

SweetsCoffee 貴風の作り方

「SweetsCoffee 貴風 1袋のレシピ」です。

3つのポイントを押さえれば、雑味がない甘い珈琲が簡単に作れます。



1. 常温 (20℃以上) の浄水 650cc を用意

容器に水650ccを入れます。お薦めは浄水器の水。

ポイント①：水は20℃以上の常温を使用。

冬場の水道水は約10℃と冷水です。

冷水を使うと珈琲が十分に抽出できず、薄くなります。

冷水には少し湯を入れて、20～30℃にします。

水温の目安は、冷たいと感じない程度です。



2. 珈琲袋を静かに入れる

珈琲袋を軽く抑えるように静かに入れ、粉全体に水を浸透させます。

ポイント②：粉全体に水が浸透したことを確認。

この時点で水が浸透していない粉があると、珈琲が薄くなります。

3. 冷蔵庫で 6～8時間、保存する

冷蔵庫で6時間以上、保存します。

衛生面を考慮して冷蔵庫に入れてください。



4. 珈琲袋を静かに取り出す

珈琲袋を静かに取り出します。

ポイント③：珈琲袋から珈琲液を絞り出さない。

珈琲袋から珈琲液を絞り出すと雑味が出て濁ります。

クリアな香味になりませんので、ご注意ください。



5. かき混ぜる

スプーン等でよくかき混ぜます。



6. カップに注ぐ

【アイスで召し上がる場合】
カップに注いで出来上がりです。

【ホットで召し上がる場合】
耐熱性のカップに注ぎ、蓋などをせず7へ



7. レンジで温める

レンジの牛乳温めメニューを使って、温めます。
香が華開き、より一層甘い香味をお楽しみ頂けます