mein KAFFEE

BARISTA

RICHTIGE ZUBEREITUNG

ESPRESSO KOCHER

Wasser bis Ventil

Sieb füllen

fein

99 °C

1 – 2 min

- Wasser bis Unterkante Ventil füllen
- Sieb mit Kaffee füllen, glatt streichen, nicht andrücken
- beste Extraktion: Kaffee läuft als ‚Mäuseschwänzchen' am Steigrohr runter
- Tipp für Espresso: Vor der Schaumphase das Kännchen vom Herd nehmen, da nur noch Dampf folgt der den Kaffee bitter macht

SIEB TRÄGER

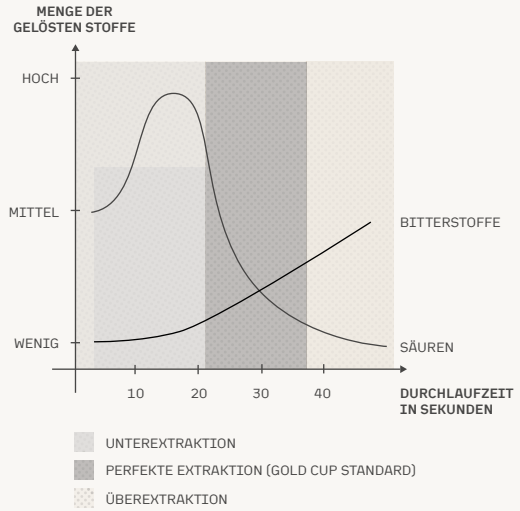
VOLL AUTOMAT

17 g/40 ml

sehr fein

94 – 95 °C

ca. 30 sec.



- Zu Beginn der Extraktion werden die Säuren gelöst und zum Ende die Bitterstoffe
- Alle nachfolgenden Maßnahmen beeinflussen das Endergebnis:

UNTEREXTRAKTION *sauer & wenig Aroma*		ÜBEREXTRAKTION *bitter*
+ MEHR	**KAFFEEMENGE**	– WENIGER
+ HÖHER	**TEMPERATUR**	– NIEDRIGER
– FEINER	**MAHLGRAD**	+ GRÖBER

BONUSTIPP

**gilt für alle Zubereitungsmethoden*

Verwenden Sie für optimalen Kaffeegenuss mineralienarmes, weiches bis mäßig-hartes Wasser.

Bei mäßig-hartem bis hartem Wasser die Hauswassermarken von Supermärkten verwenden.

FÜR DEN PERFEKTEN KAFFEEMOMENT

AB 40 € VERSANDKOSTENFREI

info@mein-kaffee.net

www.mein-kaffee.net

mein KAFFEE

BRÜH KAFFEE

RICHTIGE ZUBEREITUNG

HAND FILTER

60 g/Liter
mittel
92 °C
3 – 4 min

- Filterpapier anfeuchten
- Gewünschte Kaffeemenge hineingeben & mit Wasser anfeuchten
- 30 Sekunden aufquellen lassen
- Nach und nach in kreisförmigen Bewegungen mit Wasser aufgießen

KAFFEE MASCHINE

70 g/Liter
mittel
92 – 95 °C
4 – 5 min

- Filterpapier anfeuchten
- Kaffee einfüllen
- Maschine einschalten
- Wird ein Teil des Kaffees nicht durchnässt, rühren Sie diesen mit unter

FRENCH PRESS

70 g/Liter
mittel
95 °C
4 min

- Kaffee einfüllen
- Wasser schnell bis oben eingießen
- 4 Minuten ziehen lassen
- ‚Kruste' unterrühren
- Sieb langsam runterdrücken

COLD BREW

60 g/Liter
mittelgrob
kalt
12 – 24 Stunden

- 800 ml Wasser in die Kanne geben
- Kaffee ins Feinsieb einfüllen und in die Kanne hängen
- mit dem restlichen Wasser (200 ml) langsam das Feinsieb auffüllen
- für 12 – 24 Stunden stehen lassen und dann den Filter herausnehmen

** Rezept gilt nur für Mizudashi Kanne*

FÜR BESTEN KAFFEEGENUSS

TANGERMÜNDER KAFFEERÖSTEREI

Rösterei
Arneburger Str. 37f
39590 Tangermünde
039322 / 727211

Kaffeelädchen
Lange Str. 33
39590 Tangermünde
039322 / 732106

info@mein-kaffee.net
www.mein-kaffee.net