

SIFÓN

Método de preparación que también es conocido como cafetera de vacío por su forma de extracción del café. Es uno de los métodos más originales debido a que su recipiente parece un instrumento de laboratorio.



Esta elaboración nos permite obtener una bebida con mayor dulzura.

bodum

Mocca

Tueste Ligero-Medio
Molienda Media- Gruesa

¿Cómo hacerlo?

Medir

Por cada 500 ml. de agua añade 30 gramos de café con un tipo de molido medio.

Coloca el filtro en la parte superior de la cafetera y tira la cadena hacia abajo para que se enganche con la parte inferior. El recipiente inferior se rellena con el agua preferiblemente caliente y se encajan las dos partes.

Preparar

Llenar

Añade el café en la parte superior, esto permite que mientras sube el agua lentamente haga una pre infusión.

Enciende el quemador y espera a que el agua se caliente hasta que ascienda a través del tubo a la parte superior.

Calentar

Infusión

Mueve la infusión con una varita de bambú mientras el agua empieza a subir para mojar bien todo el café y también para aumentar la extracción hasta donde deseemos. Es recomendable mantener la infusión aproximadamente 1 minuto.

Servir

Apaga el encendedor una vez haya transcurrido el tiempo de infusión y la bebida comience a bajar al recipiente inferior. Separa las dos partes, mueve la bebida para uniformizar y ya tienes el café listo para servir con la parte inferior de la cafetera.

