

TODDY®

**COLD
BREW
SYSTEM**

**Instructions &
Recipe Guide**



TODDY®

COLD BREW SYSTEM PARTS LIST

Toddy's time tested cold-water brewing process unlocks the natural, delicious flavors of your favorite coffees and teas. The Toddy® process eliminates the bitterness associated with hot brewing methods. The result is a super-smooth cup that is less acidic and easier on your stomach while remaining just as flavorful. Served either steaming hot or iced cold, enjoy cup after cup of cold brewed perfection.



The Toddy® Cold Brew System is proudly made in Fort Collins, Colorado, USA.

For questions or to reorder parts, call **888.863.3974** (in the USA) or **1.970.493.0788** (international) or visit us online at **ToddyCafe.com**.

COLD BREW COFFEE CONCENTRATE



For the best flavor, start with coarsely ground coffee beans and filtered water. The Toddy brewing container is designed to hold 12 ounces (340 g) of coffee by weight (approximately 4 dry cups) and 7 cups (56 fl. oz./1.65 L) of water by volume.



- 1 Fill** First, insert the stopper into the outside bottom of the brewing container; then, dampen the filter and insert it into the inside bottom of the brewing container.

Next, add 1 cup (235 mL) of water into the bottom of the Toddy brewing container and 6 ounces (170 g) of ground coffee. Slowly pour 3 more cups (710 mL) of water over the grounds, in a circular motion. Wait 5 minutes, then add the remaining 6 ounces (170 g) of ground coffee. Finally, slowly add the last 3 cups (710 mL) of water. **DO NOT STIR** (stirring the bed of grounds can result in a clogged filter).

Lightly press down on the topmost grounds with the back of a spoon to ensure all grounds are wet.



- 2 Brew** Steep your coffee grounds at room temperature 12 to 24 hours to create a smooth, rich flavor.



- 3 Filter** Remove the stopper and let your coffee concentrate flow into the glass decanter - stays fresh for up to 2 weeks in your refrigerator.

- 4 Serve** We recommend starting with a ratio of 1 part coffee concentrate to 3 parts water, milk or soy. Mix to taste, making your coffee as strong or as weak as you prefer. For rich, smooth iced coffee, simply pour coffee concentrate and water, milk or soy over ice. Stir concentrate with steaming hot water for a flavorful yet gentle cup of hot coffee.

COLD BREW TEA CONCENTRATE



The Toddy brewing container is designed to hold 8 ounces (225 g) of loose tea leaves and 9 cups (72 fl. oz./2.13 L) of water.



- 1 Fill** First, insert the stopper into the outside bottom of the brewing container; then, dampen the filter and insert it into the inside bottom of the brewing container.

Next, add 3 cups (710 mL) of water into the bottom of the Toddy brewing container and 4 ounces (115 g) of tea leaves. Slowly pour 3 more cups (710 mL) of water over the leaves, in a circular motion. Then, add the remaining 4 ounces (115 g) of tea leaves. Finally, wait 5 minutes and slowly add the last 3 cups (710 mL) of water. **DO NOT STIR** (stirring the bed of tea leaves can result in a clogged filter).

Lightly press down on the topmost tea leaves with the back of a spoon to ensure all tea leaves get wet.



- 2 Brew** Steep your tea leaves for 12 hours to create a smooth, vibrant flavor.



- 3 Filter** Remove the stopper and let your tea concentrate flow into the glass decanter. Stays fresh for up to 2 weeks in your refrigerator.

- 4 Serve** We recommend starting with a ratio of 1 part tea concentrate to 7 parts water, milk or soy. Mix to taste, making your tea as strong or as weak as you prefer. Serve hot or iced.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS



Visit us at ToddyCafe.com for a more complete set of FAQs. You can also ask a specific question via our web site or call us toll-free at 1.888.863.3974.

Q: How much concentrate will my Toddy system produce each batch?

A: If you are brewing 12 ounces of coffee, you should get approximately 38 ounces of coffee concentrate. If you are making tea, your 8 ounces of tea leaves should produce approximately 50 ounces of tea concentrate. This should be just above the Toddy logo on your glass decanter.

Q: Where should I store my Toddy concentrate?

A: You can lock in the freshness by storing your concentrate in your refrigerator using your glass decanter and lid. Toddy also has an acrylic storage decanter available for easy storage and pouring, but should not be used as a replacement for the glass decanter.

