



WWW.COUTUMECAFE.COM



FICHES EXTRACTION

par COUTUME


V60

MATÉRIEL



DRIP

1 BALANCE / 1 BOUILLIOIRE
1 CHRONOMÈTRE / 1 TASSE
1 V60 AVEC FILTRE
1 MOULIN À CAFÉ / 1 SPATULE

INGRÉDIENTS /  15g de café pour 250g d'eau*



ÉTAPES

- 01.** Faire chauffer l'eau jusqu'à frémissement (93-94°C).
- 02.** Disposer le V60 sur une tasse, positionner le filtre et le rincer à l'eau chaude.
- 03.** Peser le café et le moudre afin d'obtenir une mouture légèrement plus fine que du sucre roux*.
- 04.** Vider l'eau de la tasse et placer l'ensemble tasse + porte-filtre + café sur la balance et la mettre à zéro.
- 05.** Pré-infuser le café pendant 30 secondes en versant 30g* d'eau dessus ; de petites bulles devraient se former à la surface du café.
- 06.** Avec une spatule, agiter énergiquement afin d'immerger la totalité du café moulu.
- 07.** Verser en continu le reste de l'eau en formant des cercles concentriques (de la taille d'une pièce de 2€) en 1:30 minutes. Veiller à rester à la même hauteur. Le temps d'extraction total doit être de 2:30 minutes environ.
- 08.** Avec la spatule, nettoyer le bord du filtre du café restant.
- 09.** Enlever le porte-filtre, agiter le café extrait dans la tasse afin de l'homogénéiser, puis déguster.

* Il s'agit d'une recette de base. Chaque café a ses caractéristiques propres, n'hésitez pas à créer vos propres recettes!