

504

Pr

*Marcipan, Mørk Chokolade &  
Pinjekerner*

## Bryggeguide

01 Afmål doseringen og fyld portafilteret med fintmalet espresso kaffe. Vi starter altid vores opskrifter med et 1:2 forhold (kaffe i forhold til færdigt udbytte), men dette vil afhænge af størrelsen på dit portafilter. Juster forholdet og malestørrelsen for at modulere og afbalancere smagsprofilen af din kaffe.

02 Fordel den malede kaffe med spidsen af din finger og tamp derefter let, så overfladen er helt ensartet og jævn.

03 Placer portafilteret i espressomaskinen og sæt koppen på vægten under tuden. Start pumpen, vent indtil du har opnået den ønskede mængde kaffe, og stop derefter pumpen.

04 Fjern portafilteret fra vægten og rengør maskinen og portafilteret efter behov.

05 Rør let rundt i espressoen med en ske inden servering. Dette giver kaffen mulighed for at køle lidt ned og blander de tungere partikler mere jævnt i koppen, hvilket afbalancerer og åbner smagen, inden du smager.

**Udstyr** Espressomaskine, Vægt, timer, kværn, kaffekop og ske.

---

Dose	Udbytte	Temperatur	Tid	TDS	Ekstraktion
20 gram	40 gram	93.5-94°C	23-28 s	9.11%	18.22%

504

Pr

*Marzipan, Dark Chocolate &  
Pine Nut*

## Brew guide

01 Weigh the portafilter and fill with finely ground espresso coffee. We always start our recipes with 1:2 ratio (coffee to final yield), but this will depend on the size of your basket. Adjust ratio and grind size accordingly to modulate and balance the flavour profile of your coffee.

02 Flatten the grounds with the edge of your finger then tamp the coffee lightly, ensuring the coffee bed is completely flat and inline with the rim of the basket.

03 Place into espresso machine, then place cup on scale beneath the spouts. Engage the pump, wait until your desired yield, then stop the pump.

04 Remove from scale, and clean machine and portafilter accordingly.

05 Swirl the espresso before serving. This allows the coffee to cool slightly, and mixes the heavier particles more evenly throughout the cup, balancing and opening up the flavour before tasting.

**Tools** Espresso machine, scale, timer, grinder, cup, spoon.

---

Dose	Yield	Temperature	Time	TDS	Extraction
20 gram	40 gram	93.5-94°C	23-28 s	9.11%	18.22%