

晩秋通信～

14号 (2005.7)

フレンチプレスを使ったアイスコーヒーの作り方

夏の到来です。暑い季節にはスッキリしたアイスコーヒーが飲みたくなりますよね。今月号ではフレンチプレスを使ったアイスコーヒーの作り方(1人分)をご紹介します。



①粉を入れます。

(ホットでは 10g の荒挽きの粉を使いますが、アイスの場合は味を濃く出す必要があるため 15g～20g 使い、細挽きにします。)



②粉が激しく暴れるようにお湯を勢いよく注ぎます。

(ホットでは 200cc のお湯を使いますが、アイスの場合は 160cc です。)



③3分待ち、プレスします。コーヒーの粉がお湯を吸い、120cc～140cc のコーヒーがとれます。



④氷を2、3個入れて、急速冷却します。ここはアイスコーヒーを作る上で重要なところですが、急速冷却しないと味が濁ります。氷が溶け、コーヒーの液量が 160cc まで伸びます。氷で薄まるので、最初濃く作る必要があります。濃く出来上がる分には水を加えて薄めればいだけなので修正がききます



⑤グラスに氷を入れて、アイスコーヒーを注ぎ、完成です。深煎りの豆だけでなく、中煎りの豆を試すのも面白いです。中煎りの場合、酸味が生きてフルーティーな飲み物になります。