

Aeropress

COMPONENTI

- Stantuffo con guarnizione
- Cilindro inferiore
- Coperchio filtrante
- Filtro carta

RATIO

- 18g / 240ml
- Temp. acqua 92 – 96°C

MACINATURA

- Medio - Fine



1. Inserire il filtro di carta nel coperchio filtrante, bagnarlo con acqua calda e avvitarlo al cilindro inferiore dell'Aeropress.



2. Sistemare il cilindro inferiore su una tazza e aggiungere il caffè con macinatura fine.



3. Versare 120ml di acqua calda bagnando tutto il pannello di caffè e aspettare 30'' sec. (fase di *blooming*). Versare i restanti 120ml di acqua e aspettare ancora 1 minuto (preinfusione).



4 Bagnare il bordo di gomma dello stantuffo ed inserirlo nel cilindro. Esercitare una pressione costante per circa 20''.



5. Una volta terminata la percolazione, rimuovere l'Aeropress e gettare il filtro di carta.

Plunger

COMPONENTI

- Bricco cilindrico
- Coperchio con stantuffo

RATIO

- 30gr/ 500ml
- Temp. acqua 92 – 96°C

MACINATURA

- Filtro



1. Scaldare la caffettiera con acqua calda. Dopo aver rimosso l'acqua aggiungere il caffè macinato grosso.



2. Versare 250ml di acqua calda (92-96°C) ed attendere 30''sec di preinfusione.

Versare i restanti 250ml di acqua e attendere ancora 1 minuto di preinfusione.



4. Premere lo stantuffo con forza costante fino a quando tutti i sedimenti sono depositati sul fondo.



5. Versare in tazza.

COMPONENTI

- Chemex
- Filtri Chemex

RATIO

- 30gr/ 500ml
- Temp. acqua

MACINATURA

- Filtro



1. Inserire il filtro di carta.



2. Bagnare il filtro con acqua calda, quindi rimuovere l'acqua in eccesso.



3. Inserire il caffè macinato grosso.



4. Versare l'acqua calda (92-96°C) sul pannello di caffè con un movimento circolare fino a bagnarlo completamente (circa il doppio del peso del caffè) e attendere la fase di blooming. Versare la restante acqua in almeno due fasi.



5. Rimuovere il filtro e versare in tazza.

V60 - 01

COMPONENTI

- Dripper V60
- Filtri V60 01

RATIO

- 12gr/ 200ml

MACINATURA

- Media



1. Inserire il filtro di carta.



2. Bagnare il filtro con acqua calda, quindi svuotare la tazza dall'acqua in eccesso.



3. Inserire il caffè con macinatura media all'interno del filtro (12gr).



4. Versare l'acqua calda (92-96°C) sul pannello di caffè con un movimento circolare fino a bagnarlo completamente (24ml d'acqua) e attendere la fase di blooming. Versare la restante acqua in almeno due fasi con movimenti circolari.



5. Rimuovere il dripper e degustare.

V60 - 02

COMPONENTI

- Dripper V60
- Filtri V60 02

RATIO

- 24gr/ 400ml

MACINATURA

- Media



1. Inserire il filtro di carta.



2. Bagnare il filtro con acqua calda, quindi svuotare la tazza dall'acqua in eccesso.



3. Inserire il caffè con macinatura media all'interno del filtro (24gr).



4. Versare l'acqua calda (92-96°C) sul pannello di caffè con un movimento circolare fino a bagnarlo completamente (circa il doppio del peso del caffè) e attendere la fase di blooming. Versare la restante acqua in almeno due fasi.



5. Rimuovere il dripper e degustare.

Moka

COMPONENTI

- Filtro
- Caldaia
- Raccogliitore

RATIO

- 7gr per tazza

MACINATURA

- Moka



1. Aggiungere acqua nella caldaia fino alla base della valvola.



2. Inserire il caffè macinato all'interno del filtro.



3. livellare il caffè battendo il filtro.



