

COMMENT UTILISER votre cafetière AeroPress®

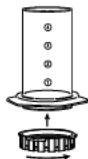
Sortez le piston
du cylindre.



Installez un
filtre dans le
couvercle et
vissez ce dernier
sur le cylindre.



puis



Posez le cylindre
sur une tasse
solide et versez-y
une dose de café
moulu fin.



ou



Secouez le cylindre
pour aplanir le café.



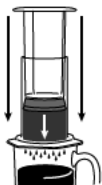
Versez de l'eau
à 80 °C dans
le cylindre,
jusqu'à ②.



Remuez avec
une cuillère
pendant
10 secondes.



Introduisez le piston et
enfoncez-le doucement
pendant 20 à 60 secondes.



RECETTES

Commencez par une mesurette bombée de café pour expresso moulu, ou une mesurette et demie de café moulu fin. Vous pourrez mettre davantage de café plus tard si vous souhaitez une boisson plus riche. Il est aussi possible de doubler ou tripler la quantité de café et d'eau afin de préparer deux ou trois tasses en même temps. Utilisez du café moulu fin lorsque vous préparez plus d'un café à la fois.

Pour un saveur plus riche, utilisez de l'eau à 80 °C. Dans le cas des variétés moins corsées, essayez également avec de l'eau à 85 °C.

Café américain : remplissez le cylindre d'eau jusqu'au niveau 2. Remuez avec une cuillère pendant 10 secondes, enfoncez le piston doucement, puis ajoutez de l'eau chaude pour arriver à un total de 225 ml par tasse.

Latte : remplissez le cylindre d'eau jusqu'au niveau 1 ou 1 1/2. Remuez avec une cuillère pendant 10 secondes, enfoncez le piston doucement, puis ajoutez du lait pour arriver à un total de 225 ml par tasse.

Cappuccino : remplissez le cylindre d'eau jusqu'au niveau 1 ou 1 1/2. Remuez avec une cuillère pendant 10 secondes, enfoncez le piston doucement, puis ajoutez du lait en quantité égale au café infusé.

Si vous le souhaitez, couronnez le latte ou le cappuccino de lait mousseux.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Enlevez le couvercle, enfoncez le piston pour éjecter le marc de café et rincez le joint en caoutchouc.



Important : éjectez toujours le marc tout de suite après l'infusion (oui, avant même de savourer votre café) et rangez l'AeroPress avec le piston complètement enfoncé. Ceci évitera de comprimer le joint et prolongera sa durée de service.

Café moulu : utilisez du café moulu fin pour cafetière à filtre ou pour expresso. Le café pour expresso prend plus de temps et demande le savoir-faire et la patience nécessaires pour de multiples doses, mais produit une boisson légèrement plus riche.

Température de l'eau : tous nos dégustateurs s'accordent pour dire qu'une eau à 80 °C donne le meilleur arôme dans le cas des variétés de café moyennement ou fortement corsées. Cependant certaines personnes préfèrent de l'eau à 85 °C pour les variétés peu corsées.

Pour une eau de la bonne température :

Four à microondes : faites plusieurs essais pour déterminer la durée correcte selon la quantité d'eau désirée.

Bouilloire : enfoncez un thermomètre à cadran dans le bec de la bouilloire. Attendez que l'eau de la bouilloire commence à frémir, puis surveillez la température et éteignez lorsque celle-ci arrive à 2 degrés en dessous de la température visée.

Certaines personnes font bouillir l'eau, puis la laissent refroidir. **Mais il faut 17 minutes à une petite bouilloire d'eau pour passer de la température d'ébullition à 80 °C.**

Distributeur d'eau très chaude instantanée : si vous en avez un dans votre cuisine, la température de l'eau qu'il fournit est probablement déjà de 80 °C. Faites un essai et ajustez si nécessaire.

Des difficultés à appuyer ? Essayez d'enfoncer le piston plus **doucement** et attendez plus longtemps. Si vous appuyez trop fort, la galette de café sera comprimée au point de bloquer le passage de l'eau, ralentissant le processus. Si vous appuyez doucement mais éprouvez quand même des difficultés, essayez avec du café de mouture légèrement moins fine.

Pourquoi ne pas rajouter de l'eau et appuyer de nouveau sur le piston ? Vous pouvez le faire, mais le café sera plus amer que par la méthode que nous recommandons d'infuser d'abord un expresso, puis de lui ajouter de l'eau.

Lorsque vous recevez vos amis avec l'AeroPress® : préparez de l'expresso avant l'arrivée de vos invités. Vous pourrez ainsi, après le dîner, répondre rapidement aux demandes de café américain, latte, cappuccino, etc.

Caféine : un laboratoire indépendant a testé le café infusé grâce à l'AeroPress et conclu que la quantité de caféine était la même que celle du café préparé dans une machine à filtre.

Acidité : le café infusé avec l'AeroPress contient un cinquième de l'acide contenu dans celui préparé avec une machine à filtre et un neuvième de celui préparé avec une cafetière à piston. Il est donc moins difficile à digérer.

Vous réutilisez les filtres ? De nombreux utilisateurs rincent les filtres pour les réutiliser. Après rinçage, mettez le filtre mouillé dans le couvercle, et vissez-le sur le cylindre afin de conserver le filtre à plat jusqu'à la prochaine utilisation.

Des pièces de rechange peuvent être commandées à Aerobie, Inc. au 1-650-493-3050.

Lavage en lave-vaisselle ? Vous pouvez laver la cafetière sur le panier supérieur, mais cela n'est pas nécessaire. Le cylindre s'essuie après chaque infusion. Brossez ou frottez simplement le joint en caoutchouc sous l'eau du robinet.

Consignes de sécurité AeroPress :

N'enfoncez jamais le piston si le joint en caoutchouc est mal ajusté.

L'eau chaude risque de déborder et de vous brûler. Appelez pour commander un joint de rechange.

Ne vous servez jamais d'une tasse étroite ou fragile. Infusez le café dans une tasse solide.

N'appuyez jamais trop fort. Ceci risquerait de casser le cylindre ou de provoquer des éclaboussures.

Garantie : La cafetière AeroPress est garantie contre tout défaut de matériau et de fabrication pour une durée d'un (1) an à compter de la date d'achat.

AeroPress est une marque déposée d'Aerobie, Inc., Palo Alto, Californie, États-Unis.

©Août 2014 Aerobie, Inc., Tous droits réservés.