

КОФЕ МЕТОДОМ ПУРОВЕР

бодрый день

– это альтернативный метод заваривания кофе, в котором используется специальная воронка. Иногда этот метод так и называют – «воронка». Иногда V60 или Hario в честь наиболее популярного производителя воронок.

ЧТО НУЖНО

- Воронка HARIO V60 (пластиковая, стеклянная, керамическая либо металлическая)
- Фильтр для воронки
- Кофемолка
- Чайник
- Кружка или сервировочный чайник
- Вода 350-400 мл.

КАК ГО ТОВИТЬ

- 1 Подогрейте воду до 90-94 градусов.
- 2 Взвесьте 15 грамм зерна и смолите в кофемолке. Помол для заваривания таким способом должен быть достаточно крупный, как белый сахар.
- 3 Установите воронку на кружку или сервировочный чайник. Загните клеевой шов, не касаясь угла

фильтра, затем расправьте его и поместите в воронку. Обильно смочите весь фильтр горячей водой, чтобы прогреть посуду и убрать бумажный привкус. Дождитесь пока вода полностью прокапает в кружку, снимите воронку с фильтром и слейте воду.

4 Поставьте обратно воронку с мокрым фильтром на кружку и аккуратно засыпьте в нее отмеренный молотый кофе в центр воронки, стараясь сильно не просыпать по окружности и стенкам воронки. Аккуратно пересыпьте кофе в воронку. Встряхните воронку, чтобы кофе распределился равномерно, без горки.

5 Обнулите весы, включите таймер. Медленно, от центра к краям, наливайте первую часть воды – 50мл. Очень важно не вливать сразу весь объем воды, а делать это постепенно – тонкой струйкой, чтобы

смочить весь кофе. Важно вливать одной струей, без прерываний. Ждем 20-40 секунд, прежде чем начать заливать вторую часть воды – 100 мл.

6 Кофе должен впитать воду, слегка увеличиться в объеме, но не успеть подсохнуть. Затем также аккуратно заливаем вторую часть воды – 100 мл. Ждем 7-10 секунд и вливаем третью часть воды – еще 100 мл. Третий раз вливаем спокойно, не интенсивно, тонкой струей по спирали от центра к краям и обратно.

7 Вода будет постепенно стекать около 3-4 мин. из воронки пока не стечет полностью (не менее трех минут на этот объем напитка + \- 10 сек.) и Ваш кофе будет готов. Если кофе варится дольше – слишком мелкий помол, если быстрее – слишком крупный.

**Вы великолепны! :)
Наслаждайтесь вкусным кофе.**