Q: My Toddy won't drain. What should I do?

A: To avoid clogging, make sure the coffee you use is coarsely ground. This will allow the water to saturate all of the grounds without clogging your filter. Also, when pouring your water over your grounds, do so gently to least disrupt them. If your filter does become clogged and drainage stops before full extraction is completed, using the rounded blunt end of a dinner knife, gently stick through the grounds until the tip hits the filter. Then gently scrape the top of the filter. Do not stir your coffee grounds or brew on an unsteady surface, as it may agitate the grounds.

Q: My market doesn't sell coffee in 12 oz. (340 g) sizes. Can I brew a full pound? Can I brew 8 oz. (225 g)?

A: Yes. To brew one pound (16 oz./450 g) of coffee, increase the amount of water added to the grounds to 9 cups (2.13 L). Please note - the brewing container will be very full, so use caution not to overflow. To brew 8 ounces (225 g) of coffee, decrease the water to 4.5 cups (1.07 L).

Q: How often should I change my filter?

A: The filter may be used up to 10 times (discard after 3 months). You may purchase new filters and other replacement parts from your local retailer, your favorite online supplier or at ToddyCafe.com.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS



Q: How should I grind my coffee beans?

A: Use the coarsest grind setting for best results. If you purchase beans from a coffee shop, ask your barista to grind for French press. Many home grinders have no grind settings - grind your beans 75% of the time recommended for hot brew systems.

Q: Can I use Mr. Coffee-type paper filters in my Toddy system?

A: No, the Toddy Cold Brew System requires specially designed, reusable filters.

Q: The instructions say to leave the grounds and water undisturbed. Some of the grounds clump up and resist getting wet, thus remaining dry after I add the water. Should I stir to wet all the coffee grounds?

A: No. Stirring will cause the filter to clog. Instead, using a water pitcher, slowly pour water in a circular motion over the grounds. If needed, lightly press down on the topmost grounds with the back of a spoon to ensure all grounds get wet.

Q: How can I best protect my Toddy for longtime use?

A: Follow our easy clean up practices found below to get the most out of your Toddy system. When removing your filter, push a round, thin object through the bottom of the Toddy. Do not use anything sharp as may cause leakage during brewing. Keep your Toddy brewing container away from extreme temperatures and do not push your rubber stopper in too hard to prevent cracking and leakage.



EASY CLEAN UP

After disposing of the grounds or tea leaves, remove the reusable filter out of the bottom of the brewing container. Rinse out the filter with water (no soap). Immediately place the damp filter in the refrigerator or freezer in a zip bag. We recommend hand washing your brewing container, glass decanter and rubber stopper for longest life.

For questions or to reorder parts, call **888.863.3974** (in the USA) or **1.970.493.0788** (international) or visit us online at **ToddyCafe.com**.

TODDY ICED MOCHA

- 2 oz. (60 mL) Toddy coffee concentrate
- 6 oz. (175 mL) milk
- 1 tbsp. (15 mL) chocolate syrup
- Ice

- 1** Combine coffee concentrate with milk.
- 2** Add chocolate syrup and stir well.
- 3** Pour over ice.

Notes: Makes one (9 oz./265 mL) serving.

TODDY FRAPPÉ

- 4 oz. (120 mL) Toddy coffee concentrate
- 3 large scoops vanilla ice cream
- ½ cup (120 mL) ice
- 4 oz. (120 mL) milk
- Whipped cream and chocolate shavings (*optional*)

- 1** In a blender, add coffee concentrate and milk.
- 2** Add ice and vanilla ice cream.
- 3** Blend until smooth and pour into glass.
- 4** Top with whipped cream and chocolate shavings.

Notes: Try chocolate ice cream for a Mocha Frappé! Makes one (14 oz./415 mL) serving.

TODDY COFFEE ICE CREAM

- 1 cup (235 mL) Toddy coffee concentrate
- 1¾ cups (415 mL) sweetened condensed milk
- 2 cups (475 mL) heavy whipping cream

- 1** Pour all ingredients into a blender and whip until soft peaks form.
- 2** Pour mixture into ice cream maker and freeze (*according to manufacturer's instructions*).

Notes: Makes nine (4 oz./120 mL) servings.

