

# INFUSION PAR VERSEMENT

ÉLÉGANT | AROMATIQUE

STARBUCKS

COFFEE  
ACADEMY



## CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

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

EXTRA FINE

Une infusion par versement parfaite 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 25 g de café pour 450 g d'eau.

Vous n'utilisez pas une balance?

Vous obtiendrez un excellent café en mesurant 2 c. à soupe pour 180 ml (6 oz liq.) d'eau.

## ÉTAPE 1

Préparez le filtre et glissez-le dans le porte-filtre conique. Placez le porte-filtre conique sur la tasse.

Pliez le filtre 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 taille et la forme du filtre conviennent à votre porte-filtre.

## ÉTAPE 2

Rincez soigneusement le filtre avec de l'eau chaude afin de réchauffer le cône et la tasse. Jetez l'eau de rinçage.

## ÉTAPE 3

Mesurez et ajoutez le café moulu. Aplatissez la mouture et tarez la balance.

## ÉTAPE 4

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

## ÉTAPE 5

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

Cela permet de développer pleinement les arômes. Lorsque la mouture gonfle, le CO<sub>2</sub> accumulé naturellement pendant la torréfaction se libère, ce qui facilite l'extraction des saveurs à l'étape suivante.

## ÉTAPE 6

Avec des mouvements circulaires en commençant par le centre, versez le reste de 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 7

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 8

Retirez le porte-filtre 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.

