

Latte Art die Kunst im Cappuccino

Latte Art bringt nicht nur Geschmack, sondern auch Kreativität in die Tasse. Mit der richtigen Technik gelingt der perfekte Cappuccino mit Herz, Tulpe oder Rosetta.

Inventar

Für den kunstvollen und kreativen, cremigen Cappuccino braucht es keine teuren Investitionen. Mit ein paar günstigen Werkzeugen ist alles auf gutem Weg.

Milch

Spare nicht bei der Milch, kauf dir eine, die dir schmeckt. Je mehr Fett umso mehr Geschmack. Cappuccini gehen sogar mit Magermilch. UHT wurde auf 124°C erhitzt, PAST auf 82°C → Geschmack

klassische Werkzeuge

- ➔ Espresso Maschine mit Dampfpflanze
- ➔ Milchkännchen
- ➔ Tasse

unkonventionell

- ➔ Gaskocher für Wasser und Milch
- ➔ Bialetti oder Hand-Espresso
- ➔ Milchschaumer

und...

Lust und Zeit zum üben



Milch Facts

1. Fett

- ➔ Vollmilch (3,5–4 % Fett) bringt runden, süßen Geschmack und sämige Textur.
- ➔ Magermilch & pflanzliche Alternativen sind leichter, aber oft weniger aromatisch.

2. Milchprotein ab 3,2%

- ➔ Proteine stabilisieren den Schaum.
- ➔ Beim Erhitzen entfalten sie Struktur
- ➔ Achtung! Über 70 °C denaturieren sie, der Schaum bricht zusammen, die Milch schmeckt „gekocht“ und können Unwohlsein hervorrufen.

3. Die richtige Temperatur

- ➔ Ideal: 55–65 °C
- ➔ So bleibt die Süße erhalten und der Schaum feinporig und glänzend.
- ➔ ab 70°C wird sie flockig und bitter.

4. Mikroschaum ist kein Zufall

- ➔ Protein Moleküle wollen einerseits Luft und andererseits Wasser, so verbinden sie Flüssigkeit mit Luft und bilden dadurch einen Schaum. Diesen Prozess nennen wir die Ziehphase. Sie erfordert etwas Erfahrung und Fingerspitzengefühl.
- ➔ Danach, beim „rollen“ wird die gesamte Flüssigkeit inkl. dem Fett aufgeheizt und vermischt (gerollt), ein seidiger Mikroschaum entsteht, mit dem Latte Art möglich wird.
- ➔ Achtung! Keine Blasen, sondern samtige Struktur.

5. UHT vs. Frischmilch

- ➔ UHT-Milch: praktisch, lange haltbar, aber oft flach im Geschmack.
- ➔ Frischmilch: kürzer haltbar, aromatischer und besser schäumbar.

6. Pflanzenmilch

- ➔ Barista-Editionen (z. B. Hafer) sind hitzestabil und schäumfähig enthalten aber meistens Zucker oder Fett.
- ➔ Achte auf Kalziumzusatz & pH-Stabilität.

Ablauf praktisch

1. Grundlage

Kalte Milch in die kalte Kanne füllen, bis zur Tülle

Mit der Espresso Maschine

2. Zieh-Phase

- ➔ Dampfpflanze ausblasen/reinigen und auf der Oberfläche der Milch ansetzen
- ➔ dämpfen (klingt wie Papier das zerreisst)

3. Roll-Phase

- ➔ Dampfpflanze eintauchen
- ➔ Die Milch rollt, aber darf nicht überschwappen

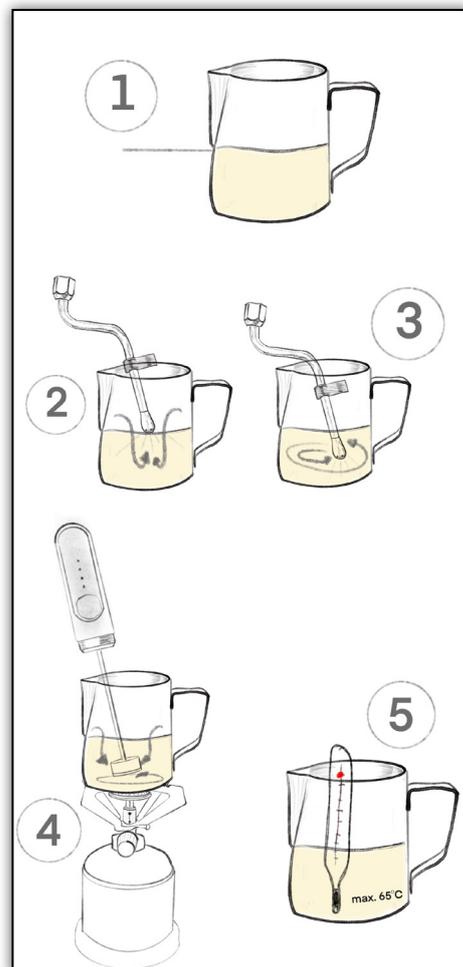
unkonventionell

4. Aufheizen und Schäumen

Milch auf dem Gaskocher aufheizen und während dessen auch gleich mit dem Schäumern rühren. So kocht die Milch nicht über und verbrennt auch nicht.

5. Temperatur beachten

Achte auf die Temperatur sowohl mit Dampfpflanze als auch mit Gaskocher! Milch soll nicht heisser sein als 65°C



Caffè Julia mobile
Thomas Zahnd
079 754 754 9
www.caffejulia.ch
barista@caffejulia.ch

Trainings Tipps

- ➔ Zum Aufschäumen üben geht auch Wasser mit einem Tropfen Spülmittel oder Milch mit Wasser mischen 1:1
- ➔ Einmal heiss aufgeschäumte Milch nicht erneut verwenden / aufschäumen
- ➔ Beim Milch umgiessen: warme Milch in warmes Gefäss, kalte Milch in kaltes Gefäss
- ➔ Milch wird beim Erhitzen süsslich und karamellig. Das bewirkt die Laktose, zusätzlicher Zucker nicht nötig
- ➔ Beim Muster giessen: Die Position des Tassengriffs beachten, damit das Ergebnis stimmt
- ➔ Üben, üben, üben, ...