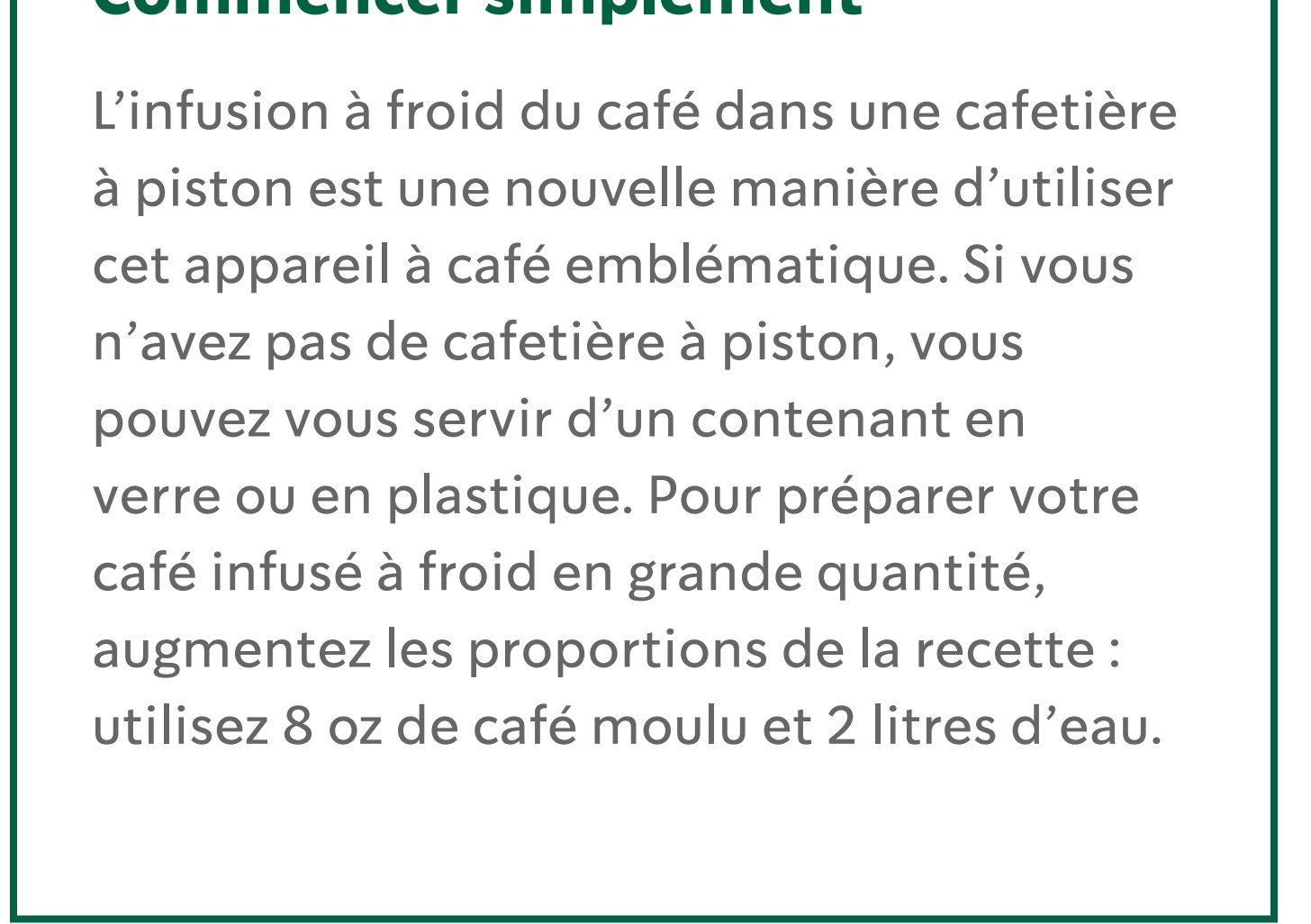


# CAFÉ INFUSÉ À FROID

VELOUTÉ | SUAVE

Préparé en petite quantité et infusé lentement dans l'eau sans jamais être chauffé, le café infusé à froid est un moyen délicieux de savourer un café froid qui est différent du café glacé. L'infusion à froid est un processus long qui libère lentement les saveurs des grains, et crée ainsi une boisson veloutée aux touches sucrées. Vous pouvez préparer votre café infusé à froid en grande quantité pour le savourer pendant toute une semaine ou juste ce qu'il vous faut pour siroter une tasse au soleil.



## CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

- 1 Cafetière à piston (8 tasses, 32 oz liq.)
- 2 1,25 tasse de café fraîchement moulu (environ 100 g)
- 3 Eau froide ou à température ambiante
- 4 Glaçons (au moment de servir)

### Commencer simplement

L'infusion à froid du café dans une cafetière à piston est une nouvelle manière d'utiliser cet appareil à café emblématique. Si vous n'avez pas de cafetière à piston, vous pouvez vous servir d'un contenant en verre ou en plastique. Pour préparer votre café infusé à froid en grande quantité, augmentez les proportions de la recette : utilisez 8 oz de café moulu et 2 litres d'eau.

## MOUTURE : Grossière



Il n'existe pas de mouture idéale en toute circonstance : la mouture appropriée dépend de la méthode de préparation. Voici une excellente indication : plus le temps d'infusion est long, plus la mouture doit être grossière.

### Combien de café devrais-je utiliser?

Mesurez 4 c. à soupe de café moulu pour 180 ml (6 oz liq.) d'eau.



### ÉTAPE 1

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



### ÉTAPE 2

Verser de l'eau froide ou à température ambiante sur la mouture et remplissez la cafetière jusqu'à environ un pouce du bord.

