



ПРОГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРЕНЧПРЕССЕ.

Классический френч-пресс - это прекрасный способ для заваривания хорошего и вкусного кофе. Это просто и быстро. Кофе, заваренный этим способом, имеет крепкую консистенцию и насыщенную сладость.

Рекомендуем использовать ароматизированный кофе, эспрессо смеси.

На 3 чашки: 22 гр кофе на - 340 гр воды.

На 8 чашек: 55 гр кофе на - 850 гр воды.

На 12 чашек: 82 гр кофе на - 1250 гр воды.

Или просто 30 гр кофе на - 500 мл воды.

РЕЦЕПТ:

Помелите кофе грубого помола. Грубый помол получается за 7-9 секунд в электрической кофемолке и поместите его в френч-пресс.

Доведите фильтрованную воду до кипения.

Аккуратно залейте соответствующее количество воды в френч-пресс.

Запустите таймер на 4 минуты.

Через одну минуту аккуратно помешайте кофе, чтобы он полностью пропитался водой.

Поместите крышку/фильтр наверх френч-пресса. Убедитесь, чтобы фильтр погрузился ниже уровня воды – так как кофе следует, пропитается водой.

По истечении 4 минут медленно опустите крышку/фильтр. Во избежание затягивания процесса экстракции не позволяйте напитку оставаться в френч-прессе после окончания заваривания.

Разлейте по чашкам и получайте удовольствия!

Для информации:

Заваривайте 4 минуты, затем дайте настояться 2 минуты — за это время частицы кофе осядут на дно. Заваривайте ровно то количество, которое выпьете за раз.