



AFORTUNATO

Prensa Francesa

o Café de émbolo

Ventajas - Fácil preparación por tratarse de un método de inmersión. Extracción uniforme. Los compuestos insolubles del café como aceites y pequeñas partículas pasan a la bebida, proporcionándole cuerpo

Desventajas - Si no se hace con cuidado pueden quedar posos en la bebida

Tipo de café: con notas florales y frutales, tueste ligero y buena acidez

Ratio café/agua: 14-17 partes de agua por 1 de café. Aprox. 10g café/150ml agua

Grado de molido: como filtro, si es más grueso evitamos posos pero será una bebida más suave; pero si es más fino el tiempo de extracción deberá ser menor

- 1° Calentar agua con bajo contenido mineral a 93°, antes del punto de ebullición
- 2° Precalentar la cafetera con agua caliente y desechar ese agua
- 3° Moler el café y añadirlo en la cafetera
- 4° Añadir el agua vigilando que todo el café quede humedecido
- 5° Dejar el café infundir 4 minutos. En este tiempo flotará en la parte superior una costra
Con una cuchara, revolver la costra para que se sumerja y se extraiga todo el café. Se quedará algo de espuma y posos en la superficie, que debemos retirar con ayuda de una cuchara para que no den sabor amargo a la bebida
- 7° Esperar otros 4 minutos para que más partículas se depositen en el fondo
- 8° Colocar la malla o émbolo pero sin sumergirla en la bebida, para evitar turbulencias y que las partículas pequeñas suban
- 9° Servir el café despacio, sin llegar hasta el final, que es la parte que más posos tiene

Más sobre diferentes métodos de preparación en este [post de nuestro Blog](#).



Cuéntanos qué tal te ha ido y si te gustaría saber algo más.