

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 Hierva 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.



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