

Drip\$ de ドリップバック

「Drip\$ ドリップバックレシピ」です。

Drip\$でドリップバックを淹れると珈琲が劇的に美味しくなります。



1. ドリップバックをセットする

ドリップバックの切り取り線に沿って切り、開く。
ドリップバックを香りマグカップにセットする。



2. 湯を入れる

沸騰した湯または98℃以上で保温されたポットの湯をDrip\$にこぼれない程度まで入れます。

湯温が低いと成分を抽出しきれません。

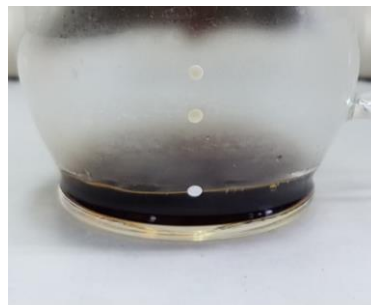
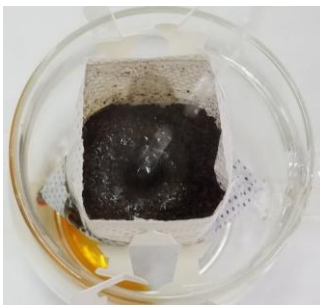
高温の湯を使いましょう。



3. 湯を注す

粉の中心に湯を注ぎ続けます。

下の○シール(20cc)まで珈琲が落ちたら注湯を止めます



4. 5分蒸らす (珈琲によって蒸らし時間が変わります。)

5分放置して、蒸らします。



各珈琲の最適な蒸らし時間は、商品ページ参照

この長い蒸らしが、しっかりとした香味となるポイントです。

注湯後は、中心に凹み出来ます。
裏面へ続く

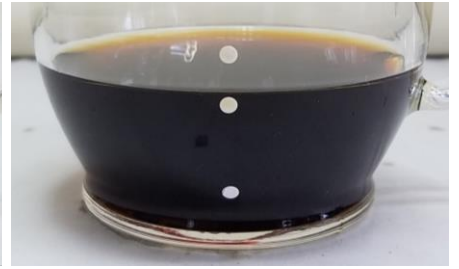


5. 抽出する

中心に湯を注し続け、○シールの下で注湯を終了。
○シール(80cc)まで抽出しドリップバッグを外す。
※カフェオレの場合は○シール上(90cc)まで抽出します。

[ブラック] ○シールの中間が 80cc

[カフェオレ] ○シールの上が 90cc

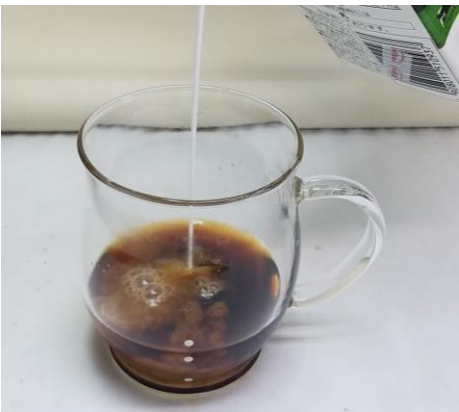


6. 湯または牛乳で薄める

ブラックの場合



上の○シール(120cc)まで湯を入れます。



カフェオレの場合



上の○シール(120cc)まで牛乳を入れます。



7. かき混ぜる

スプーン等でよくかき混ぜて、出来上がりです。



淹れ方動画 : <http://directfireroast-tamaki.jp/?p=9656>

HP : <http://directfireroast-tamaki.jp>