

POUR - OVER

CHEMEX

PRENSA FRANCESA

SIFÓN

GUÍA DE PREPARACIÓN

DE UN BUEN CAFÉ
EN CASA



STARBUCKS®





POUR - OVER

CHEMEX

PRENSA FRANCESA

SIFÓN



Este es tu manual
para preparar una
taza de café

Nosotros siendo expertos
vamos a enseñarte,
preparate para conocer.

STARBUCKS®

MÉTODOS DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Gracias a la versatilidad de café existen diversas formas en la que se puede preparar y extraer esta bebida; podemos obtener distintos sabores y aromas para un mismo café con diferentes métodos de preparación.



MÉTODOS DE FILTRADO POR GOTEO

Proceso donde se infundona agua caliente al café con un filtro de papel, tela o malla.

Resultado: Una taza limpia clara y de cuerpo ligero.

Chemex - Pour Over

MÉTODOS DE INFUSIÓN

Consta en mezclar el agua caliente con el café por determinado tiempo, cuidando en no sobre extraer ni sub-extraer el café.

Resultado: Una taza con mucho sabor y cuerpo.

Prensa Francesa

MÉTODOS DE INFUSIÓN PRESURIZADA

Extracción de café por presión de aire.

Resultado: Una bebida intensa a través de un proceso rápido.

Máquinas de Espresso

MÉTODO DE FILTRADO AL VACÍO

El café se mezcla en infusión con el agua y luego es extraído por el vacío que se genera.

Resultado: Un café limpio y lleno de sabor un gran sabor.

Sifón Japonés



PRENSA FRANCESA

La prensa francesa brinda una taza de café rica y con mucho cuerpo.

¿QUÉ NECESITAS PARA PREPARAR UNA PRENSA FRANCESA?

- Prensa de café
- Tu café Starbucks favorito en molienda gruesa.
- Recipiente con agua hervida.
- Cuchara

Receta	Café (Gramos)	Agua (Gramos)
Prensa completa	54	950

¿CÓMO PREPARAR CAFÉ EN UNA PRENSA FRANCESA?



PASO 1

Vierte el café en molienda gruesa.



PASO 2

Agregar proporción de agua justo debajo del borde.



PASO 3

Tapa la prensa y espera 4 minutos.



PASO 4

Presiona el embolo hasta el fondo.



PASO 5

Disfruta de tu taza de café.



CHEMEX

Una cafetera de vidrio única que combina ciencia y arte, la Chemex® es una gran herramienta que produce una taza de café refinada.

¿QUÉ NECESITAS PARA PREPARAR UNA CHEMEX?

- Recipiente con agua hervida.
- Tu café Starbucks favorito.
- Cafetera Chemex.
- Filtro de café Chemex.

Receta	Café (Gramos)	Agua (Gramos)
Chemex	45	720

¿CÓMO PREPARAR CAFÉ EN UNA CHEMEX?



PASO 1

Precalienta la chemex con agua hervida.



PASO 2

Añade el café molido.



PASO 3

Vierte el agua sumergiendo todas las partículas del café.



PASO 4

Disfruta tu taza de café.



POUR OVER

No importa si eres un experto en café o un entusiasta un café vertido es una manera fácil de preparar una taza aromática.

¿QUÉ NECESITAS PARA PREPARAR UNA POUR OVER?

- Cono Pour Over.
- Filtro Pour Over.
- Jarra.
- Tu café Starbucks favorito.
- Cafetera Pour Over.

Receta	Café (Gramos)	Agua (Gramos)
Alto	22	270
Grande	30	525
Venti	40	685

¿CÓMO PREPARAR CAFÉ EN UNA POUR OVER?



PASO 1

Coloca el filtro en el cono, asegúrese de que coincidan.



PASO 2

Precalienta el cono y la taza.



PASO 3

Agregue el café molido en mollienda gruesa.



PASO 4

Vierta agua hasta que todo el café esté húmedo.



PASO 5

Continúe vertiendo el agua desde el centro en espiral hacia afuera.



PASO 6

Cuando el café deje de gotear, retira el cono y disfruta de tu taza de café.



SIFÓN

Una taza de café llena de matices para vivir una experiencia científica que queda para siempre en la memoria.

¿QUÉ NECESITAS PARA PREPARAR UN SIFÓN?

- Recipiente con agua.
- Tu café Starbucks favorito.
- Sifón.

Receta	Café (Gramos)	Agua (Gramos)
Sifón	25	385

¿CÓMO PREPARAR CAFÉ EN UN SIFÓN?



PASO 1

Pesar la cantidad de agua a utilizar y colocarla en el recipiente inferior del sifón y encender.



PASO 2

Preparar el recipiente superior insertando el ensamble del filtro y estirando la cadena hasta anclarla en el extremo inferior del tubo.



PASO 3

Colocar el café recién molido.



PASO 4

Ubicar el recipiente superior dentro del inferior, sin sellarlos.



PASO 5

Cuando el agua entre en ebullición tapamos con el recipiente superior.



PASO 6

Mezclar con una cuchara el café con el agua. Luego mantener 1 minuto con el mechero encendido. Decantar y servir.

**AL PROBAR ESTE MÉTODO
PERCIBÍ...**

DISFRUTA DE UN GRAN CAFÉ EN

STARBUCKS®





STARBUCKS®

Más información



@StarbucksColombia



@Starbuckscol



www.starbucks.com.co