



WWW.COUTUMECAFE.COM



FICHES EXTRACTION
par COUTUME


SIPHON

MATÉRIEL



SIPHON

1 BALANCE / 1 BOUILLOIRE
1 CHRONOMÈTRE
1 THERMOMÈTRE
1 SIPHON+FILTRE / 1 CHAUFFE-EAU
1 SPATULE / 1 LINGETTE FROIDE

INGRÉDIENTS /  19g de café pour 250g d'eau*



ÉTAPES

- 01.** Faire chauffer l'eau jusqu'à frémissement (93-94°C).
- 02.** Positionner le filtre dans la tulipe.
- 03.** Remplir le ballon d'eau et le placer sur la flamme du chauffe-eau. Placer la tulipe sur le ballon sans fermer l'ensemble et laisser chauffer.
- 04.** À l'apparition des premières bulles, redresser la tulipe. Attendre que l'eau monte dans la partie supérieure et baisser légèrement l'intensité du chauffe-eau.
- 05.** Moudre le café afin d'obtenir une mouture comparable à de la semoule.
- 06.** Introduire le café moulu dans la tulipe et le mélanger de manière concentrique afin de l'immerger totalement.
- 07.** Après 40 secondes, ôter le siphon de la source de chaleur et remuer 3 fois l'eau afin de casser la croûte et de créer une bonne agitation.
- 08.** A l'aide de la lingette froide, faire refroidir la température dans le ballon le plus rapidement possible.
- 09.** Une fois le café totalement passé dans le ballon, enlever la tulipe.
- 10.** Servir le café à une température de 75°C environ.

* Il s'agit d'une recette de base. Chaque café a ses caractéristiques propres, n'hésitez pas à créer vos propres recettes!