

# CAFETIÈRE CHEMEX®

NUANCÉ | AROMATIQUE

STARBUCKS

ACADÉMIE  
DU CAFÉ



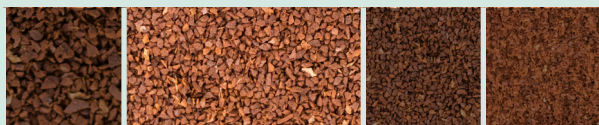
## CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

- 1 Café frais moulu
- 2 Eau chaude à 90,5– 96 °C (195 –205 °F)
- 3 Bouilloire à col de cygne
- 4 Cafetière Chemex®
- 5 Filtre Chemex®
- 6 Balance

### Attention

Lorsque le café est prêt, examinez l'aspect et la forme de la mouture. Les nombreux arômes et saveurs peuvent uniquement être extraits par le contact de la mouture avec l'eau. Toute mouture sèche collée sur le haut du filtre n'aura pas pu contribuer pleinement à la préparation de ce café. Si la mouture est bien à plat au fond du filtre, une excellente tasse de café vous attend dans quelques instants.

### MOUTURE : Moyenne



GROSSE

MOYENNE

FINE

EXTRAFINE

Un épais filtre en papier placé dans la cafetière Chemex permet à l'eau de traverser la mouture plus lentement qu'avec les filtres ordinaires. Étant donné que le temps d'égouttement est plus long, nous utilisons une mouture plus grosse que pour d'autres types de cafetières.

### Combien de café devrais-je utiliser?

Comptez 45 g de café pour 720 g d'eau.



#### ÉTAPE 1

Placez le filtre dans la cafetière, avec le côté épais à couche triple du côté du bec verseur.

La partie plus épaisse du filtre empêchera une obstruction du bec verseur et assurera un débit d'air adéquat tout au long de l'égouttement.

#### ÉTAPE 2

Mouillez complètement le filtre avec de l'eau chaude afin de réchauffer la cafetière.

#### ÉTAPE 3

Jetez cette eau en penchant la cafetière vers l'arrière, loin du bec verseur.

#### ÉTAPE 4

Mesurez le café moulu et déposez-le dans le filtre. Aplissez la mouture, placez la cafetière sur la balance et remettez cette dernière à zéro.

#### ÉTAPE 5

Versez un peu d'eau sur la mouture, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement trempée.

#### ÉTAPE 6

Attendez 30 secondes que le café gonfle avant de continuer à verser de l'eau.

Cela permet de développer pleinement les arômes. À mesure que vous prendrez de l'expérience, vous remarquerez que les cafés ne réagissent pas tous de la même manière. La réaction du café à ce premier contact avec l'eau est influencée par plusieurs facteurs allant de la torréfaction à l'origine du café.

#### ÉTAPE 7

Avec des mouvements circulaires du centre vers l'extérieur, versez l'eau lentement en un mince filet jusqu'à ce que vous en ayez utilisé les deux tiers.

En versant lentement, vous évitez les remous et gardez la mouture stable. Trop d'agitation rendrait le café amer.

#### ÉTAPE 8 (NON ILLUSTRÉE)

Attendez 20 secondes pendant que le café s'égoutte. Ensuite, continuez à verser le reste de l'eau de la même manière.

#### ÉTAPE 9 (NON ILLUSTRÉE)

Laissez le café finir de s'égoutter, puis jetez le filtre.

Si la mouture forme une couche épaisse sur les bords du filtre, exercez-vous à verser l'eau en un mince filet sur toute la surface la prochaine fois.

#### ÉTAPE 10

Agitez doucement le café d'un mouvement giratoire, humez l'arôme nuancé, remplissez votre tasse et savourez votre café.

Vous en apprendrez davantage sur les différents modes de préparation du café — et sur l'univers vaste et merveilleux du café — à [StarbucksCoffeeAcademy.com](https://www.starbuckscoffeeacademy.com)

© Starbucks Corporation, 2020.

