


Café Turco

Alejandra Garcia Álvarez

2008

Take a Break for a coffee!



Café Turc

Alejandra Garcia Alvarez

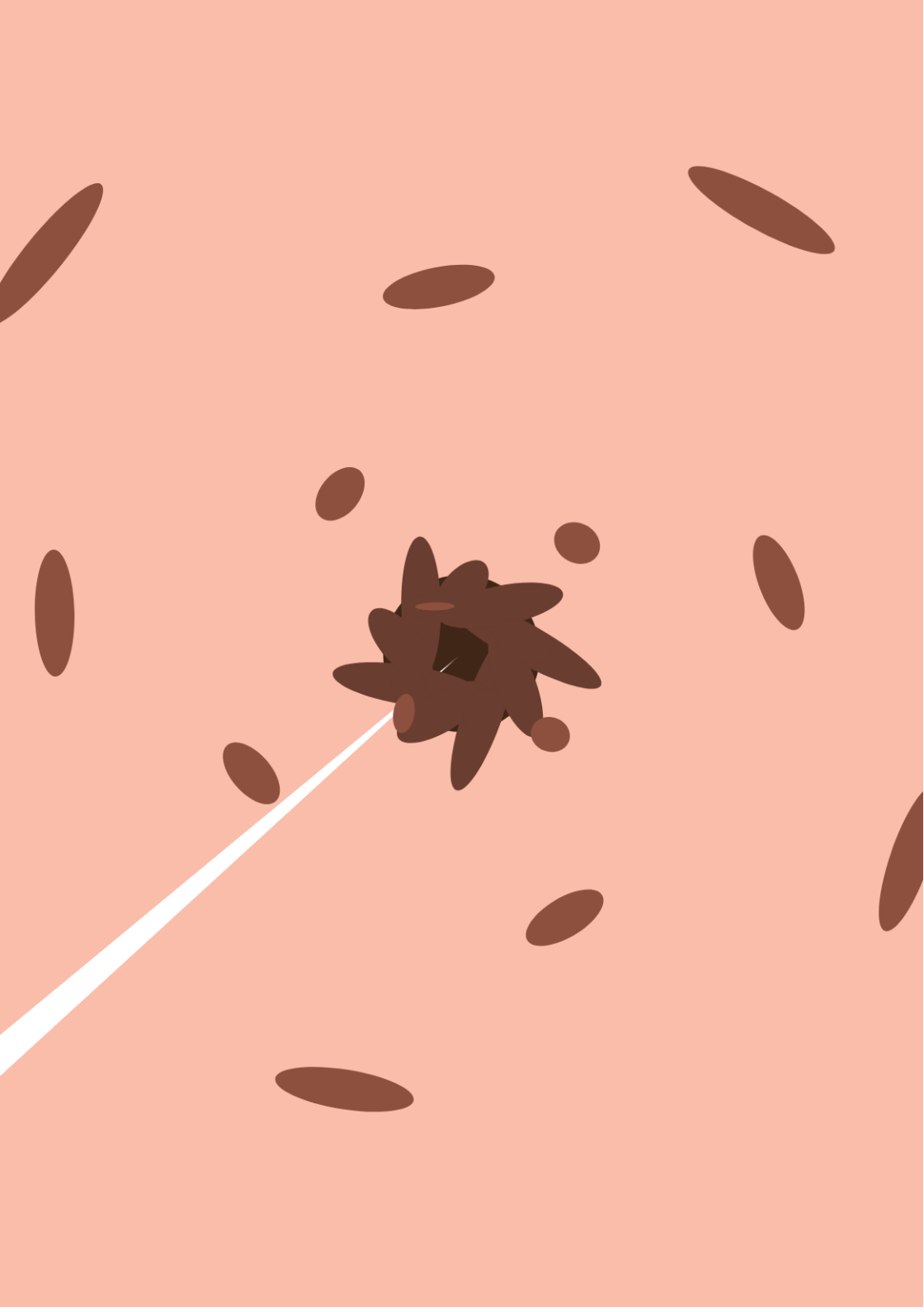
2008

Take a Break for a coffee!

Étape 1

Moudre Les grains de café

Premièrement faire moudre le café très finement et de manière uniforme.



Étape 2

Mélanger le café dans l'eau

Verser de l'eau froide dans un cezve et incorporer le café moulu. Mélanger doucement jusqu'à arriver à un bon niveau de dissolution.



Étape 3

Chauffer le café

Faire chauffer le mélange lentement sur un feu sans porter le liquide à ébullition. Vous verrez progressivement une légère mousse se former à la surface du café. Dès que vous verrez la mousse monter, enlever rapidement le cezve du feu avant que le café ne déborde.



Étape 4

Verser le café dans une tasse

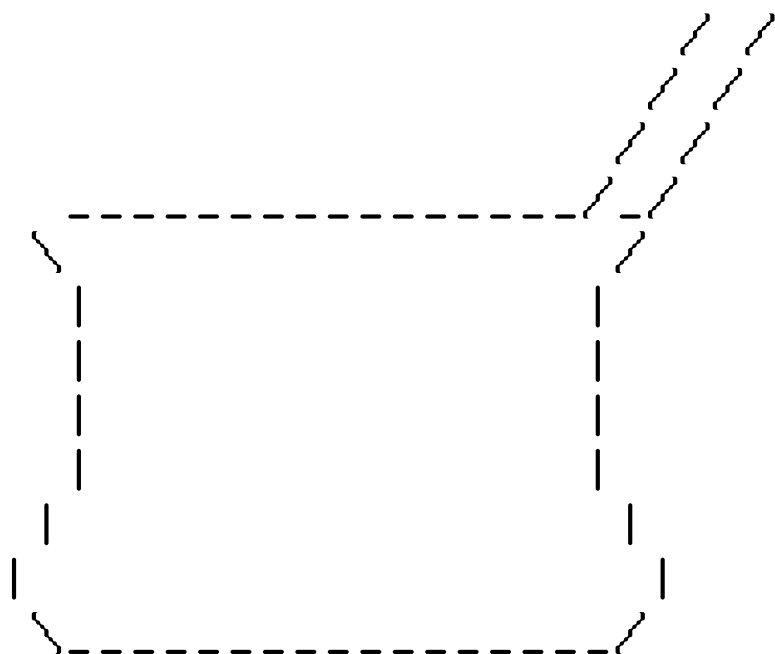
Servez-vous immédiatement une tasse de café turc pour éviter qu'il ne perde son arôme. Versez-le sans filtrage pour permettre au café de se déposer naturellement au fond, donnant au café turc un goût intense et une texture dense caractéristique.



Étape 5

Profitez d'un bon café préparé à la manière traditionnelle turc dans votre tasse préférée.





Bonne Dégustation!

Codé & imprimé à l'ESAD Pyrénées Pau

Composé en Scorpis de Sangyé
Bay Santos, Eva De Luca & Muskan
Jaffer, crée à l'ESA Le Septantecinq,
adaptée ici pour nos besoins

