

Prensa Francesa

GUÍA DE INFUSIÓN

Versión **Casera**

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 Calienta tu prensa y tu taza de cerámica con agua caliente.

2 Mide y agrega tu café 30 g (4 cucharadas) para una prensa de 16 oz (470 ml); 60 g (8 cucharadas) para una prensa de 32 oz (950 ml).

3 Hierve tu agua y déjala reposar por 30 segundos después de hervida.

4 Vierte agua uniformemente sobre los granos de café asegurándote de saturar cada uno de los granos.

5 Empieza tu cronometro y prográmalo a 4 minutos.

6 Pon la tapa de la prensa y empuja el embolo de metal hacia abajo lo suficiente para que los granos estén apenas sumergidos por debajo del agua.

7 Después de 4 minutos, gentilmente presiona el embolo hacia abajo, si realizas este paso demasiado rápido incrementarás la acidez de tu café y puedes incluso llegar a romper el vaso de vidrio.

8 Una vez que hayas empujado tu filtro hasta la base de tu prensa, sirve inmediatamente tu café, el café seguirá extrayendo aceites aunque hayas terminado el proceso.

1



2



4



7



8



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