

Notice d'utilisation

ECOFFEE

Version française



Luxembourg



Instructions

<u>Instructions - Machine à café filtre</u>	3
<u>Instructions – Filtre à tasse.....</u>	4
<u>Instructions – Machine à porte-filtre</u>	5
<u>Instructions – French Press</u>	6
<u>Instructions – Bialetti (Moka)</u>	7
<u>Traitement ultérieur</u>	8

Instructions - Machine à café filtre

Bien entendu, notre café de lupin peut également être utilisé dans des cafetières à filtre.

Veuillez noter que vous devez suivre les étapes suivantes pour obtenir le meilleur résultat possible :

1. Insérez un papier filtre dans la machine
2. Ajoutez le café moulu au papier filtre. Nous recommandons :
 - **29g** de café pour un café **moyennement fort**
 - **32g** de café pour un café **fort**
3. Lancez le processus
4. Versez le café de lupin dans une tasse et savourez-le !

Etapes visualisées :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)



(ÉTAPE 4)



(ÉTAPE 5)

Instructions - Filtre à tasse

Bien entendu, notre café de lupin peut également être utilisé avec un filtre à tasse.

Veuillez noter que vous devez suivre les étapes suivantes pour obtenir le meilleur résultat possible :

1. Insérez le filtre dans l'embout
2. Ajoutez le café de lupin
- **15- 17g** sont appropriés
3. Faites couler l'eau préchauffée à 90°C à travers le filtre
4. Attendez que l'eau s'écoule complètement
5. Savourez le café de lupin !

Etapes visualisées :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)



(ÉTAPE 4)

Instructions - Machine à porte-filtre

Bien entendu, notre café de lupin peut également être utilisé dans des machines à porte-filtre.

Cependant, la préparation est légèrement différente de celle d'un café traditionnel.

Veuillez suivre les étapes suivantes afin d'obtenir le meilleur résultat possible :

1. Assurez-vous qu'il reste suffisamment d'eau dans le récipient de la machine
 2. Remplissez le porte-filtre de café moulu
 - Nous recommandons d'utiliser **1/3** de votre quantité de café habituelle.
 - **6-7g** sont raisonnables
 3. **Ne compressez pas la poudre**
 - Sinon, l'eau ne passe pas !
 4. Lancez le processus
 5. Versez le café de lupin dans une tasse et savourez-le !
- Il se peut qu'il y ait moins d'eau que d'habitude. Nous recommandons donc de lancer un deuxième processus avec le même lot.

Etapes visualisées :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)

Instructions – French Press

Bien entendu, notre café de lupin peut également être utilisé dans des machines à café « French Press ».

Veuillez suivre les étapes suivantes afin d'obtenir le meilleur résultat possible :

1. Chauffer 375 ml d'eau à 90°C (de préférence à l'aide d'une bouilloire)
2. Remplissez la « French Press » de café moulu. Nous recommandons :
 - **12 - 14g** pour un café **moyennement fort**
 - **15 - 17g** pour un café **fort**
3. Versez la moitié de la quantité d'eau et attendez 15 secondes. Ajoutez ensuite le reste de l'eau et mélangez bien le tout
4. Laissez infuser le mélange café-eau pendant au moins 3 minutes
5. Pressez le marc de café vers le bas
6. Versez le café de lupin dans une tasse et savourez-le !

Etapes visualisées :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)



(ÉTAPE 4)



(ÉTAPE 5)



(ÉTAPE 6)

Instructions – Bialetti (Moka)

Bien entendu, notre café de lupin peut également être utilisé dans les Bialetti.

Veuillez noter que vous devez suivre les étapes suivantes pour obtenir le meilleur résultat possible :

1. Remplissez la Bialetti avec 375 ml d'eau
2. Remplissez la machine avec le café moulu. Nous recommandons :
 - **18 - 20g** pour un café **moyennement** fort
 - **21 - 23g** pour un café **fort**
3. Placez la Bialetti sur la cuisinière et allumez-la
4. Attendez que le café commence à frémir et à bouillonner légèrement
5. Versez le café de lupin dans une tasse et savourez- le !

Etapes visualisées :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)

Traitements ultérieurs

On peut en outre utiliser le café pour préparer un cappuccino ou un latte macchiato.

Conseil secret : **lait d'avoine Barista.**



SAVOUREZ !