



SPIENIANIE MLEKA

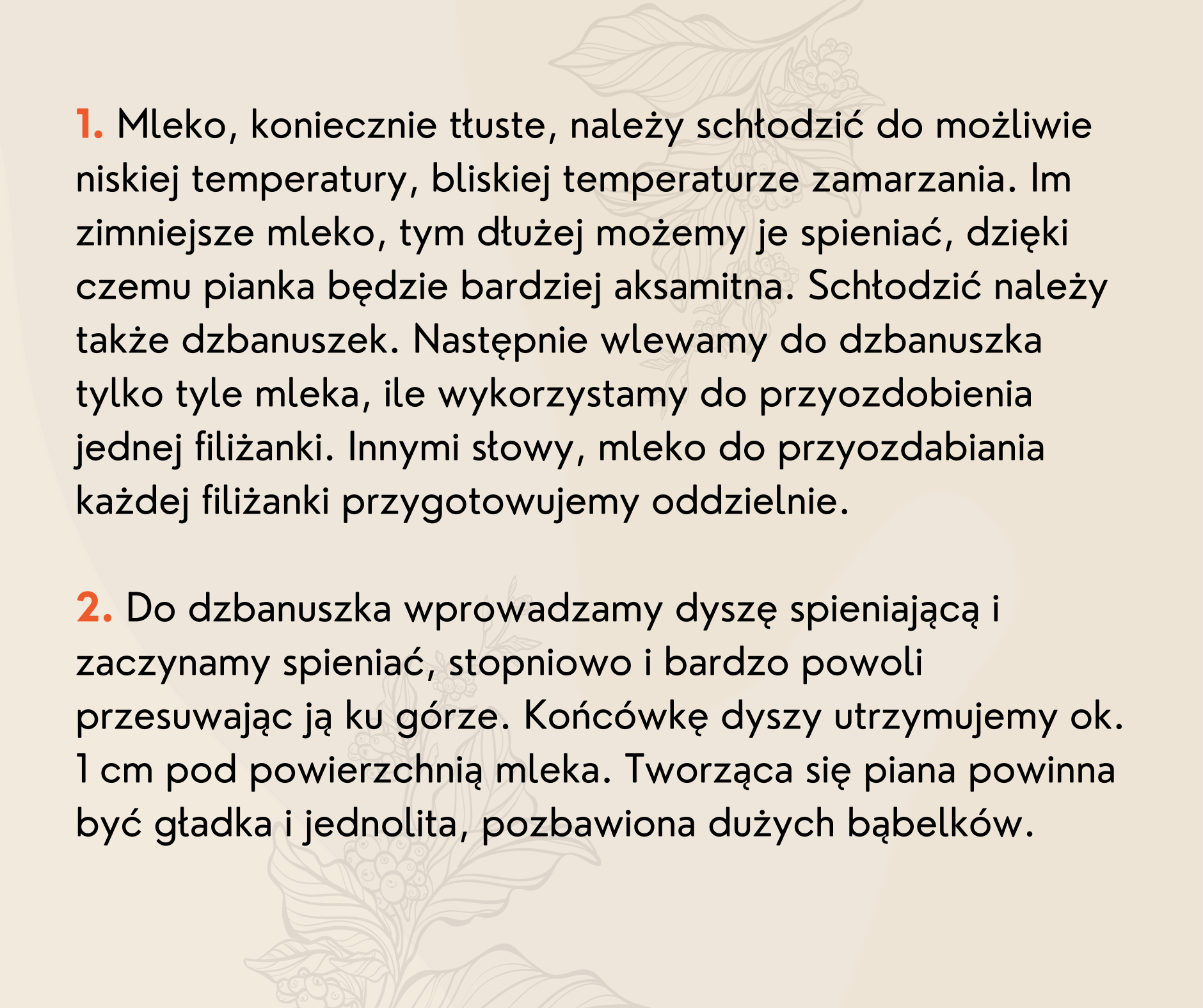
SEKRET BARISTY

Czasem, gdy wybierzemy się z przyjaciółmi na kawę i zamówimy filiżankę dobrej latte lub cappuccino, może się zdarzyć, że otrzymamy nasz napój przyozdobiony ciekawym, nierzadko dość skomplikowanym ornamentem. W dodatku całkowicie jadalnym. Sztuka ta zwana jest latte art i polega na umiejętnym wprowadzeniu specjalnie przygotowanej mlecznej pianki w pokrywającą espresso cremę lub w piankę otulającą cappuccino.



Drugą techniką jest zdobienie powierzchni kawy przy użyciu specjalnych narzędzi i szablonów. Na pewno nieraz zastanawialiście się, w jaki sposób można "pomalować" powierzchnię kawy, by uzyskać tak interesujący efekt. Dzisiaj podpowiemy Wam, co należy zrobić, by móc samodzielnie poeksperymentować z latte art. Sekret tkwi w... mleku, a dokładnie w sposobie jego przygotowania.

Podstawowym "narzędziem pracy" będzie tu **dobry ekspres do kawy**, zaopatrzony w dyszę do spieniania mleka. Przyda nam się również niewielki, najlepiej **metalowy dzbanek** do mleka z ostrym dzióbkiem. Opcjonalnie możemy używać również **termometru** do mierzenia temperatury płynów.



1. Mleko, koniecznie tłuste, należy schłodzić do możliwie niskiej temperatury, bliskiej temperaturze zamarzania. Im zimniejsze mleko, tym dłużej możemy je spieniać, dzięki czemu pianka będzie bardziej aksamitna. Schłodzić należy także dzbanuszek. Następnie wlewamy do dzbanuszka tylko tyle mleka, ile wykorzystamy do przyozdobienia jednej filiżanki. Innymi słowy, mleko do przyozdabiania każdej filiżanki przygotowujemy oddzielnie.

2. Do dzbanuszka wprowadzamy dyszę spieniającą i zaczynamy spieniać, stopniowo i bardzo powoli przesuwając ją ku górze. Końcówkę dyszy utrzymujemy ok. 1 cm pod powierzchnią mleka. Tworząca się piana powinna być gładka i jednolita, pozbawiona dużych bąbelków.



3. Kiedy mleko osiągnie temperaturę 26 stopni Celsjusa, znów wprowadzamy dyszę głęboko do dzbanka i zaczynamy obracać dzbanek w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, kontynuując aż do momentu, gdy temperatura mleka będzie wynosiła 65-70 stopni Celsjusa. Wyłączamy urządzenie spieniające.

4. Teraz należy usunąć wszystkie ewentualne zbyt duże bąbelki, które mogły pojawić się podczas spieniania. Aby to zrobić, należy dość żywiołowo zawirować spienionym mlekiem przez jakieś 20-30 sekund (w międzyczasie możemy zaparzyć espresso) i ewentualnie postukać dzbanuszką o stół czy ladę. Tak przygotowane mleko posłuży nam do przygotowania ozdobnych wzorów na powierzchni naszej kawy. Oczywiście ornamenty możemy wykończyć odrobiną sosu czekoladowego lub karmelowego - wszystko zależy tylko i wyłącznie od naszej wyobraźni. A tej, jak wiadomo, amatorom kawy nie brakuje. Wzory rysujemy powoli, lejąc spienione mleko z niewielkiej wysokości. Ważne, żeby espresso, które posłuży nam do wykonania małego dzieła sztuki w filiżance, było mocne i charakteryzowało się gęstą, aksamitną cremą - dzięki temu osiągniemy ciekawszy efekt.



**To już wszystko, daj znać, która kawka
najbardziej przypadła Ci do gustu!**
