



### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПУРОВЕРЕ (V60)**

Заваривание кофе через бумажный фильтр — это самый легкий способ приготовить кофе сразу в чашку или в сервировочный сосуд. Дизайн воронки позволяет быстро заваривать кофе, выявляя в нем наиболее любимые нами качества тонкую и сложную кислинку, а так-же зрелую, фруктовую сладость.

**Рекомендуем для пуровера уникальные сорта кофе, свежее-обжаренный кофе, элитный кофе.**

Харио V60-1: 15 гр кофе на 250 гр воды.

Харио V60-2: 25 гр кофе на 380 гр воды.

Кружка или сервировочный чайник.

#### **РЕЦЕПТ:**

Кофе среднего помола. Такой помол получается за 7-9 секунд в электрической кофемолке.

Промойте бумажный фильтр. Прогрейте воронку и чашку(или сервировочный чайник) горячей водой. Слейте воду.

Добавьте кофе в фильтр.

Залейте кофе небольшим количеством воды (~ 60 мл) и оставьте для набухания на 15-30 секунд.

Продолжайте лить воду медленно, одинаковым потоком, аккуратно вливая ее по кругу и двигаясь от центра к внешним краям, но не касаясь фильтра пока не выльете весь необходимый объем воды. Когда вся вода просочится через фильтр — кофе готов!

Взболтайте полученный напиток по кругу и получайте удовольствие!

#### **Для информации:**

Обычно требуется не более 3-х минут, чтобы вода полностью просочилась через фильтр.

Бумажный фильтр удерживает масла и частицы кофе. Так как фильтры могут придавать «бумажный» вкус заваренному кофе, выбирайте обесцвеченные фильтры и промывайте их хорошо перед приготовлением напитка горячей водой.

Температура воды должна быть предпочтительно 90-94С.

Подберите такой помол и вес кофе, чтобы достигнуть вкуса, который вам понравится.

Керамическая воронка лучше держит тепло при проливе воды, но в отличии от пластиковой может разбиться.