

0 B B 5- 0 @ B: 1 > ; L H 5 G 5 < G 0 H : 0 : > D 5

@ 0 : B 8 G 5 A : 8 5 A > 2 5 B K ? > 0 B B 5- @ B

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 => 2, B > @ = 8 : 16 > O 1 @ L 2004 - 00:00:00

Приобретение
навыков
приготовления
кофе с
использованием
техники Латте-Арт
для меня
начиналось с
затяжной
«прогулки» по сети,
в поисках хоть
какой-нибудь
полезной
информации,
пересмотрел
огромное
множество
фотографий и
видеоматериалов(вl
2;лючая уважаемого
Луиджи Лупи –
мастера «розетты»),
но как всегда,
практика все таки
сделала свое
«правое» дело. В
этой статье я
попытаюсь
развеять кое-какие
мифы и показать
элемены взбивания
молока,
оборудования и
техники выливания,
с помощью которых
был совершен
первый прорыв в
приготовлении
«розетта-латте».
Тем не менее,, этим я
никак не пытаюсь
доказать правоту

своих мыслей, т.к.по
сути в мире
эспрессо все
относительно.Все,
что вы прочтете в
этой - 100% теория и
может быть в
следующем году
новая техника
изменит все.

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.19>

! B @ 0 = 8 F 0 3/14



Питчер
Очень важная часть
для каждого
бариста., для тех кто
не владеет
профессиональны
сленгом кофе
мейкеров
некоторое время
назад был
опубликован
[«словарь](#); , где
упоминаются все
часто
встречающиеся
терминологии и
определения., На
самом деле.,
правильный питчер
намного облегчит
вашу жизнь., если
цель научиться
выливать латте-арт.,
в особенности
«розетту»., Во многих
компаниях.,
продающих
оборудование для
кофеен., они могут
называться
«латте-арт питчеры»
с носиком и прямыми
стенками., разной
емкостью и
объемами.,
желательно., что бы
диаметр дна
питчера был
немного уже чем
верх., примерно
такой же., как
показано на
рисунке.,



Глава 2Микропена
В процессе общения
с начинающими
бариста., я обратил
внимание., что
практически
каждый из них
делает одни и те же
ошибки.: слишком
много воздуха в
молочной пене., либо
вообще слишком
много пены в
питчере., Микропену
можно определить.,
как пену без
воздуха., что в
английском сленге
означает «фроф».,
Дэйвид Шомер
(изобретатель
латте.-арт и других
техник бариста.)
называет это
состояние молока

«белый хром», из-за
того, что
поверхность
молока глянцевая и
ровная, Попробуйте
поэкспериментирва
;ть с временем
взбивания молока,
должно помочь
избавиться от
лишнего воздуха.



Глава 3

Определенно
важная деталь в
процессе
приготовления
правильного
молока для
«латте-арт». От того,
как расположены
отверстия, какого
диаметра и формы
зависит текстура
молока и
соответственно
конечный
результат. В моей
практике был
случай, как раз
перед I

Южно-российским
чемпионатом
бариста
(Ростов-на-дону). Я
тренировался и
подготавливалбари
;ста на машине Faema Diplomat,
молоко просто не
хотело взбиваться,
получалось
комковатым и
перенасыщенным
воздухом,
перепробовал все,
что можно и только в
последний момент
обратил внимание
на наконечник –
диаметр отверстий
был неприлично
огромным,
обратились к
поставщикам
кофемашины,
оказалось они
забыли положить
дополнительный
наконечник с
отверстиями более
приемлемыми для
получения хорошей
пены Однако и новый
наконечник был не в
состоянии дать
удовлетворительый
; результат,
пришлось
вмешаться
простому токарю,
который создал
просто шедевр так и
не поняв с чем имеет
дело... На рисунке:
правый более
подходит для
каппуччино левый
для латте и

«латте-арт»



Глава 4

Образование
текстуры молока
вполне можно
назвать научным
процессом
Текстура меняется
при разных
температурах
наиболее
оптимальная
температура
прекращения
насыщения молока
для «латте-арт»
будет между 25 – 40
градусами по шкале
Цельсия Поэтому
настоятельно
рекомендую
использовать
специальный
термометр что
позволит более
детально
контролировать
процесс

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.19>

! B @ 0 = 8 F 0 9/14

образования
текстуры.



Глава 5Цель
Это определение

напрямую зависит
от формы кофейной
чашки,, которую вы
используете для
«латте-арт».
Круглое дно чашки
более пригодно чем
конусообразное.
Создание рисунков
в чашке зависит,, от
того,, насколько
четко вы поведение
молока в чашке,, те.
вращение и
перемешивание с
крема.. От того
насколько
правильно вы
выбрали цель в
чашке с эспрессо,,
будет зависеть
турбулентность,,
которая может
заставить
неопределенно
двигаться крема,,
создавая
«неправильные»
формы рисунков.
Экспериментируя с
целями в чашке,, вы
точно определите
какое место вам
более удобно для
создания
качественных
рисунков.



Глава 6Дистанция
На самом деле эта
часть в большей
степени зависит
только от вас.
Единственное., что
вы должны знать это
то., что от
расстояния между
питчером и
эспрессо зависит
желаемый эффект и
детализация
рисунка.



Глава 7Кривые
Во время
приготовление
кофе с эффектом
«латте-арт» вам
нужно следить за
определенными
превращениями
Например белая
точка в наполовину
полной чашке если
вы заметили ее,
начинайте
раскачивать
питчер,
одновременно
двигая питчер
назад создавая
кривой след как
показано на
рисунке далее
осталось только
сделать линию
назад прямо по
середине
сделанного
рисунка

Глава 8Вкусовые
характеристики
Любой
профессионал в

области кофе
эспрессо вам
скажет,, что
«латте-арт»
действительно
влияет на вкусовые
характеристики
чашки кофе.. Все дело
в том,, что в процессе
создания
«латте-арт» молоко
вытесняет крема на
поверхность чашки
и придает более
крепкий вкус по
сравнению с
традиционно
приготовленным
белым латте или
каппуччино.. Однако
и это условие можно
регулировать при
помощи различных
приемов создания
«латте-арт»

Глава 9

Заключительная
Вот,, в принципе и все
основные
теоретические
аспекты,, которые я
надеюсь,, помогут
расставить
некоторые точки
над "i" в технике
«латте-арт».
Напоследок,,
хочется отметить,,
что самый лучший
способ научиться
«латте-арт» это
учиться с бариста
профессионалом,,
который может
реально и наглядно

показать, как это
делается, После
чего, вам останется
запастись свежим
кофе, «бидончиком»
молока и начинать
самостоятельно
практиковаться в
искусстве
создания рисунков
на поверхности
кофе эспрессо со
звучным названием
«ЛАТТЕ-АРТ»
Успехов!

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе.ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции **www.prokofe.ru**
Активная ссылка на
источник
~~ибязательна~~