

ФРЕНЧ-ПРЕСС

КОФЕ: 15 г / помол 7
(немного крупнее среднего)

ВОДА: 230 г / температура 100 °С

- 1 Вскипятите чайник. В сухую колбу френч-пресса засыпьте 15 г кофе.
- 2 Запустите секундомер и начните уверенно заливать весь объем воды (230 г). Сделайте так, чтобы весь кофе промок и был покрыт водой. Толстая, набухающая корка — верный признак того, что кофе заваривается правильно.
- 3 Когда на секундомере будет 4 минуты, аккуратно размешайте 3 раза ложкой всю массу, не задевая дна. Снимите пенку при помощи ложки — так кофе будет чище.

- 4 Возьмите поршень, аккуратно вставьте его в колбу и деликатно продавите до конца, стараясь не перекосить ход поршня. Металлический фильтр отфильтрует крупные частички смолотого кофе.
- 5 Позвольте кофейнику побыть в покое: мелкий помол осядет на дно и кофе примет температуру, комфортную для употребления. На 8-ой минуте (на 7-ой, для тех, кто любит погорячее) кофе уже, скорее всего, будет готов. Аккуратно, любя, не поднимая гуцу, разлейте кофе по чашкам или перелейте в термос, чтобы он дольше оставался горячим.
- 6 Чистота и точность — ключ ко вкусному кофе! Не оставляйте отработанный кофе во френч-прессе и ополосните его как следует горячей водой.

Френч-пресс, доступный и понятный девайс для получения хорошей порции черного кофе, есть, пожалуй, на каждой кухне. Возможно, один, о котором вы даже не подозревали, лежит у вас сейчас где-то в глубине кухонного шкафа.

Наш рецепт рассчитан на 1 чашку кофе в холостяцком кофейнике 300 мл. Однако этот способ позволяет легко готовить себе различные объемы кофе, главное сохранять пропорцию: на 1 часть кофе 15.3 части воды.

*Кофейник 300 мл — 15 г кофе / 230 г воды
Кофейник 500 мл — 24 г кофе / 370 г воды
Кофейник 1000 мл — 49 г кофе / 750 г воды
(Смолотый кофе занимает объем в кофейнике, поэтому количество воды не соответствует объему кофейника.)*

Все остальные шаги рецепта останутся прежними. В этом прелесть френч-пресса! Можно довольно быстро сделать большое количество кофе в одном кофейнике.