



ÉTÉ 2024

## DÉCOUVREZ LES RECETTES TENDANCES DE CAFÉS GLACÉS PAR BELCO

L'été s'est installé. Belco, importateur et sourceur de cafés et de cacao de spécialité, ainsi que d'équipements pour les professionnels, est ravi de vous présenter ses recettes des grands classiques de cafés glacés, comme des versions plus ludiques. Des recettes créatives et rafraîchissantes. De quoi se désaltérer et égayer ses papilles. Plongée dans le monde des amateurs de café...





A hand is pouring a stream of dark coffee from a glass carafe with a wooden handle into a white ceramic cup. The cup sits on a matching saucer. In the background, there is a blurred green plant and a wooden surface. The scene is lit with warm, natural light.

# 3 MÉTHODES D'EXTRACTION

Avant de vous lancer dans la préparation de ces boissons, un zoom sur les trois grandes méthodes d'extraction est nécessaire :

- à froid en immersion ou Cold Brew
- extrait à chaud sur des glaçons ou Japanese iced coffee
- en goutte à goutte



# 1. LE COLD BREW

## LA VERSION PETIT VOLUME



Avec la bouteille à cold brew Hario

- Café : 60 g
- Eau : 750 g
- = Ratio : 1/12

1. Placez le café dans le filtre
2. Effectuez une pré infusion pendant 1 minute avec de 100g d'eau chaude (pour humidifier uniformément)
3. Remplissez la bouteille avec le reste d'eau et fermez la bouteille.
4. Remuer fortement 3 à 4 fois la bouteille afin que toutes les particules de café soient en contact avec l'eau.

On peut laisser infuser à température ambiante (8 à 12h) ou au réfrigérateur (12 à 16h) en fonction du profil recherché (la température d'extraction influencera le résultat en tasse).



### A SHOPPER CHEZ :

Paris : Belleville, Kawa, Terres de Café, Araku, Early Bird, Coffelia, Coutume, Bonjour Jacob  
 Lyon: Loutsa, Burning Cat  
 Bordeaux: Comptoir Chocolathé, La Pelle Café  
 Nantes : Alaïa, Horizon  
 Toulouse: Maison Roquemaurel, Le Café Cerise  
 Nice : Café Indien

## LA VERSION GRAND VOLUME, POUR LES PROFESSIONNELLS



Avec Le Cold Brew de Toddy

- 2kg de café
- 11,2 litres d'eau

1. Insérez le filtre dans le récipient d'infusion
  2. Versez 2 kg de café moulu dans le filtre
  3. Ajoutez lentement 11,2 litres d'eau fraîche dans le filtre ouvert, en veillant à imbiber tout le marc de café
  4. Fermez le sac de filtre avec la ficelle fournie
  5. La ficelle doit être attachée à environ 8 cm afin de laisser suffisamment d'espace pour que le café puisse circuler
  6. Laissez infuser 12 à 24 heures
  7. Après l'infusion, faites s'écouler le concentré dans des carafes de stockage hermétiques
  8. Fermez le robinet et laissez reposer 15 à 30 minutes supplémentaires
  9. Décantez le reste du concentré et réfrigérez-le
- Rendement environ 8 litres



Chez Moxka, le Bib  
(Bag In Box) de 3 litres  
en version toute prête !





## LE « NITRO COLD BREW », LA VERSION À BULLES

C'est une boisson onctueuse à base de cold brew, avec de fines bulles grâce à l'ajout d'azote (nitrogen en anglais). En tasse, une mousse onctueuse, un effet « cascade » spectaculaire et de jolies strates de couleurs et de toutes petites bulles qui vont rehausser les arômes naturellement présents dans le café. Une boisson fruitée, sucrée et une belle longueur en bouche, avec de la caféine !

### À DÉGUSTER CHEZ :

Paris : Anbassa

Lyon : Mokxa, Slake, Diploid, Rakwe

Toulouse : Koppi





## 2. LE JAPANESE ICED COFFEE

### L'EXTRACTION À CHAUD SUR DES GLAÇONS



Avec le cafetière Chemex

- 30g de café moulu (plus finement que pour votre Chemex classique)
- 250g d'eau chauffée à 93 degrés
- 250g de glaçons

Temps d'infusion : 3 minutes

1. Rincez le filtre à l'eau chaude et videz l'eau
  2. Placez 250g de glaçons dans la Chemex
  3. Remplacez le filtre et ajoutez le café
  4. Effectuez une pré infusion pendant 30 secondes avec de 50 g d'eau, pour humidifier uniformément
  5. Verser en spirales les 200g d'eau restants
- Une fois l'infusion terminée, mélangez bien l'extraction jusqu'à ce que le liquide soit bien froid.