L'art de préparer le café consiste à utiliser de l'eau pour libérer les saveurs, les arômes et les textures contenus dans les grains. L'eau chaude accélère le processus et permet de préparer une tasse de café en quelques instants, tandis que l'infusion sans chaleur ralentit le processus.



### ÉTAPE 3

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



### ÉTAPE 4

Placez le couvercle sur la cafetière à piston. Mettez de côté et laissez infuser pendant 12 heures.

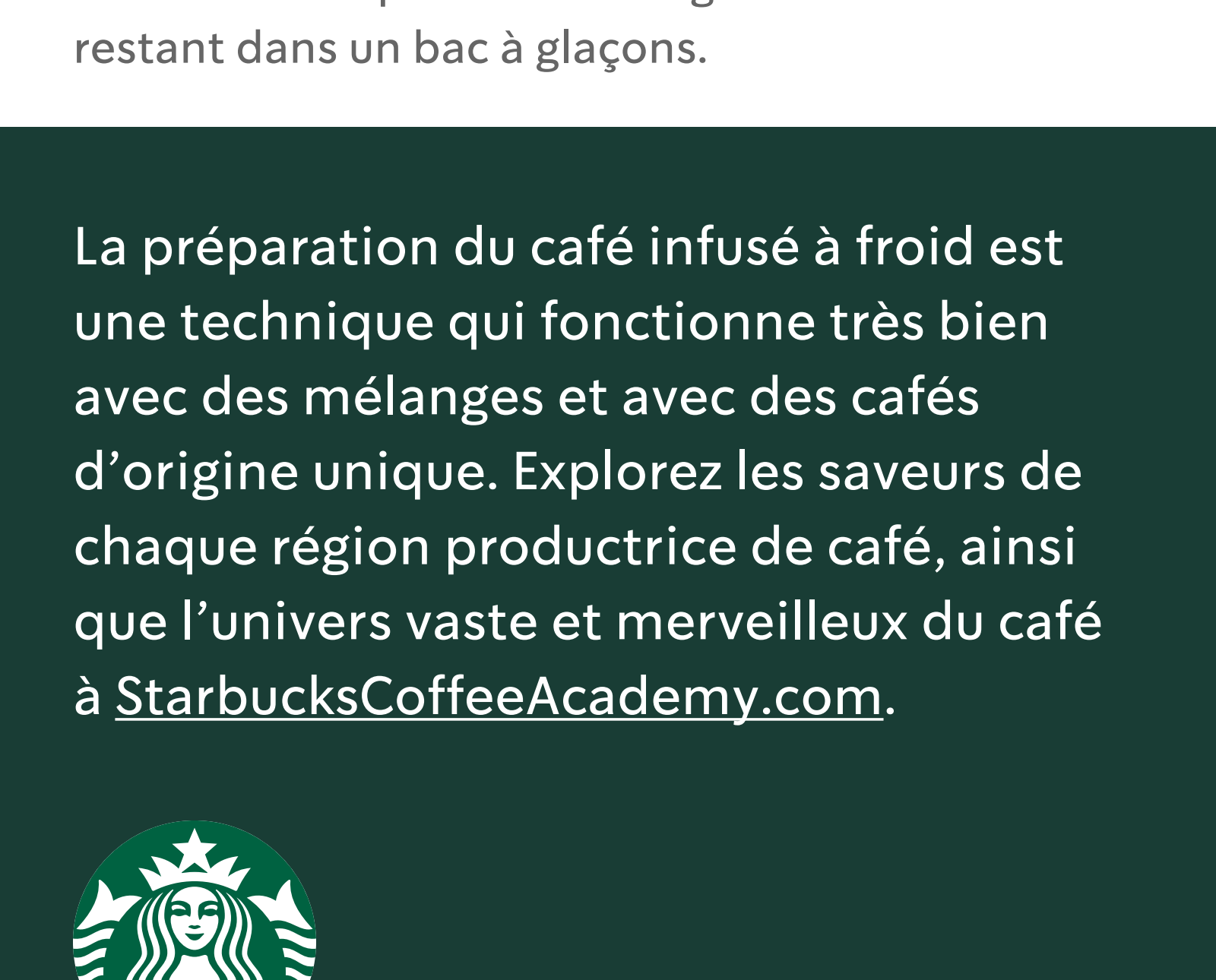
Laissez votre café infuser la nuit pendant que vous vous reposez pour qu'une tasse de café parfaitement velouté vous attende à votre réveil.



### ÉTAPE 5

Après l'infusion, appuyez doucement sur le piston pour séparer la mouture du café.

Si vous avez laissé le café infuser dans un autre contenant, au lieu de plonger le filtre métallique dans le liquide, versez celui-ci soigneusement à travers un filtre en métal ou en papier pour séparer les grains de café.



### ÉTAPE 6

Verser le café infusé à froid concentré dans un pichet.

Le café infusé à froid préparé dans une cafetière à piston est une boisson dont la texture est particulièrement riche. Si vous préférez obtenir une boisson douce et onctueuse, vous pouvez verser le concentré à travers un deuxième filtre en papier.



### ÉTAPE 7

Pour finir, versez sur de la glace une mesure de café infusé à froid concentré et une mesure d'eau.

Personnalisez votre boisson en y ajoutant une touche rafraîchissante de crème, de boisson de coco ou d'eau pétillante. Congelez le concentré restant dans un bac à glaçons.

La préparation du café infusé à froid est une technique qui fonctionne très bien avec des mélanges et avec des cafés d'origine unique. Explorez les saveurs de chaque région productrice de café, ainsi que l'univers vaste et merveilleux du café à [StarbucksCoffeeAcademy.com](https://www.starbuckscoffeeacademy.com).