4. Sistemare il filtro con il caffè macinato all'interno della caldaia.



5. Mettere la caffettiera sul fuoco a fiamma bassa.



5. Quando il caffè è pronto, rimuovere immediatamente la caffettiera dalla fonte di calore e mescolare prima di servire.



6. Versare in tazza.

Napoletana

COMPONENTI

- Filtro a cestello
- Caldaia
- Raccogliitore

RATIO

- 6gr per tazza

MACINATURA

- Medio - grande



1. Inserire l'acqua fredda all'interno della caldaia fino alla base del piccolo foro.



2. Mettere il caffè macinato all'interno del filtro.



3. Inserire il filtro con il caffè all'interno della caldaia.



4. Avvitare il coperchio sulla testa del filtro a cestello.



5. Chiudere la caffettiera con il raccogliitore e posizionarla su fuoco a fiamma bassa.



6. Quando l'acqua inizia a bollire, rimuovere la caffettiera dalla fonte di calore e capovolgerla rapidamente.



7. Aspettare pochi minuti in maniera che la percolazione sia terminata.



8. Mescolare e servire.

Caffè alla Turca

COMPONENTI

- Bricco in ottone o in rame con manico lungo

RATIO

- 200ml/20gr

MACINATURA

- Molto fine



1. Versare acqua fredda nel bricco e mescolare.



2. Mettere nel bricco caffè macinato molto fine e, se desiderato, zucchero (entrambi al 10% rispetto alla quantità d'acqua).



3. Posizionare la caffettiera sul fuoco.



4. Quando il caffè raggiunge l'ebollizione e la crema monta, rimuovere l'ibrik dal fuoco. Ripetere l'operazione per tre volte.



5. Versare in tazza senza mescolare.

siphon

COMPONENTI

- Bollitore in vetro
- Ampolla in vetro con filtro

RATIO

- 40gr/600ml

MACINATURA

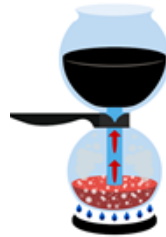
- Media



1. Versare l'acqua nel bollitore di vetro.



2. Inserire il bricco superiore e aggiungere il caffè macinato.



3. Posizionare il Siphon sopra la fonte di calore e attendere che l'acqua passi nell'ampolla superiore.



4. Togliere la caffettiera dalla fonte di calore e attendere la percolazione.



5. Rimuovere l'ampolla superiore, miscelare e versare in tazza.

Cold brew

COMPONENTI

- Contenitore in vetro per acqua
- Supporto cilindrico per caffè macinato
- Filtro metallico
- Filtro di carta
- Rubinetto regolabile
- Caraffa in vetro

RATIO

- 50gr/1lt

MACINATURA

- Filtro



1. Inserire il filtro metallico nell'apposito supporto cilindrico.



2. Aggiungere il caffè macinato all'interno del supporto cilindrico. Adagiare il filtro di carta inumidito sul letto di caffè.



3. Versare l'acqua a temperatura ambiente all'interno del contenitore superiore.



4. Regolare il rubinetto in modo che eroghi una goccia al secondo.



5. Attendere un minimo di 3h in modo che la percolazione sia completa.



6. Versare in tazza.

Caffè' solubile

RATIO

- 2 cucchiaini per tazza

Il caffè solubile si ottiene con 2 metodi:

- **Spray dry**

La massa di caffè viene distribuita su un tamburo molto caldo. In questo modo si disidrata e viene raschiato.

- **Freeze dry**

La massa di caffè concentrato viene congelata. Viene poi così sottoposto a elevata pressione e si innalza la temperatura in modo da provocare la sublimazione della parte acquosa. Infine viene riportato a condizioni ambiente e frantumato.



1. Mettere un paio di cucchiaini di prodotto all'interno della tazza (3,5gr ca.)



2. Aggiungere il quantitativo di acqua calda necessario.



3. Miscelare.

Espresso

COMPONENTI

- Macchina espresso
- Macinadosatore
- pressino

RATIO

- 7gr/25ml

MACINATURA

- Fine



1. Una volta trovato il perfetto punto di macinatura, inserire 7gr di caffè all'interno del portafiltro singolo.



2. Pressare il caffè in maniera decisa (ca 20kg), assicurandosi di essere in piano.



3. Flussare sempre tra un'erogazione e l'altra in modo da rimuovere i residui di polvere di caffè dall'unità di erogazione.



4. Agganciare il portafiltro alla macchina espresso e premere il tasto di erogazione.