

cafés
TROTTET
Depuis 1947

 **trottet.ch**
votre café en un clic



La Maison du Café, Trottet SA - Rue Emma-Kammacher 4, CH-1217 Genève, + 41 22 719 00 00



Utilisation de la cafetière
a s o b u





asobu

Méthode d'extraction **EXPRESSO**
 Nombre de personnes **VARIABLE**
 Temps d'infusion **8 H**

INGRÉDIENTS

- ① 60g de café en grains ou moulu
- ② 600g (=600ml) d'eau

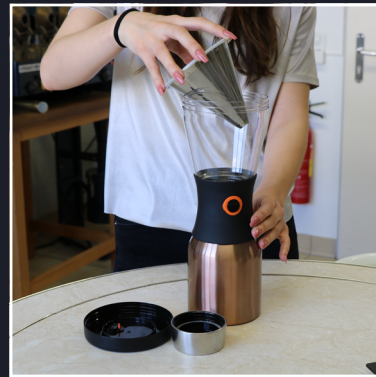
MATÉRIEL

-  Cafetière asobu cold brew
-  Balance-Minuteur digitale
-  Bouilloire
-  Moulin à café
(si vous utilisez du café en grains)

ÉTAPE 1

PRÉPARATION DE LA CAFETIÈRE

Démontez votre cafetière.



ÉTAPE 2

LA MOUTURE ET L'EAU

Moulez votre café grossièrement et préparez 600ml d'eau tempérée (ne pas la faire bouillir).



ÉTAPE 3

LE PLACEMENT DU FILTRE

Déposez le filtre nettoyé dans la partie centrale de la cafetière.



ÉTAPE 4

INSERTION DE LA MOUTURE ET L'EAU

Ajoutez le café moulu dans le filtre et refermez avec le couvercle. Assemblez la cafetière. Ajoutez les 600ml d'eau tempérée. Vous pouvez également ajouter des glaçons avec votre eau, pour avoir une extraction purement glacée.



ÉTAPE 5

L'INFUSION

Mettez la cafetière au frais et laissez infuser au minimum 8h.



ÉTAPE 6

DÉGUSTATION

Versez dans un verre et dégustez votre café.