TODDY WHITE RUSSIAN

- 1/3 cup (40 mL) Toddy coffee concentrate
- 1/2 cup (120 mL) heavy cream
- 1/2 cup (120 mL) vodka (or to taste)
- 1/2 cup (120 mL) Kahlúa or other coffee-flavored liqueur (or to taste)
- Whipped cream (optional)

- 1 Stir Toddy coffee concentrate, cream, vodka and Kahlúa in a saucepan over medium heat until hot (do not boil).
- 2 Divide mixture among heated mugs and top with whipped cream.

Notes: For an iced Toddy White Russian stir all ingredients into a pitcher, or shake in a martini shaker; serve over ice. Makes two (10 oz./360 mL) servings.

TODDY BBQ SAUCE

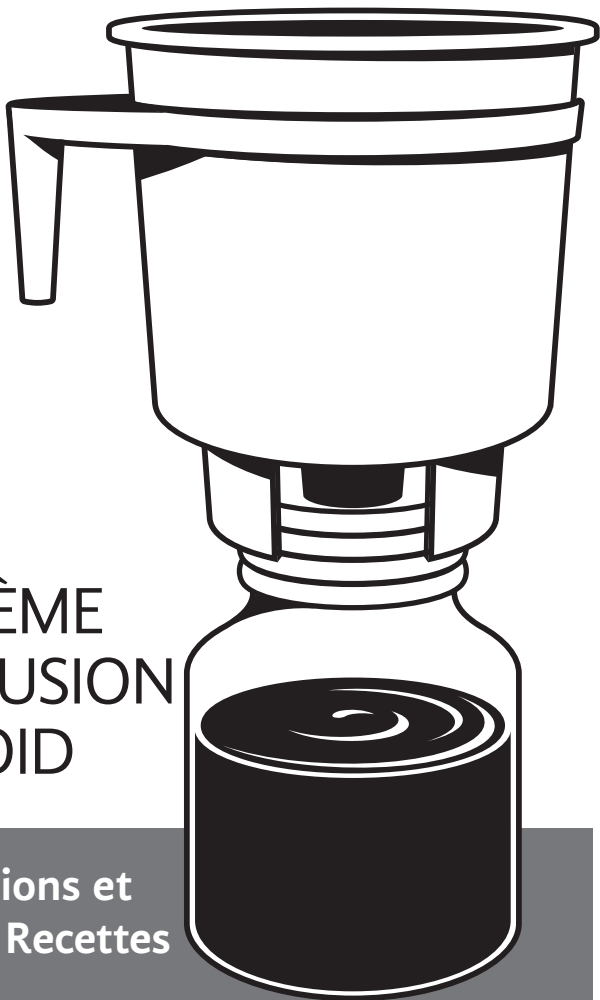
- 1 cup (235 mL) Toddy coffee concentrate
- 1/2 cup (120 mL) bourbon
- 1/2 cup (120 mL) soy sauce
- 1/2 cup (110 g) packed light brown sugar
- 2 tbsp. (30 mL) cider vinegar
- 1 tsp. (5 mL) Worcestershire sauce

- 1 Simmer ingredients in a heavy saucepan, uncovering and stirring occasionally until reduced to about 1 cup (235 mL).
- 2 Cool to room temperature and serve with your favorite meat.

