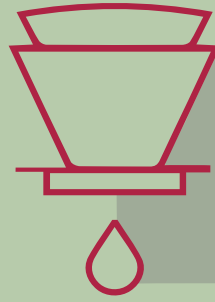


GOTEIO

Método de preparación por filtrado cuya forma angular, de la que deriva el nombre, hace que el agua fluya hacia el centro



Esta elaboración permite obtener una taza ligera y limpia ya que el filtro retiene los sólidos no solubles durante la extracción

¿Cómo hacerlo?

Medir

Por cada 100 ml. de agua añade 6 gr. de café. Es recomendable no superar los 300 ml. con este método.

Coloca el cono sobre la taza o jarra con el filtro encima y humedece con agua caliente para limpiar sabores y posibles impurezas. Posteriormente desecha el agua utilizada.

Preparar

Llenar

Añade el café molido encima del filtro y nivela la cama de café (que no supere los 5 cm de altura).

Para la pre infusión, vertemos agua entre 92-94°C que repose 30 segundos (esta parte preferiblemente se realiza con el doble de agua que de gramaje de café). Para la infusión, seguimos vertiendo agua de manera circular siguiendo un único sentido (no verter en una vez, sino dividir la cantidad total en unos 3-4 pasos).

Infusionar

Servir

Retira el filtro con los restos de café y el cono. Remueve la bebida para mezclar la extracción obtenida y ya puedes disfrutar del café.



HARIO

V60 Coffee Dripper 02

Tueste	Ligero
Molienda	Media-Gruesa