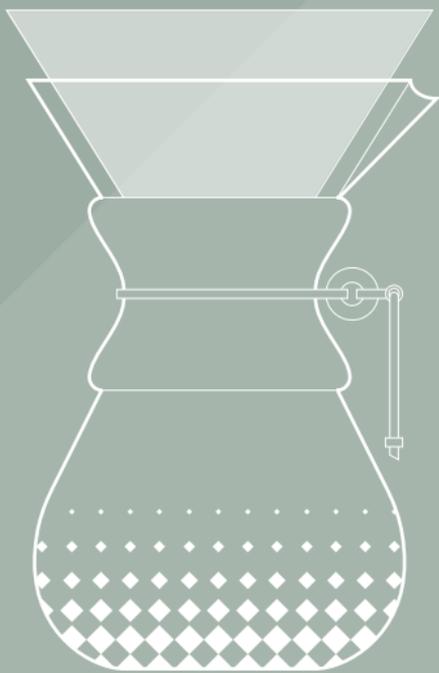


TORRÉFACTEUR

M O K X A

CAFÉS FINS



Soyez curieux !

CHEMEX

Inventé en 1941 par le chimiste Peter Schlumbohm, la Chemex, par sa forme particulière et son filtre épais, offre une tasse douce et équilibrée très aromatique et sans aucune amertume.



32 g
mouture moyenne



x 2



460 g / 91 - 95°C



4 - 6 min

1. Mettre en place le filtre papier et le rincer avec de l'eau chaude afin d'enlever le goût de papier, jeter l'eau et repositionner correctement le filtre.
2. Moudre le café pour obtenir une mouture moyenne. Le disposer dans le filtre et égaliser.
3. Placer la Chemex sur une balance et tarer.
4. Lancer le chronomètre et pré-infuser le café en versant 50 à 100 g d'eau chaude pendant une dizaine de secondes.
5. Ajouter doucement le reste d'eau, jusqu'à 460 g d'eau, en formant de petits cercles, sans toucher le papier. Agiter la Chemex de manière circulaire au fur et à mesure de l'extraction pour une infusion totale et homogène.
6. Servir, une fois l'extraction terminée.

ASTUCES

Préférer un café fraîchement torréfié et moudre le café minute pour plus de saveurs.

Le café coule trop vite et manque de corps ? Réduire la taille de votre mouture.

Il coule trop doucement et est amer ? Augmenter la mouture.

TORRÉFACTEUR

M O K X A

CAFÉS FINS



Soyez curieux !

AEROPRESS

Cette méthode est économique et permet de réaliser une gamme étendue de cafés du plus court au plus long.

C'est aussi la méthode idéale pour les voyages car elle est légère, robuste et pratique à transporter !



16,5 g
mouture moyenne



x 1



230 g / 91 - 95°C



2 min

1. Placer le filtre dans le porte filtre et rincer-le à l'eau chaude.
Fixer-le ensuite sur l'aeropress et placer le tout sur une tasse.
2. Moudre le café pour obtenir une mouture moyenne.
3. Disposer le café moulu dans la partie inférieure de l'aeropress et égaliser.
4. Placer l'aeropress et la tasse sur une balance et tarer.
5. Lancer le chronomètre et pré-infuser le café en versant 30 à 50 g d'eau chaude pendant une dizaine de secondes.
6. Ajouter ensuite le reste d'eau doucement jusqu'à 230 g et à l'aide d'une spatule remuer le café.
7. À 1 minute d'infusion positionner le haut de l'aeropress et exercer une pression.
Le temps d'extraction totale est d'environ 1.30 minute.

ASTUCES

Pour un café plus corsé, jouer sur trois paramètres : une mouture plus fine, moins d'eau et/ou un temps d'infusion plus long.

Pour un café plus doux, essayer une mouture plus grosse, un volume d'eau plus conséquent et/ou un temps d'infusion moins long.

TORRÉFACTEUR

M O K X A

CAFÉS FINS



Soyez curieux !

FILTRE MANUEL V60

Commercialisé par la firme japonaise Kinto, le dripper ou filtre manuel, est un porte filtre en céramique en forme de V avec un angle de 60 degrés.

Cette méthode douce offre un café doux, aromatique et équilibré.



16,5 g
mouture moyenne



x 1



230 g / 91 - 95°C



1.30 - 3 min

1. Poser le porte filtre sur une tasse et mettre en place le filtre papier à l'intérieur du dripper (porte filtre). Rincer le filtre avec de l'eau chaude afin d'enlever le goût de papier puis jeter l'eau de rinçage.
2. Moudre le café pour obtenir une mouture moyenne. Le disposer dans le dripper et égaliser.
4. Placer le dripper sur une balance et la tarer.
5. Lancer le chronomètre et pré-infuser le café en versant 30 à 60 g d'eau chaude pendant une dizaine de secondes.
6. Ajouter ensuite doucement le reste d'eau, jusqu'à 230 g, en formant de petits cercles, sans toucher le papier.
Le temps d'extraction doit être compris entre 1.30 et 3 minutes.

ASTUCES

Préférer un café fraîchement torréfié et moudre le café minute pour plus de saveurs.

Le café coule trop vite et manque de corps ? Réduire la taille de votre mouture.

Il coule trop doucement et est amer ? Augmenter la mouture.

TORRÉFACTEUR

M O K X A

CAFÉS FINS



Soyez curieux !

PISTON



16,5 g
mouture grossière



x 1



230 g / 91 - 95°C



4 min

Appelé aussi French Press ou Bodum, cette méthode est très facile d'utilisation et donne un café corpulent, soyeux et aromatique.

