

CAFETIÈRE À PISTON

CORSÉ | CONCENTRÉ

Sans papier filtre qui absorberait les huiles riches et aromatiques. Aucune barrière entre vous et une expérience du café sans compromis. Emblématique et intemporelle, en toute simplicité, la cafetière à piston est la méthode de préparation par excellence des amateurs de café intense et corsé. Vous partez à la découverte du café dès la première gorgée, et cette gorgée dévoile un arôme complexe qui s'attarde sur le palais.

1 Café frais moulu

2 Eau chaude à 90,5 – 96 °C (195 – 205 °F)

3 Cafetière à piston

a Piston

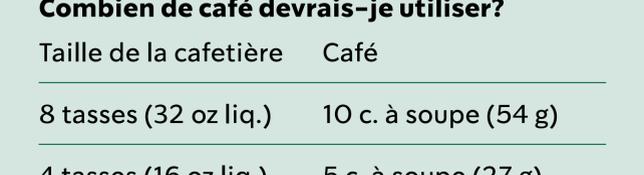
b Couvercle

c Filtre

Entretien des appareils

Un excellent café commence par une cafetière propre. Autrement, ces mêmes huiles qui sont à l'origine des arômes que nous aimons tant s'accumulent et altèrent le goût du café. Chaque fois que vous utilisez la cafetière à piston, nettoyez-la en veillant à enlever les résidus de mouture qui s'accrochent au filtre métallique fin.

MOUTURE : Grossière



GROSSE

MOYENNE

FINE

EXTRAFINE

La taille de la mouture est l'un des principaux facteurs qui influencent la saveur du café. Ici, une grosse mouture vous donnera un bon équilibre des saveurs extraites pour obtenir une tasse de café riche et intense, mais sans amertume.

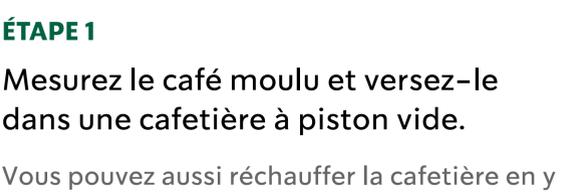
Combien de café devrais-je utiliser?

Taille de la cafetière Café

8 tasses (32 oz liq.) 10 c. à soupe (54 g)

4 tasses (16 oz liq.) 5 c. à soupe (27 g)

Pour plus de précision, mesurez votre café au poids.



ÉTAPE 1

Mesurez le café moulu et versez-le dans une cafetière à piston vide.

Vous pouvez aussi réchauffer la cafetière en y versant de l'eau chaude. Mais n'oubliez pas de la vider avant d'ajouter le café moulu!



ÉTAPE 2

Versez de l'eau chaude sur la mouture et remplissez la cafetière jusqu'à environ un pouce du bord.

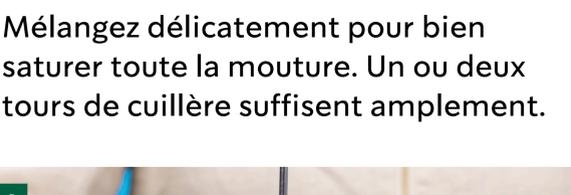
La température de l'eau influence directement la qualité de l'extraction des saveurs et des arômes du café.

Pour une saveur optimale, utilisez de l'eau à 195–205 °F, c'est-à-dire, qui aura reposé pendant environ 30 secondes après le point d'ébullition.



ÉTAPE 3

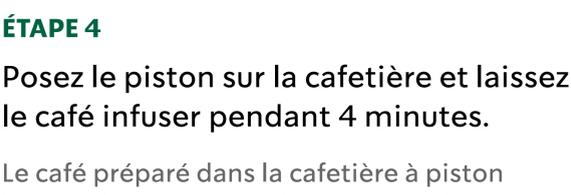
Mélangez délicatement pour bien saturer toute la mouture. Un ou deux tours de cuillère suffisent amplement.



ÉTAPE 4

Posez le piston sur la cafetière et laissez le café infuser pendant 4 minutes.

Le café préparé dans la cafetière à piston baigne dans l'eau pendant toute la durée de l'infusion. Il s'agit donc d'une méthode « d'immersion totale ».



ÉTAPE 5

Appuyez doucement sur le piston pour séparer la mouture du café.



ÉTAPE 6

Remplissez votre tasse, humez et savourez votre café.

La méthode de la cafetière à piston vous montre clairement comment la taille des particules de café moulu et la durée précise du temps de contact avec l'eau chaude agissent directement sur le goût du café. Explorez la science, l'art et l'univers vaste et merveilleux du café à [StarbucksCoffeeAcademy.com](https://www.starbuckscoffeeacademy.com).