TODDY®

SYSTÈME
D'INFUSION
À FROID

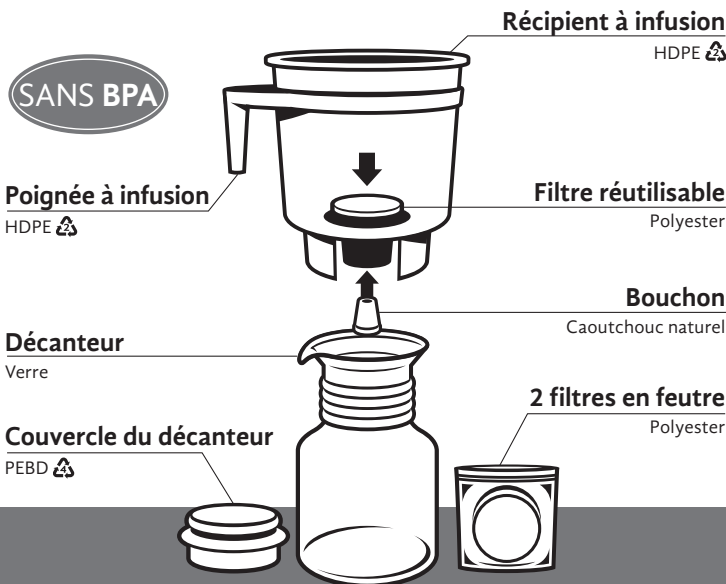
Instructions et
Livre de Recettes



TODDY®

LISTE DES PIÈCES DU SYSTÈME D'INFUSION À FROID

Le processus éprouvé d'infusion à l'eau froide de Toddy libère les délicieux arômes naturels de vos cafés et thés favoris. Le processus Toddy® élimine le goût amer lié aux méthodes d'infusion à chaud. Il en résulte une tasse de café ou de thé extrêmement doux et moins acide, plus facile à digérer et qui conserve son arôme savoureux. Servir fumant ou glacé puis déguster tasse après tasse de café ou de thé infusé à froid avec perfection.



Le système d'infusion à froid Toddy® est fièrement fabriqué à Fort Collins, au Colorado (É.-U.).

Pour toute question ou pour renouveler les pièces, appelez au **888-863-3974** (aux É.-U.) ou au **1-970-493-0788** (international) ou visitez-nous en ligne à **ToddyCafe.com**.

CONCENTRÉ DE CAFÉ POUR INFUSION À FROID



Pour obtenir le meilleur arôme, commencer par des grains de café de mouture grossière et de l'eau filtrée. Le récipient à infusion de Toddy est conçu pour contenir 12 onces (340 g) de café en poids (environ 4 tasses d'ingrédients secs) et 7 tasses (56 onces liquides/1,65 l) d'eau par volume.



- 1 Remplir** Tout d'abord, insérer le bouchon dans le fond extérieur du récipient à infusion puis humecter le filtre et l'insérer dans le fond intérieur du récipient à infusion.

Ensuite, ajouter 1 tasse (235 ml) d'eau dans le fond du récipient à infusion de Toddy et 6 onces (170 g) de café moulu. Verser lentement 3 autres tasses (710 ml) d'eau sur les grains, dans un mouvement circulaire. Attendre 5 minutes, puis ajouter les 6 onces (170 g) restantes de café moulu. Enfin, ajouter lentement les 3 dernières tasses (710 ml) d'eau. **NE PAS MÉLANGER** (mélanger le fond des grains peut obstruer le filtre).



Presser légèrement vers le bas sur les grains du haut avec le dos d'une cuillère pour s'assurer d'humecter tous les grains.

- 2 Infuser** Laisser infuser vos grains de café à température ambiante de 12 à 24 heures pour créer un arôme doux et riche.



- 3 Filtrer** Retirer le bouchon et laisser votre concentré de café circuler dans le décanteur en verre. Conserve sa fraîcheur jusqu'à 2 semaines dans votre réfrigérateur.

- 4 Servir** Nous recommandons de commencer par un rapport de 1 partie de concentré de café pour 3 parties d'eau, de lait ou de soja. Mélanger selon votre goût pour rendre votre café corsé ou léger. Pour obtenir un café glacé riche et doux, verser simplement le concentré de café et l'eau, le lait ou le soja sur de la glace. Mélanger le concentré avec de l'eau très chaude de façon à préparer une tasse d'un café chaud et savoureux, mais à la fois doux.

CONCENTRÉ DE THÉ POUR INFUSION À FROID



Le récipient à infusion de Toddy est conçu pour contenir 8 onces (225 g) de feuilles de thé et 9 tasses (72 onces liquides/2,13 l) d'eau.



- 1 Remplir** Tout d'abord, insérer le bouchon dans le fond extérieur du récipient à infusion puis humecter le filtre et l'insérer dans le fond intérieur du récipient à infusion.

Ensuite, ajouter 3 tasses (710 ml) d'eau dans le fond du récipient à infusion de Toddy et 4 onces (115 g) de feuilles de thé. Verser lentement 3 autres tasses (710 ml) d'eau sur les feuilles, dans un mouvement circulaire. Puis ajouter les 4 onces (115 g) restantes de feuilles de thé. Enfin, attendre 5 minutes et verser lentement les 3 dernières tasses (710 ml) d'eau. **NE PAS MÉLANGER** (mélanger le fond des feuilles de thé peut obstruer le filtre). Presser légèrement vers le bas sur les feuilles de thé du haut avec le dos d'une cuillère pour s'assurer d'humecter toutes les feuilles de thé.



