I segreti del caffè espresso - Il caffè filtro, l'altra preparazione

caffe-filtro-bunn-e568bc66

Una preparazione diversa, alternativa al diffuso e noto caffè espresso. parliamo del caffè filtro o “americano” come viene abitualmente definito.

In questi due video Giulia Spanio di Bunn (azienda che produce attrezzature e accessori per caffè filtro) ci introduce ai segreti e ai perché di questa preparazione che sta incontrando sempre più favore presso i consumatori.

Comiciamo aconoscere il caffè filtro

[embed width="560"]http://youtu.be/9BdzU_QW3sg[/embed]

Quali sono i vantaggi del caffè filtro?

[embed width="560"]http://youtu.be/1OdZhpqDNUg[/embed]

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

1) La macchina da caffè

2) Il macinadosatore

3) La purificazione dell’acqua

4) La temperatura dell’acqua

5) La pulizia delle attrezzature

6) L’importanza della tazzina

7) I consigli del campione

8) Il caffè decaffeinato

9) La Latte Art

10) Gli effetti della caffeina

11) Metodo di assaggio alla brasiliana

12) Miscela, dolcezza, acidità