



AFORTUNATO

Filtro con hielos

Iced Coffee



Ventajas - Esta preparación aporta buena información de las características del café y a la vez nos da un café frío

Desventajas - Tenemos menos agua para extraer el café, por lo que tiene algo menos de fuerza

Ratio café/agua: 16 partes de agua por 1 de café, 70% agua y 30% hielo

Grado de molido: un punto más fino que el filtro normal para mejorar la extracción y compensar que estamos usando menos agua caliente

- 1° Calentar agua con bajo contenido mineral a 93°
- 2° Colocar el filtro y aclarar con agua caliente. Esto es para que se asiente y quitar el sabor a papel. Desechar ese agua
- 3° Colocar el hielo en la jarra
- 4° Moler el café y añadirlo al filtro. Hacer un agujero en el centro para facilitar que llegue todo el agua al café
- 5° Añadir en primer lugar agua aproximadamente entre 2 y 3 veces la cantidad de café utilizada, fase de Bloom o desgasificación del café
- 6° Esperar 45seg para dar tiempo a que el café pierda el gas. Mover de forma circular la jarra para que se mezclen bien café y agua
- 7° Añadir el resto de agua suavemente, en círculos, para que no se formen canales y se distribuya uniformemente. La extracción completa dura entre 2min y 3min para 20g de café
- 8° Al final de la extracción remover con una cuchara haciendo un movimiento circular para aumentar la turbulencia. Agitar en círculos el cono para que los posos que están en las paredes del filtro caigan al centro.
- 9° Terminada la extracción agitar la jarra con los hielos que queden para que se fundan por completo
- 10° Servir en un vaso transparente grande, sin hielo para mantener el sabor del café, o con hielo si queremos que esté más fría

También puedes visitarnos en:
Calle Manuel López González 4, Pamplona
y probar todos nuestros cafés

Máندانos foto del resultado!!