

ECOBLEND COFFEE ROASTERY

Método Prensa Francesa: Simplicidad Rústica y Sabores Profundos

Introducción histórica y cultural sobre el método:

La prensa francesa, también conocida como cafetera de émbolo, fue patentada en 1929 por el italiano Attilio Calimani. Este método icónico se ha mantenido popular gracias a su simplicidad y capacidad de extraer todo el cuerpo y sabor del café. Es ideal para aquellos que disfrutan de una experiencia sin complicaciones y valoran la intensidad en cada sorbo.

Descripción de la receta:

Ingredientes y herramientas:

- Café Ecoblend (Colombia Huila).
- Prensa francesa (350 ml).
- Balanza digital.
- Hervidor de agua.
- Agua filtrada (92-96 °C).

Proporción ideal:

20 gramos de café por 300 ml de agua (relación 1:15).

Pasos para la preparación:

1. **Preparación inicial:** Precalienta la prensa francesa con agua caliente y desecha el agua antes de agregar el café.
2. **Molienda:** Muele el café con una textura gruesa (similar a sal marina).
3. **Blooming:** Añade el café molido y vierte 60 ml de agua caliente, asegurándote de humedecer todo el café. Deja reposar 30 segundos.
4. **Extracción:** Vierte el resto del agua de manera constante hasta los 300 ml. Coloca la tapa con el émbolo levantado y deja reposar durante 4 minutos.
5. **Presionado:** Baja el émbolo lentamente para separar los posos del líquido. Sirve inmediatamente para evitar sobreextracción.

¿Por qué esta receta?:

La prensa francesa realza las notas dulces y balanceadas del Ecoblend Huila, con su acidez cítrica y cuerpo sedoso. Este método permite experimentar la riqueza y profundidad de los sabores colombianos.

Conclusión:

La prensa francesa es el método ideal para disfrutar de un café robusto y cargado de personalidad. Es la conexión perfecta entre la tradición y la modernidad.

Mensaje para ti:

“Cada taza de prensa francesa es un homenaje a la simplicidad y a los sabores más intensos de la tierra.”