



Le Slow Coffee Challenge en 2020

"how to..."

## RECETTES DES PARTICIPANTS SLOW COFFEE CHALLENGE - DELTER

Rappelez-vous... Il y a un an, juste avant que le Covid pointe le bout de son nez, nous étions en plein dans l'organisation du Slow coffee challenge, édition 3 !

Pour ce concours, qui vise à réunir l'ensemble des acteurs du cafés de spécialité (producteurs, sourceurs, torréfacteurs et baristas), les participants devaient préparer leurs meilleures recettes avec la DELTER COFFEE PRESS.

*Voici pour vous une sélection de recettes imaginées par les participants... Ils n'ont pas pu les présenter, alors nous les mettons maintenant à l'honneur ! Encore merci à eux !*

## JOACHIM BOUVERON

COFFEE SHOP: PIHA (BORDEAUX)

### Pourquoi tu aimes la Delter?

C'est pour moi la cafetière à emmener en vacances, légère, compacte et polyvalente. Elle permet une vraie pré infusion et grâce à sa graduation on peut reproduire une recette. Chez Piha nous avons travaillé une recette qui permet d'avoir une bonne extraction et de n'avoir besoin que de peu de matériel. Justement pour renforcer le côté nomade.

### TA RECETTE ?

Nous considérons que le doseur du Delter a une contenance de 6 g.

- 1/ 18 g (3 doses) de café moulu avec une mouture pour cafetière italienne. Cela va créer de la résistance et donner du corps.
- 2/ On remplit la chambre du café moulu et on mouille juste ce qu'il faut pour que tout soit bien imprégné pour créer notre pré infusion.
- 3/ Ensuite on arme, on retourne et on fait nos versements/pressions 1×150 et 3×100

**Pour des raisons de "nomadisme", pas de timer, ni de balance, les étapes s'enchaînent sans temps spécifique.**



INSTAGRAM : @JOACHIM.BOUVERON



18 g  
(3 doses)



(au feeling)



1×150  
+  
3×100

## CLÉMENTINE LABUSSIÈRE

COFFEE SHOP: COFFEE CIRCLE (BERLIN)



INSTAGRAM: @KLEMLABUBU

### Pourquoi tu aimes la Delter?

La Delter est vraiment ludique et permet une extraction précise avec un résultat en tasse propre.



**18 g de café moulu**  
(moulu click 27 au commandante)



**250 g d'eau filtrée**  
avec la carafe BWT



**Eau à 93 °C**

### TA RECETTE ?

- 1/ Humidifier le filtre
- 2/ Première injection de 50 g d'eau en 30s
- 3/ Deuxième injection 50 g en 30s
- 4/ Troisième injection 50 g en 30s
- 5/ Injection finale 100 g en 1 min

Et enjoy ;)

## LAETITIA BLEIN



COFFEE SHOP: LOUTSA (LYON)

INSTAGRAM: @YETI\_TIA

### Pourquoi tu aimes la Delter?

J'aime beaucoup cette méthode car elle permet quelque soit la recette de faire des cafés équilibrés et clean. Elle est pratique, facilement transportable, pas besoin de balance! Le plus, on peut préparer des cafés bien différents en changeant juste la mouture.

### TA RECETTE ?

J'ai choisi un café du Burundi, plutôt léger et floral.

- 1/ J'ai mis 15 g moulu plutôt fin.
- 2/ Je remplis jusqu'au petit trait au-dessus du 200.
- 3/ Pré-infusion avec 50ml en pressant pendant 30 secondes.
- 4/ Je remonte jusqu'à 100 et je presse jusqu'à environ 1min30
- 5/ Je remonte une dernière fois et je presse pour finir à 2min.

**On obtient un café plutôt corsé, parfait pour partager en petites tasses en fin de repas (ça fait le petit espresso pour un pique nique)**



**15 g moulu plutôt fin**



**En 3 temps**



**200 ml**

