

# le tuto

d'Emi Fukahori

## Avec la Switch

Barista et propriétaire avec son partenaire Mathieu Theis du très beau coffee shop et torréfaction MAME, Emi Fukahori a remporté le titre de championne du monde de Brewers Cup en 2018 au Brésil. Le graal si prisé de la méthode douce!

La méthode d'extraction qu'elle a utilisée, la Gina, lui permet de "switcher" entre immersion et goutte à goutte. Emi nous partage, pour notre plus grand bonheur, cette recette parfaitement adaptable à la Switch.



## MÉTHODE DE LA CHAMPIONNE



17 g



220 g

La recette consiste à jongler entre porte filtre ↓ **OUVERT** et ↑ **FERMÉ**  
(goutte à goutte) (immersion)

**1** ↑ **FERMÉ**  
50 g d'eau à 80°C pendant 45 sec  
Température basse pour extraire doucement sucrosité et arômes fruités.

**2** ↓ **OUVERT**  
ajouter 100 g d'eau à 95°C jusqu'à 1 min 45  
Température plus haute pour ouvrir le café et valoriser l'acidité complexe. Le changement de température donne des couches de saveurs différentes.

**3** ↑ **FERMÉ**  
ajouter 70 gr d'eau à 80°C jusqu'à 2 min 30  
Pour un corps juteux.

**4** ↓ **OUVERT**  
laisser couler jusqu'à 2 min 55  
Arrêter avant la fin pour une longueur en bouche propre.

**ENJOY !**



# Le tuto de Laure

## La Switch de Hario : l'immersion dripper

La Switch est un porte filtre V60 Hario qui a eu la bonne idée d'avoir une option ouvert / fermé. On passe en un clic d'une immersion (fermé) à un goutte à goutte (ouvert). À mi chemin entre la Clever dripper et la Gina, son porte filtre est en verre et la bille qui stoppe l'écoulement en acier inoxydable.

### Pourquoi on l'adore ?

Parce qu'on peut aller de la recette la plus simple à la plus technique. En quelques clics ;)

Nous vous invitons à découvrir nos trois recettes chouchouttes :

1. L'ultra simple
  2. celle de la championne Emi Fukahori
  3. le "tu testes !", parfaite pour les ateliers découverte
- N'hésitez pas à les tester vous-même et à partager avec nous vos résultats !



Hario\_SSD-200-B 18.50 € HT - PVC : 29 €

Hario\_SSD-5012-B 26 € HT - PVC : 42 €

En kit avec carafe et filtre



- Placez le filtre sur le porte filtre. Le rincer à l'eau chaude.
- Moude 17 g de café (une cuillère bombée).



• ↑ FERMÉ

Mémo : les pictos sur la partie en silicone !

- Commencez par une préinfusion (optionnel) en humidifiant la mouture.
- Laissez infuser 30 à 45 sec selon la fraîcheur de torréfaction.



- Versez l'eau jusqu'en haut du filtre (260 g environ) et laissez infuser.

## MÉTHODE ULTRA SIMPLE



• ↓ OUVERT

À 2 minutes, appuyez sur le loquet pour libérer l'infusion.

L'ÉCOULEMENT DEVRAIT PRENDRE ENVIRON 1 MIN 30 (si mouture bien adaptée)



- N'oubliez pas de mélanger votre café avant de servir ;).

DÉGUSTEZ !

SLURP  
SLURP  
SLURP  
Laure