CAFÉ TRES LOBOS®

GUÍA DE PREPARACIÓN

PRENSA FRANCESA

Cuerpo completo, sabor profundo FÁCIL



PASO A PASO

1 PRECALIENTA LA PRENSA

Vierte agua caliente en la prensa francesa, gírala y deséchala. Esto evita que la prensa enfríe el café durante la extracción.

2 MUELE EL CAFÉ

Muele 25g a molienda gruesa. Es la molienda más gruesa de todos los métodos — si la molienda es muy fina el café quedará amargo y turbio.

3 AGREGA EL CAFÉ Y TARA

Coloca el café molido en la prensa sobre la báscula. Tara y pon el cronómetro.

4 VIERTE EL AGUA 0:00–0:30

Agrega los 415g de agua en movimientos circulares asegurando que todo el café quede saturado. Remueve suavemente.

5 INFUSIÓN 0:30–5:00

Coloca la tapa sin presionar el émbolo. Deja infusionar sin tocar durante 5 minutos completos.

6 ROMPE LA COSTRA 5:00

Con una cuchara, rompe suavemente la costra de café que se formó en la superficie. Retira la espuma con la cuchara.

7 BAJA EL ÉMBOLO Y SIRVE 6:00

Baja el émbolo lentamente con presión suave y pareja. Sirve inmediatamente — no dejes el café en la prensa después de prensar, continuará extrayendo.

RECETA

CAFÉ	**25 g**
AGUA	**415 g**
RATIO	**1:16.6**
TEMPERATURA	**99°C**
MOLIENDA	**Gruesa**
TIEMPO TOTAL	**6:00 min**

REFERENCIA DE MOLIENDA

Gruesa: similar a sal de mar gruesa o azúcar mascabado. La más grande de todos los métodos.

CONSEJOS

- Sirve todo el café de inmediato — dejarlo en la prensa lo sobre-extrae y amarga.
- La molienda gruesa es esencial para evitar que el café pase por la malla.
- Ideal para cafés de proceso natural con notas a frutos rojos y chocolate.
- Si el émbolo cuesta bajar, la molienda está muy fina. Si baja solo, está muy gruesa.

IMPORTANTE Sirve todo el café después de prensar. Dejarlo en la prensa continúa la extracción y lo vuelve amargo.

CAFÉ TRES LOBOS

EL MÉTODO ES LA MITAD. EL CAFÉ, LA OTRA.

Escanea el código para ver esta guía en línea y descubrir los cafés de especialidad que mejor van con este método.

cafetreslobos.com/preparacion/prensa-francesa

Escanéame