

SAVEURS EN DOUCEUR

×

Albert Coffee Roasters

サヴールブレンドについて

ブレンド構成

ブラジル		エチオピア イルガチェフ		コロンビア
5	:	3	:	2
ナッツ		柑橘		カカオ

クラシカルな南米のコーヒーをメインに構成しました。流行があるコーヒーは今、世界的に香りがより特徴的なフルーティー路線に傾いています。ブラジルなどは特にフルーティーフレーバーが増えている中、アルバートでは、ブラジルらしいナッツ香がする少し、前の世代のコーヒーを取り扱っています。ブラジル単体でも爽やかな感じやナッツ香のおかげで少し、チョコレートぼくもあるのですが、そこにコロンビアを加えることでより、チョコ感を出しました。

プチガトー、サヴールのアクセント、オレンジのジュレをイルガチェフで表現。柑橘系の香りとほのかな酸味を加えます。

温度帯は190°Cで中煎り。イルガチェフの爽やかさが残るギリギリの温度帯です。同時にブラジルとコロンビアがナッツ、カカオ香を出してくれる温度帯。

最初にビター感がやってきて、後に爽やかな香りと共にすっきりと味が消えていきます。チョコにコーティングされたオレンジジュレのよう。少し、ティーライクといえるかもしれません。アイスコーヒーで出せば華やかなアイスコーヒーに、ミルクとも相性よく、ミルクが甘く感じるでしょう。

抽出のコツは90°C以上。沸騰したお湯が少し、落ち着いたぐらいでゆっくりと出します。粒度は中粗挽きがおすすめですが、爽やかさを抑えたい場合は粒度を細かくしてみてください。



SAVEURS BLEND