cafés TROTTET
Depuis 1947

Utilisation de la cafetière

aeropress

aeropress

Méthode d'extraction	**SLOW COFFEE**
Nombre de personnes	**4**
Temps d'infusion	**0 MN**

INGRÉDIENTS

- 28 g de café moulu
- Eau 80-85° C

MATÉRIEL

- Cafetière filtre manuelle aeropress
- Mug
- 1 filtre aeropress
- Bouilloire
- Balance-Minuteur digitale
- Moulin à café
  (si vous utilisez du café en grains)

ÉTAPE 1

LA PESÉE

Peser le café avec la balance-minuteur. Il faut environ 7g de café par tasse, donc ici 28 g pour 4 tasses, car l'aeropress peut faire 4 tasses à la fois au maximum.

ÉTAPE 2

LA MOUTURE

Si vous utilisez du café en grains, le moudre plutôt finement avec votre moulin à café.

ÉTAPE 3

LE PLACEMENT DU FILTRE

Placer le filtre dans le bouchon-filtre de l'aeropress.

ÉTAPE 4

LE RINÇAGE DU FILTRE

A l'aide de votre bouilloire, verser un peu d'eau sur votre filtre préalablement placé dans le bouchon, afin de le rincer pour qu'il ne laisse pas de goût de papier dans votre café. Veillez à verser l'eau lentement afin de ne pas vous brûler.

ÉTAPE 5

ASSEMBLAGE DE L'AEROPRESS

Insérez la partie la plus fine de l'aeropress, du côté sans rebord, dans la partie la plus large (celle où la marque aeropress est indiquée) également du côté sans rebord.

ÉTAPE 6

LA MISE EN PLACE DE LA MOUTURE

Posez l'aeropress comme sur la photo ci-dessous, puis placez l'entonnoir dedans. Verser le café moulu dans l'aeropress à l'aide de l'entonnoir.

ÉTAPE 7

INSERTION DE L'EAU

Versez de l'eau dans votre aeropress, remuer un peu grâce à la cuillère aeropress, afin que la mouture ne reste pas collée sur les bords de l'aeropress et qu'elle soit bien mélangée à l'eau, puis remplir d'eau jusqu'à l'indication «4» pour 4 tasses.

ÉTAPE 8

LA FILTRATION

Il n'y a pas de pré-infusion avec l'aeropress. Vissez-la alors directement avec le bouchon-filtre, retournez-la au-dessus d'un mug, et pressez d'une manière constante jusqu'à ce que vous entendiez une pression d'air.

ÉTAPE 9

RETRAIT DU MARC

Pour vider l'aeropress, dévissez tout simplement le bouchon, puis pressez à nouveau mais cette fois-ci jusqu'au bout, afin de faire tomber tout le marc.

ÉTAPE 10

DÉGUSTATION

Votre café de type espresso est prêt! Il ne vous reste plus qu'à le servir à vos invités et le déguster.

ETIENNE & ETIENNE

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