

Prensa Francesa

GUÍA DE INFUSIÓN

Conviértete **en barista**

INGREDIENTES:

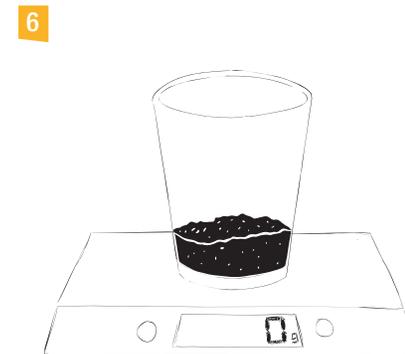
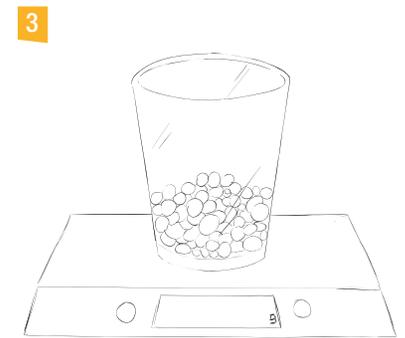
- Café fresco en grano Finca Alta (molido grueso)
- Agua fría filtrada

HERRAMIENTAS:

- Prensa Francesa para 4 tazas
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa
- Molino de muelas ajustado a molienda gruesa
- Bascula digital
- Un decantador



- 1** Retire el émbolo de la prensa y examine de cerca su prensa francesa para asegurarse de que no contenga ningún residuo de aceites viejos de café, tanto en el embolo como en la tapa y el cilindro. Después de esto asegúrese de reconstruir su prensa antes de empezar su infusión.
- 2** Hierva el agua que utilizara para tu infusión de café así como para calentar el cilindro y embolo de tu prensa francesa.
- 3** Pese su café. Ajuste su molino a la fineza adecuada (debe de ser grueso para una correcta infusión).
- 4** Una vez que hierva el agua, úsela para precalentar la prensa francesa así como sus tazas y cualquier contenedor donde vaya a degustar su café.(botellas, jarras, etc.)
- 5** Deshágase del agua de precalentamiento en el lavabo, coloque la prensa francesa en a báscula y después resetéela a cero.
- 6** Muela su café y agréguelo a la prensa francesa. Compruebe en su bascula que el peso del café no haya cambiado, y después resetéelo a cero.
- 7** Inicie su temporizador (y prográmelo a 6 minutos) a medida que comience a verter el agua recién hervida.



Prensa Francesa

GUÍA DE INFUSIÓN

Conviértete **en barista**

INGREDIENTES:

- Café fresco en grano Finca Alta (molido grueso)
- Agua fría filtrada

HERRAMIENTAS:

- Prensa Francesa para 4 tazas
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa
- Molino de muelas ajustado a molienda gruesa
- Bascula digital
- Un decantador



8

Cubra completamente el café molido con agua. Vierta lentamente para asegurarse de que puede monitorear su bascula para así alcanzar la proporción adecuada entre agua y café.

9

Segundos antes de que la infusión termine, rompa la corteza y la capa superior de el café que esta en la parte de arriba de su prensa. Esto le permitirá tener un "press" mas fácil y mas uniforme lo que hará de su taza todo una experiencia.

10

Coloque el émbolo en la parte superior y presione hacia abajo lenta y uniformemente. Si usted sumerge el embolo con demasiada rapidez o fuerza puede causar borbotones de café caliente el cual puede causar quemaduras.

11

Una vez que el embolo llegue a el fondo del cilindro, sirva inmediatamente su café y disfrute ya que es momento de disfrutar de la su tan esperada experiencia de sabor Finca Alta.

8



10



11



Ahora es momento de disfrutar de la experiencia de sabor que Café Finca Alta te brinda.