### 3. LE GOUTTE À GOUTTE

#### L'EXTRACTION À FROID ARMÉE DE PATIENCE



Avec le Dripper Ice de Timemore

- 30g de café moulu de taille moyenne
- 40 g d'eau chauffée à 93 degrés et 425g d'eau froide
- 75g de glaçons

1. Mettez un filtre de papier et rincez-le à l'eau chaude.
2. Ajoutez le café moulu
3. Effectuez un premier versement de 40g d'eau chaude pour bien mouiller tout le lit du café et apporter un peu d'acidité à votre extraction.
4. Rajoutez 425 g d'eau froide
5. Ajustez le goutte à goutte : 1 goutte par seconde. Pensez à surveiller tous les 30 minutes le débit de la goutte.
6. Une fois l'extraction terminée, versez votre café dans une carafe remplie de 75g de glaçons. Bien mélanger, et déguster.



**A SHOPPER CHEZ :**  
Paris : Terres de café, Café Caron



# 4

## RECETTES ESTIVALES

Belco a élaboré une gamme de recettes innovantes pour satisfaire tous les goûts, incluant des mocktails, des cocktails signatures et des créations originales comme la cascara glacée et les feuilles de caféier glacées. Découvrez ces nouvelles saveurs et embarquez pour un voyage sensoriel unique.







## LE COLD BREW, C'EST FUN ET CRÉATIF

Le cold brew est un incontournable de l'été. Préparé par une extraction à froid en immersion, il offre une boisson douce et peu acide, parfaite pour les journées chaudes.

### UNE BASE DE COCKTAILS ULTRA SIMPLÉ !

1. Infuser 120g de café grossièrement moulu dans 1 litre d'eau filtrée pendant 20h
2. Utiliser pour les cocktails ou à diluer à 1/5<sup>ème</sup> pour déguster tel quel !



#### #RECETTE

### LE COLD BREW TONIC

- Une bouteille à café glacé Hario
- Quelques glaçons
- 1/3 de cold brew
- 2/3 de tonic (de qualité !)
- Zestes d'agrumes à poser sur le bord du verre





## #RECETTE

### LA VERSION DE CAROLINE NOIRBUSSON

Championne de France brewer's cup 2018 et bartender chez Divine à Paris

- Une bouteille à café glacé Hario
- 4cl de café cold brew
- 3cl de rhum haïtien Clairin Sajous
- 1cl de rhum Jamaïcain Smith and Cross
- 1,5cl de sirop d'orgeat maison
- 1,5cl de Dry Curaçao (liqueur d'orange)
- 3 traits de bitter orange







## DES NOUVEAUTÉS CÔTÉ INFUSIONS À FROID POUR DES MOKTAILS TOUJOURS PLUS FRAIS...



### #RECETTE

## LA CASCARA GLACÉE

La cascara, peau et pulpe des cerises de café, est utilisée pour créer une boisson rafraîchissante et riche en antioxydants. Infusée à froid, elle révèle des notes de fruits rouges et de fleurs, idéale pour une alternative rafraîchissante au thé glacé.

- Une bouteille à thé glacé Hario
  - 25g de Cascara
  - 750g d'eau à température ambiante
- = Ratio de 1/30

Versez l'eau et la cascara dans la bouteille, puis remuez. Laissez infuser pendant au moins 8h et servez bien glacé

### ZOOM SUR LA CASCARA

La cascara est le nom espagnol donné à l'ensemble que constitue la peau et la pulpe des cerises de café. Autrement dit, c'est le fruit du caféier, débarrassé de son noyau, lequel noyau devient après fermentation et torréfaction, un grain de café prêt à être moulu. Disponible au cours de l'été, tout droit venue de la Hacienda La Pradera (Comuneros Santa Maria) et certifiée bio, est délicieuse en infusion à froid !

### A SHOPPER CHEZ :

Paris : Early Bird, Chacun Son Café

Lyon: Burning Cat

Toulouse: Maison Roquemaurel





## #RECETTE

# LA TISANE AUX FEUILLES DE CAFÉIER GLACÉES

Innovante et surprenante, cette recette utilise des feuilles de caféier pour une infusion glacée. Riche en bienfaits pour la santé, cette boisson offre un goût subtil et délicat, parfait pour une pause rafraîchissante.

- Une bouteille à thé glacé Hario
  - 10g de feuilles de caféier broyées
  - 750g d'eau à température ambiante
- = Ratio de 1/75

Versez l'eau et les feuilles dans la bouteille, puis remuez.  
Laissez infuser pendant au moins 8h et servez bien glacé.







## BELCO, ACTEUR HISTORIQUE ET GARANT DE LA QUALITÉ ET DE LA DURABILITÉ

Belco, importateur et sourceur de cafés et de cacaos de spécialité, joue un rôle majeur dans l'industrie du café avec une part de marché considérable en France (70% chez les torréfacteurs artisanaux) et 15% de part de marché en Europe. Engagé depuis 10 ans, Belco développe une filière durable en prenant en compte les impacts sociaux et environnementaux, de la production à la distribution. L'entreprise a su révolutionner le marché du café en anticipant les tendances de consommation et les réglementations, telles que la nouvelle loi européenne sur la déforestation. Belco collabore étroitement avec les producteurs, les torréfacteurs, les baristas et les coffee shops pour offrir un café de haute qualité.

En savoir plus : [www.belco.fr](http://www.belco.fr)

