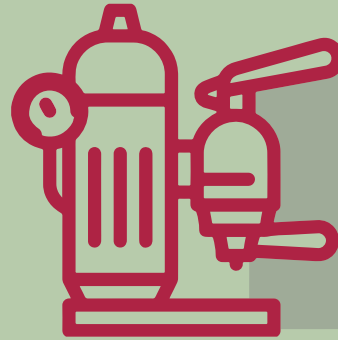




## MÁQUINA EXPRESO PALANCA

Método de preparación por presión en el que la palanca es la encargada de generar dicha presión al subir y bajar.



Esta elaboración permite generar manualmente la presión con la que se elabora la bebida y nos da como resultado un espresso tradicional.

### ¿Cómo hacerlo?

La cantidad exacta del café depende de la receta que quieras conseguir y de la máquina. Utiliza entre 8 y 10 gramos de café en seco para conseguir entre 16- 20 gramos de bebida en aproximadamente 30 ml. de volumen.

#### Medir

#### Preparar

Llena de agua el depósito correspondiente y pon en funcionamiento la máquina para que la caldera comience a hacer su trabajo y se caliente el agua. Una vez hecho esto añade el café molido fino en el portafiltro hasta llenarlo y realizaremos el prensado adecuado. Coloca el portafiltro en el grupo y la taza debajo de éste.

Al accionar la palanca hacia arriba, el agua caliente sube desde la caldera hasta una pequeña cámara situada justo encima del portafiltro. Cuando bajes la palanca, esta agua se filtra hacia abajo a través del café molido, con la suficiente presión para elaborar un espresso.

#### Infusionar

Una vez haya finalizado la extracción ya puedes recoger tu taza para servirla.

#### Servir



**la Pavoni**

Milano MLN

Tueste Medio  
Molienda Fina