

カンタンアイスコーヒー



ドリップで * コーヒーメーカーで

分量 600cc 5人前 (お使いのグラスでとれる杯数はかわります)

アイスコーヒー粉 40g (メジャーカップ 4杯強)
水 600cc ・ コーヒーメーカーの場合 5杯の所まで水を入れて下さい
上白糖で甘さを付ける 25g/微糖 15g

作り方

- ① ドリップポットに用意した水を入れ沸騰するまで沸かします
(ドリップポットが無い場合はやかん等をお使い下さい
なるべく注ぎ口が、細い方が使いやすいです)
- ② サーバー (グラスポット) に上白糖 25g を入れておきます
その上にロト (ドリッパー) をのせペーパーをひき
- ③ アイス用のコーヒー 40g (メジャーカップ 4杯強) を入れ
- ④ あらかじめ沸かしたお湯をロトの中心から『の』の字を、書くように真ん中から外に向かってお湯を注ぎます。
ホットコーヒーよりは失敗は少ないので思い切ってドリップしましょう

まんべんなくコーヒーにお湯があたる様にしましょう

- ⑤ コーヒーが落ち終わるとサーバーのコーヒーと上白糖が混ざるようにかき混ぜます、粗熱を取って冷蔵庫で冷やしてお飲み下さい
アイスコーヒー用の豆は通常の豆に比べ濃く焙煎しています
氷を入れてもコーヒーがミズクサク成りません
出来上がりから 3日間ほど冷蔵庫で保存できます
砂糖を入れて甘みを付けた場合、出来上がり直ぐより一晩寝かす方がより円やかに成ります

コーヒーメーカーをお使いの場合は、水 5杯のところまで・コーヒーの分量は 40g (メジャーカップ 4杯強) 上白糖 25g~35g お好みで

出来たアイスコーヒーの保存は冷蔵庫で 3日位大丈夫です

シロップをお使いになれる場合は、コーヒーが薄くなりにくい、コーヒーシュガーシロップ (1リットル 588円) がお勧めです。

コーヒーインストラクター 牧野 カズヨシ