cafés TROTTET
Depuis 1947

Utilisation de la cafetière

cafetière italienne

cafetière italienne

Méthode d'extraction	**SLOW COFFEE**
Nombre de personnes	**6**
Temps d'infusion	**4 MN**

INGRÉDIENTS

- 30 g de café moulu
- Eau 300 ml

MATÉRIEL

- Cafetière italienne
- 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 5 g de café par tasse, donc ici 30 g, et on utilisera par la suite 50 g d'eau par tasse, soit ici 300 g.

ÉTAPE 2

LA MOUTURE

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

ÉTAPE 3

INSERTION DE L'EAU

Placer la partie inférieure de votre cafetière italienne sur une balance, la régler à 0 g, puis verser 300 grammes d'eau chaude. L'eau ne doit pas dépasser la limite indiquée sur votre cafetière.

ÉTAPE 4

LE PLACEMENT DU FILTRE

Placer le filtre dans la partie inférieure de votre cafetière. Si vous avez bien respecté la limite, l'eau ne doit pas monter dans le filtre.

ÉTAPE 5

LA MISE EN PLACE DE LA MOUTURE

Insérez le café moulu dans votre filtre, et tasser avec le dessous de votre cuillère, ou avec un tasseur.

ÉTAPE 6

ASSEMBLAGE DE LA CAFETIÈRE

Placez la partie supérieure de votre cafetière sur le filtre, et bien visser les deux parties.

ÉTAPE 7

L'INFUSION

Placer votre cafetière sur une plaque à feu moyen, et laisser l'eau monter dans la partie supérieure de votre cafetière.

ÉTAPE 8

DÉGUSTATION

Votre café est prêt ! Vous pouvez le servir directement depuis votre cafetière. Bonne dégustation !

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