



千代田行磨

心ゆくまで浴びて 冷たい珈琲を

●贅沢アイス珈琲………4人分

- ①使用するすべての材料を用意する。
- ②水400ccを沸騰させ、行磨ブレンド50グラムを使用し普通に珈琲を淹れる。
(お湯の温度は97.5度が最適です。学問的な根拠はありません)
- ③この時あらかじめデカンタに氷を300グラム程入れておき、氷に珈琲を直接抽出する事で急速冷却します。冷蔵庫で作った氷だとすぐ溶けてしまい緩慢冷却となり、酸味が強く薄い珈琲となるので硬い氷をお勧めします。冷蔵庫に入れる前に少し流水でデカンタを冷やして下さい。温度差でデカンタが割れない為。
- ④ラップ(冷蔵庫の臭い移りを防ぐ)をして冷蔵庫で4~12時間(出来れば、一晚)熟成させる。抽出直後は色も香りも味も薄いのですが、冷蔵庫で熟成すると驚くほど濃厚になり甘さを感じるほどの味で、ミルクもガムシロップも不要です。
- ⑤間口の狭いグラス(ブランデーグラスなど)でお飲み下さい。青磁の器で飲むのも愉しいですよ。(一層香りを楽しめます)

材料

- 行磨ブレンド 50グラム
- 氷(ロックアイス) 300グラム
富士山の無塩素のぶっかき氷が最適です。
- 水 400cc
浄水器で塩素を除いた水道水が最適です。



注意

使用する氷の硬さによって氷と水の量のバランスはご自分で調節して下さい。原則は氷と水を合計して700ccです。氷を多くし過ぎて水の量を減らすと珈琲が充分抽出せず薄くなり、水が多すぎると冷えずに酸味がでます。氷と水の最適バランスはご自分でお探下さい。