1. Verser un peu d'eau chaude dans la carafe pour la rincer et la préchauffer.
2. Moudre le café pour obtenir une mouture grossière.
3. Disposer le café moulu dans la carafe et égaliser.
4. Placer le piston sur une balance et la tarer.
5. Pré-infuser le café en versant 30 à 60 g d'eau chaude pendant une dizaine de secondes.
6. Lancer le chronomètre et ajouter doucement le reste d'eau jusqu'à 230 g.
7. À l'aide d'une spatule en bambou, remuer le café, puis positionner le piston.
Laisser infuser 4 minutes.
8. Presser le piston et servir.

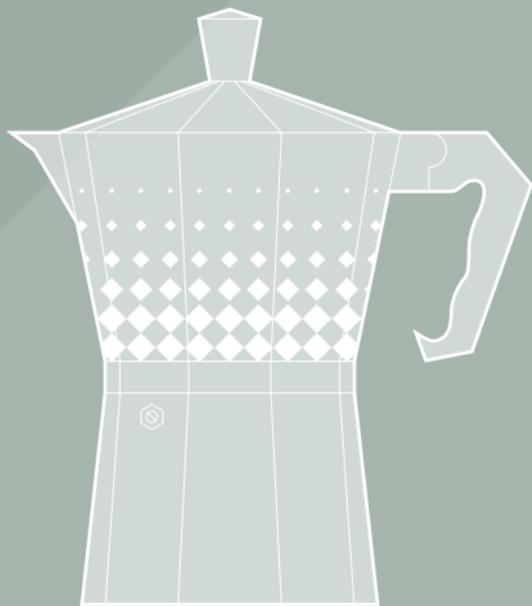
ASTUCES

Préférer un café fraîchement torréfié et moudre le café minute pour plus de saveurs.

TORRÉFACTEUR

M O K X A

CAFÉS FINS



Soyez curieux !

CAFETIÈRE ITALIENNE MOKA

Également appelée Moka, cette cafetière dont le fonctionnement est basé sur l'utilisation de la vapeur d'eau sous pression, combine simplicité et rapidité. On obtient un café corpulent et concentré.



18 g
mouture fine à moyenne



x 1



230 g / 91 - 95°C



4 min

1. Verser l'eau dans la partie basse de la cafetière, en veillant à ne pas dépasser la valve de sécurité.
2. Insérer le filtre en métal dans la partie basse et déposer le café moulu sans le tasser.
3. Visser les deux parties ensemble et placer la cafetière sur feu doux sans fermer le couvercle pour surveiller l'extraction et éviter de brûler le café.
4. Dès que le café commence à monter, baisser le feu, fermer le couvercle et compter une minute, puis enlever la cafetière du feu.

ASTUCES

Préférer un café fraîchement torréfié et moulin le café minute pour plus de saveurs.

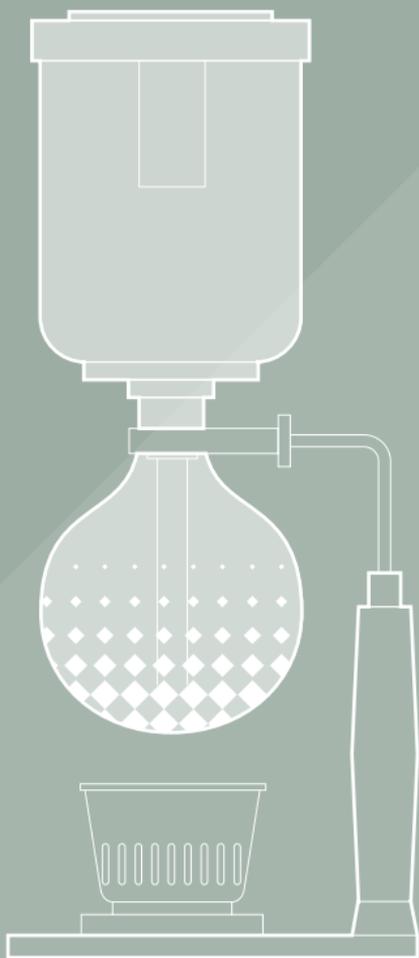
Le café coule trop vite et manque de corps ? Réduire la taille de votre mouture.

Il coule trop doucement et est amer ? Augmenter la mouture.

TORRÉFACTEUR

M O K X A

CAFÉS FINS



Soyez curieux !

SIPHON

Cette cafetière à dépression est un objet surprenant qui allie esthétique et extraction d'exception. Elle permet d'obtenir un café très fin et délicat et de développer des notes florales et fruitées tout en offrant une expérience visuelle unique.



16,5 g
mouture fine à moyenne



x 1



230 g / 91 - 95°C



3.30 min

1. Moudre votre café, d'une mouture fine à moyenne.
2. Verser l'eau chaude ou froide dans la partie inférieure du Siphon.
Placer la source de chaleur juste au dessous et allumer.
3. Placer le filtre dans la tulipe, la partie supérieur du Siphon et fixer correctement le ressort afin que l'ensemble soit bien étanche.
4. Assembler le tout et attendez que l'eau commence à monter.
Vérifier la température de l'eau à l'aide du thermomètre.
5. Quand l'eau commence à monter, ajouter le café dans la tulipe et mélanger doucement avec la baguette en bambou.
6. Laisser infuser 1.30 à 2 minutes, puis éteindre la source de chaleur pour arrêter l'infusion et déclencher l'extraction.
7. Mélanger une dernière fois doucement et une fois le café redescendu dans la partie inférieure, enlever la partie haute. Servir et déguster.

ASTUCES

Préférer un café fraîchement torréfié et moudre minute pour plus de saveurs.
Attention à ne pas faire bouillir le café dans la tulipe !