



Esta elaboración nos permitirá obtener una bebida con una crema densa y elástica, un café con un cuerpo cremoso e intenso en la que mantenemos todas sus propiedades.

Método de preparación de café mediante la directa precipitación del mismo en el agua utilizando una molienda muy fina.

Es uno de los métodos conocidos más antiguos y se le sitúa en torno al siglo XVI.

¿Cómo hacerlo?

Por cada 80 ml de agua añade de 8 a 10 gramos de café con un grado de molienda muy fino.

Preparar

Medir

Coloca el café en el recipiente conocido como cezve, añade la mitad del agua (unos 40ml) a temperatura ambiente y mezcla con un palito para no dejar grumos.

Añade el resto de agua, los 40 ml que hemos dejado reservados.

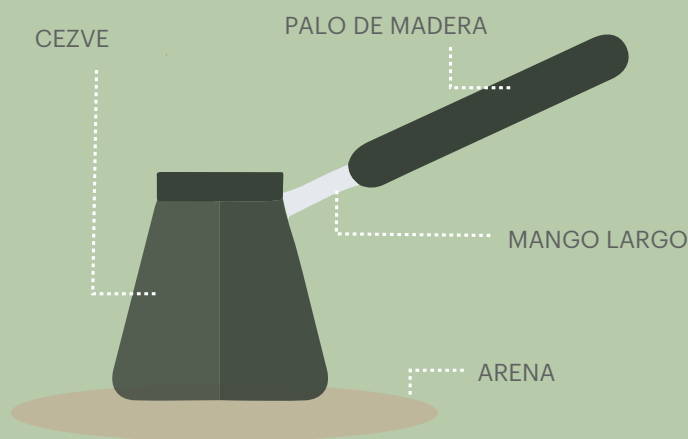
Llenar

Calentar

Rodea el cezve con una capa de arena que se encuentra cubriendo una placa eléctrica y la dejas calentar, otra opción también es ponerlo a fuego bajo. En un minuto remueve y espera a que el café empiece a hervir. El tiempo total de preparación no debe superar los 4 minutos.

Sirve desde el mismo recipiente a la taza.

Servir



SOY

C1 Useful Capacity 85ml.

Tueste Medio
Molienda Muy Fina