

ECOBLEND COFFEE ROASTERY

Método AeroPress: Innovación y Versatilidad

Introducción histórica y cultural sobre el método:

Diseñado en 2005 por Alan Adler, inventor y profesor estadounidense, el AeroPress se ha convertido en un favorito para quienes buscan versatilidad y rapidez en la preparación del café. Este método permite experimentar con diferentes proporciones, tiempos y presiones, lo que lo hace ideal para aventureros del café. Ligero y portátil, es perfecto para viajes y preparación en casa.

Descripción de la receta:

Ingredientes y herramientas:

- Café Ecoblend (Brasil Sweet Espresso).
- Filtro de papel AeroPress.
- AeroPress.
- Hervidor de cuello de cisne.
- Balanza digital.
- Agua filtrada (92-96 °C).

Proporción ideal:

18 gramos de café por 200 ml de agua (relación 1:11).

Pasos para la preparación:

1. **Preparación inicial:** Coloca el filtro de papel en la tapa del AeroPress y enjuégalo con agua caliente para eliminar residuos de papel.
2. **Molienda:** Muele el café con textura media-fina (entre azúcar y sal).
3. **Ensamblaje:** Coloca el AeroPress en modo invertido (la parte de émbolo hacia abajo).
4. **Blooming:** Agrega el café molido y vierte 50 ml de agua caliente. Remueve suavemente y deja reposar 30 segundos.
5. **Extracción:** Añade el resto del agua hasta los 200 ml, remueve suavemente y coloca la tapa con el filtro. Invierte el AeroPress sobre una taza y presiona lentamente hasta que escuches un leve sonido de escape de aire.
6. **Tiempo total:** 2 minutos.

¿Por qué esta receta?:

La AeroPress es versátil y permite destacar tanto las notas dulces como las licorosas del Brasil Sweet Espresso, ofreciendo una taza intensa y compleja.

Conclusión:

El AeroPress es la herramienta perfecta para quienes desean controlar cada aspecto de la preparación del café, adaptándose a cualquier paladar.

Mensaje para ti:

“Con AeroPress, cada taza es una aventura. Experimenta, innova y encuentra tu receta perfecta.”