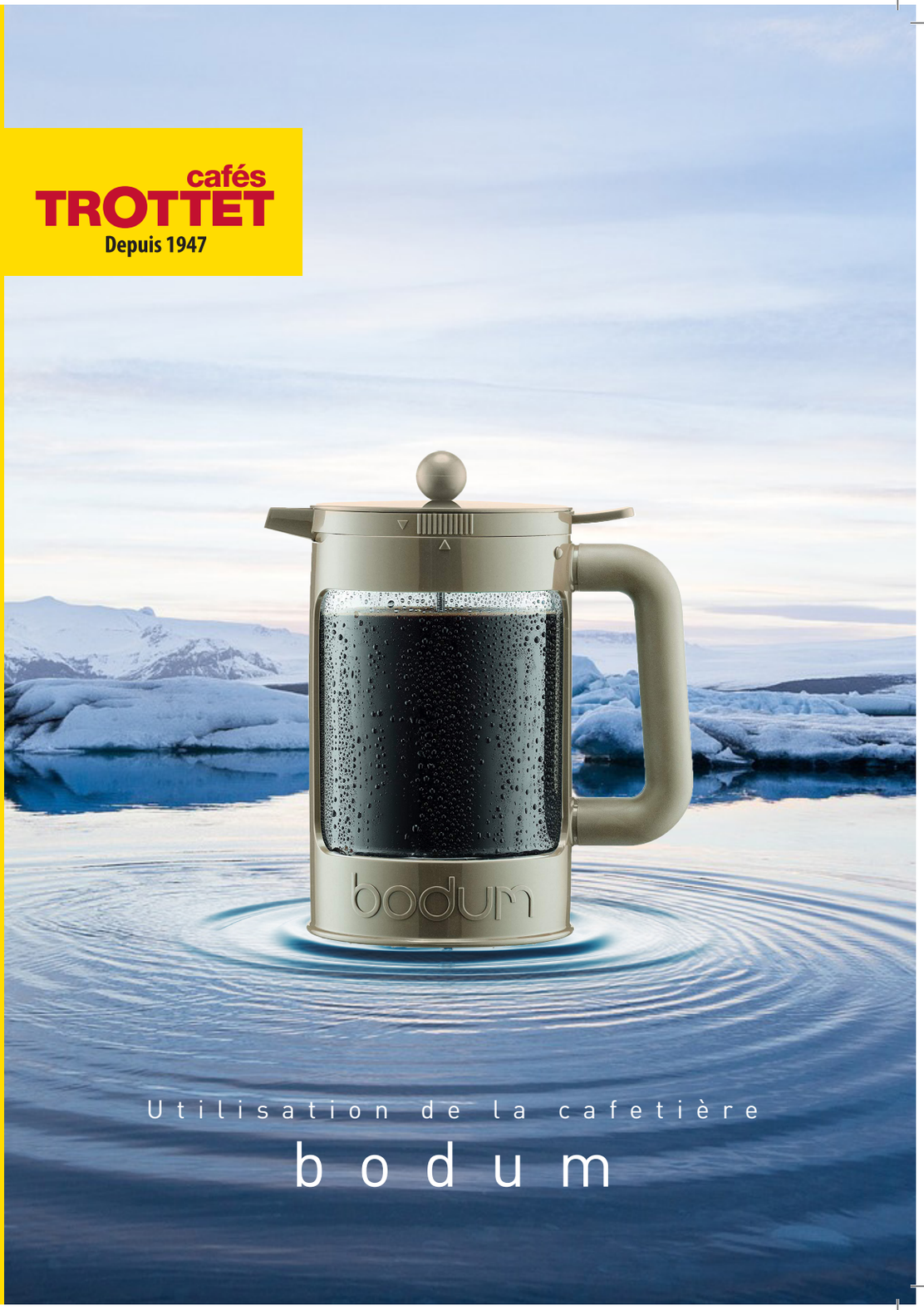
trottet.ch

votre café en un clic

La Maison du Café, Trottet SA - Rue Emma-Kammacher 4, CH-1217 Genève, + 41 22 719 00 00

cafés TROTTET

Depuis 1947



Utilisation de la cafetière

bodum

bodum

Méthode d'extraction	EXPRESSO
Nombre de personnes	12
Temps d'infusion	12 - 24 H

INGRÉDIENTS

- 60 g de café en grains ou moulu
- 700 g (=700 ml) d'eau

MATÉRIEL

- Cafetière piston
- Balance-Minuteur digitale
- Moulin à café (si vous utilisez du café en grains)

ÉTAPE 1

PRÉPARATION DE LA CAFETIÈRE

Dévissez le couvercle et retirez le piston avec le couvercle à l'extérieur de la cafetière.

ÉTAPE 2

LA MOUTURE

Moulez votre café en grains à la mouture plus ou moins épaisse. Placez le café moulu dans le fond de la cafetière jusqu'au trait MAX, et tassez doucement pour avoir une « montagne » de café homogène.

ÉTAPE 3

INSERTION DE L'EAU

Ajoutez doucement de l'eau froide en humidifiant tout le café moulu dans la cafetière, jusqu'à la limite recommandée.

ÉTAPE 4

L'INFUSION

Une fois le café humidifié avec l'eau, veillez à mélanger le café et l'eau que dans un sens pour ne pas perturber le début d'infusion. Une fois bien remué, fermez votre mélange avec le couvercle uniquement. ATTENTION à ne pas ajouter le piston... Laissez reposer entre 12 et 24 heures pour infuser.

ÉTAPE 5

ASSEMBLAGE DE LA CAFETIÈRE

Après l'infusion placez votre piston dans la cafetière et appuyez au poids de la main jusqu'au fond de la cafetière. Une fois le café séparé de son marc, appuyez sur la petite languette de la Bodum, se trouvant au-dessus de la poignée.

ÉTAPE 6

DÉGUSTATION

À part, préparez votre tasse à café : avec ou sans glaçons. Versez votre café sans ouvrir le couvercle et en laissant le piston au fond de la cafetière.