

Café glacé

Le **café glacé** est une variante froide de café, qui peut être préparée de plusieurs façons. Il est consommé l'été^[1], et par ceux qui apprécient un café au goût plus doux ou plus velouté. Dans certains pays, le café glacé se vend en canette, au rayon frais.

Méthodes

Infusion à froid. Verser de l'eau froide sur du café moulu et laisser infuser dans un endroit frais. Son goût est moins acide^[2].

Refroidi. Préparation normale du café, puis refroidi et servi aux glaçons. Étant dilué, le café de base doit être plus fort que d'habitude.

Ajout de glace. Un café est accompagné de glaçons, broyé avec des glaçons ou mélangé à la crème glacée. Cette méthode elle aussi exige un café plus fort.

En général, le café glacé se sert d'une façon plus élaborée que les cafés chauds, s'accommodant de parfums, sirops, baies ou crèmes.

Références

- ↑ « 5 cafés à infusion froide pour passer à travers la saison chaude » (http://www.journaldemontreal.com/2015/07/07/5-cafes-a-infusion-froide-pour-passer-a-travers-la-saison-chaude), sur *Le Journal de Montréal* (consulté le 14 juillet 2015)
- ↑ « Comment préparer un café glacé » (http://fr.wikihow.com/pr%C3%A9parer-un-caf%C3%A9-glac%C3%A9), sur *Wikihow* (consulté le 14 juillet 2015)

Voir aussi

- Café frappé
- Thé glacé

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Café_glacé&oldid=150199634 ».

La dernière modification de cette page a été faite le 8 juillet 2018 à 11:33.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d’autres conditions peuvent s’appliquer. Voyez les conditions d’utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.



Café glacé, aux glaçons.