



# Le tuto tu testes

de Laure et Gaby

FAIT DANS NOTRE AGENCE AU SALVADOR!

## ORIGAMI LE MATCH : Filtre conique vs Filtre fond plat

Cela fait un peu plus d'un an que cette jeune marque Japonaise a rejoint notre catalogue... et elle a bien fait parler d'elle!

En porcelaine fine de Mino, la marque distribue des filtres en pulpe vierge de bois (éco-friendly, il permet également une extraction plus rapide).

Autre superbe avantage, le filtre à fond plat, emblématique de la marque Kalita, s'y adapte parfaitement. Du coup, ça nous a donné envie de tester et partager avec vous les différences entre les deux formes de filtres!

## Accessoires utilisés

- 1 PORTE FILTRE ORIGAMI S
- 1 FILTRE ORIGAMI 1/2 CUPS
- 1 FILTRE KALITA 155
- 1 BOUILLOIRE BONAVITA
- 1 CARAFE HARIO
- 1 BALANCE ACAIA PEARL
- 1 RÉFRACTOMÈTRE

## Recette



17g de café



272g d'eau (ratio 1/16) à 88°C  
(nous avons fait ce test au Salvador, l'eau à l'air d'extraire beaucoup plus facilement).



Nous avons gardé la même mouture pour les deux types de filtres.

## Préambule

1/

On verse de l'eau chaude sur les deux filtres – et on sent les différences.

2/

Après avoir noté nos résultats, place au cupping : 3 tasses sont préparées, dont une avec de l'eau simple non passée par un des deux filtres. On déguste à l'aveugle et on montre du doigt la tasse qui s'écarte le plus du goût de l'eau pure.

Ici, Gabriela (responsable du contrôle qualité dans notre agence à San Salvador) et Laure ont toutes les deux trouvé que le filtre Origami avait un petit goût plus sucré.

Gaby, responsable qualité Belco Salvador



**FILTRE CONIQUE EN PULPE VIERGE – ORIGAMI / CAFEC**

- 1/ Rincer le filtre et ajouter le café fraîchement moulu
- 2/ Commencer la pré infusion avec 50 gr d'eau – attendre 30 sec
- 3/ Verser en spirales du centre vers l'extérieur avec un rythme régulier jusqu'à 272 gr d'eau avant 2 min)
- 4/ Laisser couler jusqu'à 3 min



## Tuto... du porte filtre Origami avec les filtres coniques et fonds plats

**LE FILTRE FOND PLAT / WAVE DE KALITA**

Extraction plus lente, en semi immersion, tasse plus ronde et sucrée



- 1/ Rincer le filtre et ajouter le café fraîchement moulu
- 2/ Commencer la pré infusion avec 50 gr d'eau et mélanger avec une spatule – attendre 30 sec
- 3/ Verser en deux cercles jusqu'à remplir le filtre aux 3/4 et continuer en visant le centre avec un flux régulier jusqu'à atteindre les 272 gr – avant 2 min
- 4/ Laisser couler jusqu'à 3'30 min



## Résultats

- LA TASSE 1 (FILTRE ORIGAMI) ÉTAIT PLUS ACIDULÉE ET EXPRESSIVE
- LA TASSE 2 (FILTRE KALITA) ÉTAIT PLUS RONDE ET SUCRÉE

## Tu Testes... le réfractomètre

**Calcul du Brix**

c'est à dire du taux de sucrosité de la cerise, pour guider la récolte et ramasser la cerise au moment optimum.

+

**Calcul du TDS**

Taux de Solides Dissous, en gros c'est le pourcentage de solides de café présent dans notre tasse... le reste, c'est de l'eau!

**COMMENT UTILISER LE RÉFRACTOMÈTRE ATAGO**

1/

Verser une goutte d'eau, celle utilisée pour extraire le café sur la lentille. Il faut qu'elle soit au moins à moitié pleine - et sans bulles.

2/

Appuyer sur ZERO (= tare) – la valeur "0" s'affiche – puis retirer l'eau

3/

Placer une goutte du café extrait et appuyer sur START : Une première lecture s'affiche - relancer en appuyant sur START au moins 2 autres fois jusqu'à ce que la valeur se stabilise.

4/

Pour continuer l'analyse de nos différents filtres, penchons-nous sur le TDS:

TDS filtre Origami : 1.30% – sur 100 gr de liquide extrait, 98.7% d'eau et 1.30% des solides de café

TDS filtre Kalita : 1.40% – le TDS est plus élevé, il y a plus de solides

Origami

1,30%



1,40%

Kalita

**CES DEUX RÉSULTATS VIENNENT APPUYER LES COMMENTAIRES DU CUPPING !**

*Allez, à vous de jouer!*

