STARBUCKS®

ACADÉMIE
DU CAFÉ

CAFÉ FILTRE GLACÉ

RAFRAÎCHISSANT | COMPLEXE

À toute période de l’année, la saveur désaltérante des longs jours de l’été vous attend. En utilisant deux fois plus de mouture que pour un café filtre chaud, la méthode du café filtre glacé vous offre une boisson intense à l’acidité vive et aux arômes complexes. À mesure que la glace fond, le mélange concentré se dilue et se rafraîchit à la perfection.

CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

1. Café frais moulu
2. Eau chaude à 90,5– 96 °C (195 –205 °F)
3. Glace
4. Porte-filtre conique
5. Filtre conique
6. Carafe
7. Balance (recommandée)
8. Bouilloire à col de cygne (recommandée)

À propos des accessoires

Les cafetières manuelles se présentent sous bien des formes et bien des tailles, mais la clé du succès réside dans la façon dont l'eau est versée sur la mouture. Certains accessoires spécialisés pour la préparation du café, comme une bouilloire à col de cygne, vous aideront à recréer chez vous l'expérience d'un café digne d'un barista. Vous n'avez pas de bouilloire à col de cygne? Contrôlez l'écoulement en utilisant une bouilloire ou une tasse à mesurer dotée d'un bec verseur.

MOUTURE : Fine

GROSSE MOYENNE FINE EXTRAFINE

Un café filtre parfait commence par une mouture parfaite. Si la mouture est trop grosse, l'eau la traverse trop rapidement et l'extraction du café est insuffisante. Si la mouture est trop fine, l'eau la traverse trop lentement et rend le café amer.

Combien de café devrais-je utiliser?
Comptez 30 g de café pour 270 g d'eau.

Vous n'utilisez pas une balance? Vous obtiendrez un excellent café glacé en mesurant 4 c. à soupe pour 180 ml (6 oz liq.) d'eau.

ÉTAPE 1

Préparez le filtre et glissez-le dans le porte-filtre conique.

Pliez le filtre en papier au niveau de la couture pour qu'il s'adapte bien à la forme du porte-filtre et qu'il produise un café à l'arôme plus constant. Assurez-vous que la forme et la taille du filtre conviennent au porte-filtre.

ÉTAPE 2

Placez le porte-filtre sur la carafe et mouillez complètement le filtre en papier avec de l'eau chaude afin de réchauffer la cafetière. Jetez l'eau.

ÉTAPE 3

Ajoutez de la glace à la carafe, puis posez le système sur la balance.

ÉTAPE 4

Mesurez et ajoutez le café moulu. Aplanissez la mouture et remettez la balance à zéro.

ÉTAPE 5

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

ÉTAPE 6

Attendez 15 à 30 secondes, le temps que le café gonfle.

Cela permet de développer pleinement les arômes. Lorsque la mouture gonfle, le CO_2 accumulé naturellement pendant la torréfaction se libère, ce qui facilite l'extraction des saveurs à l'étape suivante.

ÉTAPE 7

Avec des mouvements circulaires du centre vers l’extérieur, versez lentement toute l’eau en un mince filet.

En gardant la tasse sur une balance, il est possible de surveiller la vitesse à laquelle l’eau est versée et ce degré de précision additionnel rehausse votre expérience du café à la maison.

ÉTAPE 8

Laissez le café s’écouler.

Une mouture dont la surface est plane indique que vous avez bien suivi la technique. Si la mouture forme une couche épaisse sur les bords du filtre, vous devriez vous exercer à verser l’eau en un mince filet sur toute la surface.

ÉTAPE 9

Remuez la carafe pour refroidir et diluer le café à la perfection Servez-le sur glace et voilà votre journée ensoleillée.

Nous adorons la complexité des saveurs qui ressortent dans ce café filtre glacé : en provenance d'Amérique latine (notes vives de chocolat et de caramel) ou d'Afrique (notes vives de fleurs, juteux). Le Mélange Nordique Starbucks® et le Mélange de la sirène^MC comptent parmi nos cafés préférés.

Le goût du café diffère selon le mode de préparation utilisé. Café filtre glacé ou café infusé à froid, vous en apprendrez davantage sur les différents modes de préparation du café — et sur l'univers vaste et merveilleux du café — à StarbucksCoffeeAcademy.com.

© Starbucks Corporation, 2020.