



COMMENT BIEN PRÉPARER SON CAFÉ

GUIDE DE PRÉPARATION

5. CAFETIÈRE À SIPHON

Ce dont vous avez besoin :

- Une cafetière à siphon
- Un bouilleur
- Une balance
- Un chronomètre
- Du café fraîchement torréfié
- Fortement recommandé : un moulin avec meules coniques



1/ Chauffer la quantité d'eau désirée juste avant le point d'ébullition (90-95°C) et verser dans le bocal inférieur. Préchauffer l'eau permet d'accélérer le processus de filtration

2/ Rincer le filtre avec de l'eau chaude et replacer dans le bocal supérieur

3/ Ajouter le café moulu avec les quantités suivantes dans le bocal supérieur

Cafetière à siphon 3 tasses 20g - 30g

Cafetière à siphon 5 tasses 40g - 55g

Utiliser une mouture légèrement plus fine que pour le filtre papier

4/ Replacer le bocal supérieur en s'assurant que le joint est bien étanche

5/ Activer le brûleur sous la cafetière

6/ Lorsque l'eau commence à remonter, mélanger brièvement pour bien saturer le café moulu

7/ Quand toute l'eau est dans le bocal supérieur, réduire un peu la flamme et mélanger une seconde fois

8/ Après 60 à 90 secondes d'infusion, retirer le brûleur et le café commencera à descendre

9/ Quand le processus est terminé, retirer délicatement le bocal supérieur

10/ Verser et déguster une délicieuse tasse de café Knopes