

Guide Pratique : Le Dosage Parfait pour le Café Filtre

La Règle d'Or : Le Ratio

- Ratio standard : 60g de café par litre d'eau (soit 6g pour 100ml).
- Pour une tasse de 250ml : utilisez 15g de café.
- Pour une tasse de 300ml : utilisez 18g de café.
- Ajustez selon votre goût : augmentez le café pour plus d'intensité, diminuez pour plus de légèreté.

Équivalences de Mesures (sans balance)

- 1 cuillère à soupe rase de café moulu "H 7g à 8g.
- 1 cuillère à café rase de café moulu "H 2g à 3g.
- Note : L'utilisation d'une balance de cuisine est vivement recommandée pour une précision optimale.

Étapes de Préparation

- Rincer le filtre papier à l'eau chaude pour éliminer le goût de cellulose et préchauffer la cafetière.
- Moudre le café juste avant l'infusion (mouture moyenne, type sel de table).
- Verser une petite quantité d'eau (le double du poids du café) pour le 'bloom' (pré-infusion) pendant 30 secondes.
- Verser le reste de l'eau lentement en mouvements circulaires.
- Temps d'infusion total recommandé : entre 3 et 4 minutes.

Conseils pour un Résultat Optimal

- Utilisez une eau filtrée ou de source à faible résidu à sec pour préserver les arômes.
- Température idéale de l'eau : entre 90°C et 94°C (ne jamais utiliser d'eau bouillante).
- Conservez votre café dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière, idéalement dans son sachet d'origine fermé.