



CAFÉ CREMA

Baseret på vores Merrild El Salvador får du den intense og kraftfulde kop kaffe. Espresso eller Café Crema danner basen i de fleste kopper kaffe såsom Caffe Latte, Cappuccino og Americano. Brygget korrekt kan Café Crema være en fantastisk kaffeoplevelse.

Ingredienser (Dobbelt espresso):

20g Merrild El Salvador kaffe

0,32 dl vand

Brug 18-19 gram fint og friskkværnet kaffe til 1 kop espresso (dobbelt) og stamp kaffen.

Gennemløbstid er ca. 20-25 sek. for at opnå den perfekte espresso i koppen.

Afslut, når strålen med den bitre og mørke kaffe får en perfekt lys crema på toppen.

Tip: Vandet skal helst være helt fri for kalk, da kalk forstyrrer smagen og kalker espressomaskinen til. Derfor anbefales kildevand.