- 2 Infuser** Laisser infuser vos feuilles de thé pendant 12 heures pour créer un arôme doux et éclatant.



- 3 Filtrer** Retirer le bouchon et laisser votre concentré de thé circuler dans le décanteur en verre. Conserve sa fraîcheur jusqu'à 2 semaines dans votre réfrigérateur.

- 4 Servir** Nous recommandons de commencer par un rapport de 1 partie de concentré de thé pour 7 parties d'eau, de lait ou de soja. Mélanger selon votre goût pour rendre votre thé corsé ou léger. Servir chaud ou glacé.



Visitez-nous à ToddyCafe.com pour obtenir un ensemble plus complet de questions les plus fréquemment posées. Vous pouvez également poser une question spécifique sur notre site Web ou nous appeler sans frais au 1-888-863-3974.

Q: Combien de concentré mon système Toddy produit-il à chaque lot?

R: Si vous faites infuser 12 onces de café, vous devriez obtenir environ 38 onces de concentré de café. Si vous faites du thé, vos 8 onces de feuilles de thé devraient produire environ 50 onces de concentré de thé. Cela devrait être juste au-dessus du logo de Toddy pour votre décanteur en verre.

Q: Où devrais-je conserver mon concentré Toddy?

R: Vous pouvez emprisonner la fraîcheur en conservant votre concentré dans votre réfrigérateur à l'aide de votre décanteur en verre et de votre couvercle. Toddy offre également un décanteur de conservation en acrylique pour faciliter le rangement et le versage, mais il ne devrait pas être utilisé en remplacement du décanteur en verre.

Q: Mon Toddy ne s'égoutte pas. Que dois-je faire?

R: Pour éviter l'obstruction, assurez-vous que le café que vous utilisez est de mouture grossière. Cela permettra à l'eau de saturer tous les grains sans obstruer votre filtre. De plus, lorsque vous versez votre eau sur vos grains, faites-le doucement pour les briser le moins possible. Si votre filtre s'obstrue et l'égouttage cesse avant la fin de l'extraction complète, à l'aide de l'extrémité franche et arrondie d'un couteau de table, passez doucement à travers les grains jusqu'à ce que la pointe atteigne le filtre. Puis, grattez doucement le dessus du filtre. Ne mélangez pas vos grains ou votre infusion de café sur une surface instable, car cela peut agiter les grains.

Q: Mon marché ne vend pas de café en formats de 12 onces (340 g). Puis-je faire infuser une livre complète? Puis-je faire infuser 8 onces (225 g)?

R: Oui. Pour faire infuser une livre (16 onces /450 g) de café, augmentez la quantité d'eau ajoutée aux grains à 9 tasses (2,13 l). Veuillez noter que le récipient à infusion sera bien rempli, alors faites preuve de prudence pour ne pas dépasser sa capacité. Pour faire infuser 8 onces (225 g) de café, réduisez la quantité d'eau à 4,5 tasses (1,07 l).

Q: À quelle fréquence devrais-je changer mon filtre?

R: Le filtre peut être utilisé jusqu'à 10 fois (le jeter après 3 mois). Vous pouvez acheter de nouveaux filtres et d'autres pièces de rechange chez votre



détaillant local, votre fournisseur en ligne préféré ou à ToddyCafe.com

Q: Comment devrais-je mouliner mes grains de café?

R: Utilisez le réglage de mouture la plus grossière pour obtenir les meilleurs résultats. Si vous achetez des grains dans une boutique de café, demandez à votre barista de les mouliner pour une cafetière à piston. De nombreux moulins à café maison n'ont pas de réglages de mouture – il est recommandé de mouliner vos grains 75 % du temps pour les systèmes d'infusion à chaud.

Q: Puis-je utiliser des filtres en papier de type Mr. Coffee dans mon système Toddy?

R: Non, le système d'infusion à froid Toddy exige des filtres réutilisables spécialement conçus.

Q: Les instructions disent de laisser les grains et l'eau tranquilles. Certains des grains s'agglutinent et ne sont pas humectés, ils restent donc secs après que j'ai ajouté l'eau. Devrais-je mélanger pour humecter tous les grains de café?

