(#'

; 5 : A 5 9 0 @ < 0 = > 2, ' 5 B 2 5 @ 3 06 ? @ 5 ; L 2006 - 00:00:00



**ДОМАШНИЙ КАПУЧИНО **

Статью про
эспрессо в
гейзерной
кофеварке читайте
по этому адресу. Для
приготовления
капучино, латте и

других напитков с
молоком нам
понадобятся
следующие
ингридиенты:

1) Молоко
2) Кофе (желательно
свежемолотый)
3) Фрэнч-пресс (BODUM)
4) Гейзерная
кофеварка
(Макинета, Мока)
5) Сахар, шоко и т.д.
Процесс
приготовления
эспрессо был
описан в
предыдущей статье.
Поехали дальше. Во
время
приготовления
кофе мы займёмся
молоком. Его тоже
нужно подогреть.
Оптимальная
температура 70-75
градусов. Молоко
можно подогреть в
микроволновке или
на плите.
Разогретое молоко
наливаем в
фрэнч-пресс до
середины емкости.
Закрываем крышкой
и начинаем
поднимать и
опускать поршень.
Проделываем эту
процедуру около 20
раз. Молоко проходя
через фильтр на
конце поршня
сначала пузырится ,
а затем постепенно
превращается в

нежную пенку, очень
похожую на ту,
которую вы или вам
всбивают в кофейне.
Трехслойный
каппучино
воспринимается
гостями на ура.
Сначала
переливаем
взбитое молоко в
чашку, спустя около 30
сек. медленно
наливаем эспрессо.
Разница
температур
жидкостей дает
желаемый
результат. Или
традиционным
способом - сначала
налить эспрессо в
чашку, а потом
залить молоком.
Особые умельцы
смогут даже
нарисоват сердце
или яблоко
(скоромно: такие как
я, например..:))
Получается очень
красиво, а главное
дешево и сердито!
Итак, весь процесс
более детально в
картинках.







СВЕЖЕМОЛОТЫЙ КОФЕГЕЙЗЕРНАЯ КОФЕВАРКА ФРЕНЧ-ПРЕСС (BODUM)







НАПОЛНЯЕМ ФРЕНЧРОВНО НА ПОЛОВИНУТЕПЛЫМ МОЛОКОМ(70-75с)НАЧИНАЕМ ДВИЖЕНИЕПОРШНЕМ! ТЕПЕРЬВВЕРХ...







...ВНИЗ... ЕЩЕ ПАРОЧКУ

РАЗ... ПЕНКА ПОЧТИ ГОТОВА!







и...О, ЧУДО! РОВНАЯ, ГЛЯНЦЕВАЯ ПЕНКА, В САМЫЙ РАЗ ДЛЯ ВКУСНОГО КАПУЧИНО! МНЕ И ДРУГУ - ДВА СЛОЁНЫХ КАПУЧИНО! И ОДИН ТРАДИЦИОННЫЙ... В плане латте-арт – дайте волю фантазии. Самый распространенный сопособ, это украшать напиток с

помощью
шоколадных соусов
и начинать
рисовать на
молочной пене
зубочисткой
забавные и
оригинальные
узоры.







Последнее
дополнение на
случай если
эспрессо дома
недоступно. Вместо
эспрессо можно
использовать
фильтр-кофе или

крепкозавареный
растворимый кофе!

Алексей Карманов,
работает бариста в
кофейне в Израиле
уже довольно долго.
Большой поклонник
эспрессо и мастер
латте-арт. Его
работы Вы можете
посмотреть на
нашем форуме

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