

AUTRES MODES DE PRÉPARATION

Peu importe la méthode utilisée, voici quelques éléments simples qui vous permettront d'optimiser les résultats :

- Gardez en tête que **1 cuillère à café = environ 7 g de café moulu**;
- Utilisez un café **fraîchement moulu**;
- Utilisez une eau de source ou une **eau filtrée**;
- **Réchauffez votre tasse** avant d'y verser le café chaud;
- **Soyez consistant** dans votre méthode et dans vos proportions;
- **Entretenez votre appareil** de façon régulière et vous référant au manuel d'utilisation;
- **ASSUREZ-VOUS QUE LA MOUTURE EST ADÉQUATE POUR LE TYPE DE MACHINE UTILISÉE.**



Cafetière Italienne (moka) - Espresso sur le feu

Méthode sous pression graduelle donnant un café au goût relevé et puissant; un résultat qui peut s'apparenter au goût de l'espresso.

- **Mouture fine** (légèrement plus grosse qu'Espresso)
- **Teneur en caféine moyenne** (moins qu'un café filtre)

MÉTHODE

- Pour éviter de brûler le café, préchauffez de l'eau à part et l'amener à ébullition. Retirer du feu une fois le point d'ébullition atteint;
- Remplissez le compartiment inférieur de cette eau chaude. Habituellement, une ligne indique le niveau adéquat;
- Placez le panier métallique dans le compartiment d'eau et remplissez-le de café jusqu'au bord sans presser le café;
- Vissez les deux parties ensemble; attention c'est chaud;
- Mettre la cafetière sur la cuisinière à feu moyen doux en laissant le couvercle ouvert;
- Après quelques minutes, le café devrait s'écouler lentement par le haut sous une consistance sirupeuse. Baissez le feu pour maintenir un écoulement délicat;
- Observez bien, aussitôt que le café cesse de couler ou que vous entendez le son des bulles produites par la vapeur, retirez immédiatement du feu;
- Le temps d'infusion devrait être de l'ordre de 5 minutes;
- Servez et dégustez!

Proportions recommandées : (ajustez en fonction de vos goûts personnels)

Selon la cafetière = ligne d'eau / panier rempli





Cafetière filtre

Infusion relativement lente permettant d'extraire toute la caféine. Donne un café relativement clair et aqueux. Le filtre laisse passer la caféine mais captera au passage une partie des arômes et saveurs du café. Il en résulte un café doux et caféiné.

- **Mouture moyenne** (pour les filtres à fond plats, la mouture doit être légèrement plus grossière que pour les filtres coniques)
- **Teneur en caféine élevée**

MÉTHODE :

- Placez le filtre dans le panier de la cafetière; assurez-vous d'utiliser le bon format de filtre;
- Pour les filtres en papier, vous pouvez rincer le filtre à même le panier pour limiter le goût de papier pouvant demeurer lors de l'infusion;
- Ajoutez la quantité de café fraîchement moulu en proportion avec la quantité d'eau utilisée;
- Ajoutez l'eau à la cafetière et démarrez l'infusion;
- Servez et dégustez!
- N'oubliez pas que plus le café restera longtemps sur le réchaud, plus il s'évapore influençant rapidement son goût.

Proportions recommandées : (ajustez en fonction de vos goûts personnels)

14 g de café moulu / 250 ml d'eau



Cafetière à Piston (Bodum)

Méthode faisant davantage ressortir les parfums du café qu'avec la cafetière italienne. Donne un café riche et velouté.

- **Mouture grossière** (ex. : sel de mer)
- **Teneur en caféine moyenne**

MÉTHODE

- Utilisez une balance et une minuterie pour plus de précision;
- Remplissez et démarrez la bouilloire;
- Moudre le café et pesez la quantité voulue puis déposez le café au fond de la cafetière;
- Lorsque l'eau boue, retirez la bouilloire du feu et attendez quelques secondes avant de verser; l'eau reprendra alors une température de l'ordre de 93 à 95 °C;
- Versez délicatement l'eau (sur une balance pour plus de précision) en vous assurant que tout le café sera bien mouillé;
- Remplacez le piston sur le dessus sans presser, le tout simplement pour conserver la chaleur;
- Attendez 3 minutes, puis retirez le piston et remuez délicatement le dessus du café pour briser la croûte à la surface. Ne pas trop agiter;
- Remplacez le piston sans presser et attendez 45 secondes supplémentaires;
- Abaissez délicatement le piston jusqu'à sentir une résistance au fond;
- Servez et dégustez! (Ne jamais servir le dernier 10 %)

Proportions recommandées : (ajustez en fonction de vos goûts personnels)

16 à 20 g de café moulu / 250 ml d'eau

