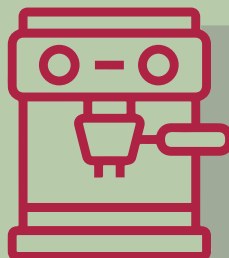


MÁQUINA DE EXPRESO SEMIAUTOMÁTICA

Esta forma de elaborar el café se caracteriza por la crema que se forma en la superficie de la bebida y por su sabor intenso, dulce y con gran cuerpo.



Método de preparación en el que extraemos el café por presión y cuyo resultado es una bebida concentrada que como su palabra indica se prepara rápidamente.

¿Cómo hacerlo?

Medir

La cantidad exacta de 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 30 ml. de volumen.

Distribuye el café de manera uniforme en el portafiltro y prénsalo con una prensa manual para obtener una pastilla homogénea y que la extracción sea correcta.

Preparar

Limpiar

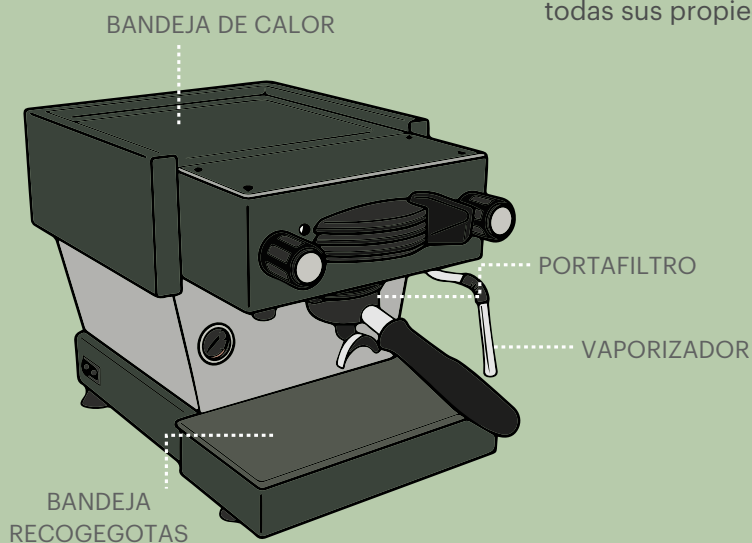
Antes de colocar el portafiltro en el grupo es aconsejable que dejes caer un poco de agua para purgar y aclarar la ducha.

Coloca el portafiltro y activamos el botón que ejerce a una presión de 9 bares. El agua pasará por la pastilla de café a una temperatura de 90-95°C y extraerá todas sus propiedades.

Colocar

Servir

Retira la taza y sirve con un plato. Si se ha elaborado de manera óptima obtendremos una bebida balanceada e intensa.



la marzocco

Línea Mini

Tueste Medio
Molienda Fina