

CAFETIÈRE
ITALIENNE

INTENSE | RICHE

Inspirée par l'Italie

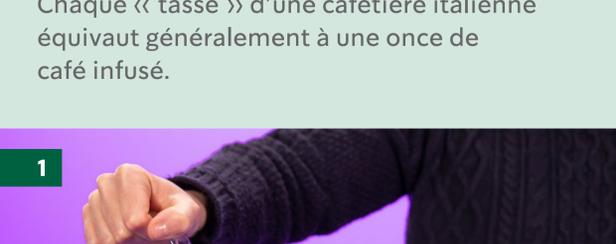
La cafetière italienne repose sur un procédé d'infusion unique grâce auquel on peut créer un café au goût emblématique et raffiné. Son processus d'infusion sous pression extrait les huiles et les saveurs du café, produisant ainsi une boisson intense de type espresso. Cette cafetière est un choix apprécié de ceux et celles qui recherchent une expérience aromatique profondément satisfaisante.



CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

- ① Café frais moulu
- ② Eau à température ambiante
- ③ Cafetière italienne pour cuisinière
 - ⓐ Compartiment d'infusion
 - ⓑ Panier-filtre
 - ⓒ Compartiment d'eau
 - ⓓ Valve de sécurité
- ④ Cuisinière ou plaque chauffante
- ⑤ Cuillère à soupe

MOUTURE : Fine



N'utilisez pas de mouture trop fine.

Cela bouchera le panier-filtre et gâchera votre café. Une mouture trop grossière donnera, quant à elle, un café dilué et insipide.

Combien de café devrais-je utiliser?

Cafetière italienne pour 6 tasses :

6 c. à soupe de café

Cafetière italienne pour 9 tasses :

9 c. à soupe de café

Chaque « tasse » d'une cafetière italienne équivaut généralement à une once de café infusé.



ÉTAPE 1

Versez de l'eau dans le compartiment d'eau de la cafetière italienne.

Ne le remplissez pas trop – le niveau d'eau doit rester en dessous de la valve de sécurité.



ÉTAPE 2

Placez le panier-filtre sur le compartiment d'eau.

Le panier est conçu de manière à s'emboîter dans le compartiment.



ÉTAPE 3

Mesurez et ajoutez le café moulu.

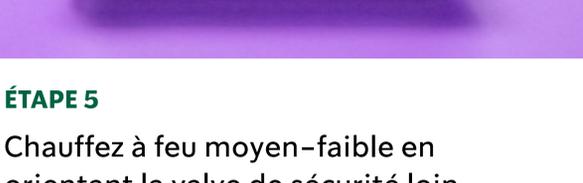
Remplissez le panier-filtre jusqu'en haut, en créant un monticule.



ÉTAPE 4

Vissez le compartiment d'infusion sur le compartiment d'eau.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de mouture sur le rebord du panier-filtre afin de maintenir l'étanchéité du joint. Si le panier-filtre n'est pas bien scellé, il se peut que le joint d'étanchéité soit vieux et doive être remplacé.



ÉTAPE 5

Chauffez à feu moyen-faible en orientant la valve de sécurité loin de vous.

À mesure que la pression de la vapeur augmente dans le compartiment d'eau, l'eau se filtre à travers la mouture jusqu'au compartiment d'infusion.



ÉTAPE 6

Écoutez attentivement jusqu'à ce qu'un sifflement se fasse entendre.

Cela signifie que votre café est prêt. Ne laissez pas votre cafetière italienne siffler, car cela entraînera une surextraction.



ÉTAPE 7

Retirez la cafetière du feu, versez-vous une tasse et profitez!

Vous pouvez ajouter de l'eau chaude à la préparation finale afin de créer une boisson de type Americano, ou du lait chauffé pour quelque chose qui ressemble davantage à un latte.

Le goût du café diffère selon le mode de préparation utilisé. De l'infusion par versement au 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](https://www.starbuckscoffeeacademy.com).