R: Non. Mélanger provoquera l'obstruction du filtre. Au lieu de cela, à l'aide d'un pichet d'eau, versez lentement l'eau dans un mouvement circulaire sur les grains. Si nécessaire, pressez légèrement vers le bas sur les grains du haut avec le dos d'une cuillère pour vous assurer d'humecter tous les grains.

Q: Quelle est la meilleure manière de protéger mon Toddy pour une utilisation de longue durée?

R: Suivez nos pratiques de nettoyage facile que vous trouverez ci-dessous pour tirer le maximum de votre système Toddy. Lorsque vous retirez votre filtre, poussez un objet rond et fin à travers le fond du Toddy. N'utilisez pas d'objet pointu puisqu'il pourrait causer une fuite pendant l'infusion. Conservez votre récipient à infusion de Toddy à l'abri des températures extrêmes et ne poussez pas trop fort sur votre bouchon en caoutchouc pour empêcher la fissuration et les fuites.

NETTOYAGE FACILE



Après avoir jeté les grains ou les feuilles de thé, enlever le filtre réutilisable du fond du récipient à infusion. Rincer le filtre avec de l'eau (aucun savon). Placer immédiatement le filtre humide au réfrigérateur ou au congélateur dans un sac à fermeture à glissière. Pour une durée de vie accrue, nous recommandons de laver à la main votre récipient à infusion, votre décanteur en verre et votre bouchon en caoutchouc.

RECETTES DE **TODDY** Trouvez plus de recettes à ToddyCafe.com

MOKA GLACÉ TODDY

- 2 oz (60 ml) de concentré de café Toddy
- 6 oz (175 ml) de lait
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat
- Glace

- 1** Mélanger le concentré de café avec le lait.
- 2** Ajouter le sirop de chocolat et bien mélanger.
- 3** Verser sur de la glace.

Remarques : Donne une portion (9 oz/265 ml).

FRAPPÉ TODDY

- 4 oz (120 ml) de concentré de café Toddy
- 3 grosses boules de crème glacée à la vanille
- ½ tasse (120 ml) de glace
- 4 oz (120 ml) de lait
- Crème fouettée et copeaux de chocolat (*facultatif*)

- 1** Dans un mélangeur, ajouter le concentré de café et le lait.
- 2** Ajouter la glace et la crème glacée à la vanille.
- 3** Mélanger jusqu'à homogénéité et verser dans un verre.
- 4** Garnir de crème fouettée et de copeaux de chocolat.

*Remarques : Essayer de la crème glacée au chocolat pour un frappé moka!
Donne une portion (14 oz/415 ml).*

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ TODDY

- 1 tasse (235 ml) de concentré de café Toddy
- 1¾ de tasse (415 ml) de lait condensé sucré
- 2 tasses (475 ml) de crème à fouetter épaisse cream

- 1** Verser tous les ingrédients dans un mélangeur et fouetter jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.
- 2** Verser le mélange dans une sorbetière et congeler (*selon les directives du fabricant*).

Remarques : Donne neuf portions (4 oz/120 ml).

RUSSE BLANC TODDY

- 1/3 tasse (40 ml) de concentré de café Toddy
- 1/2 tasse (120 ml) de crème épaisse
- 1/2 tasse (120 ml) de vodka

(ou au goût)

- 1/2 tasse (120 ml) de Kahlúa ou une autre liqueur aromatisée au café (ou au goût)
- Crème fouettée (facultatif)

- 1** Mélanger le concentré de café Toddy, la crème, la vodka et la Kahlúa dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit chaud (ne pas faire bouillir).
- 2** Répartir le mélange dans des tasses chauffées et garnir de crème fouettée.

Remarques : Pour un Russe blanc glacé Toddy, mélanger tous les ingrédients dans un pichet ou agiter dans un shaker à martini; servir sur de la glace. Donne deux portions (10 oz/360 ml).

SAUCE BARBECUE TODDY

- 1 tasse (235 ml) de concentré de café Toddy
- 1/2 tasse (120 ml) de bourbon
- 1/2 tasse (110 g) de cassonade blonde tassée

- 1/2 tasse (120 ml) de sauce soja
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire

- 1** Faire mijoter les ingrédients dans une casserole à fond épais, sans couvrir et en mélangeant de temps à autre jusqu'à ce que le mélange réduise à environ 1 tasse (235 ml).
- 2** Laisser refroidir à température ambiante et servir avec votre viande préférée.