

# CAPPUCCINO



Caraffa: In acciaio, meglio con beccuccio. Mai colma di latte. La quantità dipende dal numero di cappucci

Se non utilizzato tutto il latte, prima di riscaldare aggiungere sempre latte freddo.

Meglio: usare latte fresco intero, freddo di frigo.  
Più Proteine nel latte, migliore e densa la schiuma.

1: Spurgare la lancia vapore dalla condensa.

2: Immergere la lancia nel latte 1-2 cm sotto il livello del latte, tenendo la caraffa inclinata.

3: Tenere la lancia lateralmente. Non al centro e non contro la parete d'acciaio.

4: Aprire il vapore. Controllare che si formi un vortice senza sollevare la lancia sopra il livello del latte.

5: Quando si sente un cambiamento nel suono, cioè si attenua il gorgoglio, spingere per pochi secondi la lancia in fondo alla caraffa mantenendo il vortice.  
Attenzione: il latte non deve bollire, Max 70°C.

6: Chiudere il vapore. Togliere la caraffa. Pulire con una spugnetta umida la lancia e scaricare aprendo per un' attimo il vapore.

7: Se sono presenti bolle grosse, battere la caraffa gentilmente su un ripiano.

8: Preparare un caffè espresso in tazza cappuccino.  
Meglio se il latte montato riposa alcuni secondi.

9: Compiere lievi rotazioni con la caraffa per mantenere amalgamati latte-schiuma.

10: Versare gentilmente nel caffè dando piccoli colpi di polso per creare le decorazioni.

11: Per far risaltare le decorazioni, aggiungere cacao sul caffè, prima di versare il latte.

12: Con la prima montatura del latte, la più compatta, creare la mela, poi il cuore e poi la foglia.