

ECOBLEND COFFEE ROASTERY

Método Chemex: Elegancia en Simplicidad

Introducción histórica y cultural sobre el método:

Inventado en 1941 por el químico alemán Peter Schlumbohm, el Chemex combina funcionalidad y diseño elegante. Su forma de reloj de arena, creada en vidrio resistente, y su filtro más grueso permiten una extracción más lenta y pura. Reconocido como un ícono del diseño, incluso forma parte de la colección permanente del Museo de Arte Moderno de Nueva York. Este método encarna la unión entre ciencia y arte, ideal para los amantes de cafés claros y limpios.

Descripción de la receta:

Ingredientes y herramientas:

- Café Ecoblend (Honduras Corquín-Copán).
- Filtro de papel Chemex (5 tazas).
- Hervidor de cuello de cisne.
- Balanza digital.
- Agua filtrada (92-96 °C).

Proporción ideal:

40 gramos de café por 600 ml de agua (relación 1:15).

Pasos para la preparación:

1. **Preparación inicial:** Coloca el filtro en el Chemex con el lado más grueso hacia el vertedero. Enjuaga con agua caliente para eliminar residuos de papel y precalentar el recipiente.
2. **Molienda:** Muele el café con una textura media (similar a sal gruesa).
3. **Medición:** Coloca 40 gramos de café molido en el filtro. Nivelas con un movimiento suave.
4. **Blooming:** Vierte 80-100 ml de agua caliente para saturar el café y deja reposar durante 30-45 segundos. Esto libera dióxido de carbono y mejora la extracción.
5. **Extracción:** Vierte el agua en intervalos circulares, de forma lenta, hasta alcanzar los 600 ml. Evita verter directamente en las paredes del filtro.
6. **Tiempo total:** La extracción debe tomar entre 4 y 5 minutos. Retira el filtro y sirve.

¿Por qué esta receta?:

El Chemex enfatiza la claridad y la dulzura del café. Con el Ecoblend de Honduras, obtendrás un perfil balanceado con notas a granola, almendra y manzana roja. Su diseño garantiza una experiencia armoniosa en cada taza.

Conclusión:

Preparar café con Chemex es una danza entre precisión y arte. Cada detalle cuenta para resaltar las cualidades más puras del grano.

Mensaje para ti:

“Deja que el Chemex transforme tu café en un viaje sensorial. Un método que celebra la dedicación y la elegancia, taza tras taza.”