

Instrukcja użycia spieniacza do mleka, czyli jak przygotować mleczną piankę do cappuccino

1. Napełnij spieniacz mlekiem (maksymalnie do zaznaczonego poziomu). Pamiętaj by było ono mocno schłodzone i nie przesadnie tłuste.
2. Następnie możesz podgrzać mleko (jeśli lubisz kawę z ciepłą pianką) lub rozpocząć proces ubijania chłodnego mleka. Wybór zależy od Ciebie.
 - a) Jeśli chcesz mieć ciepłą piankę, a Twój spieniacz jest szklany masz dwa wyjścia, albo podgrzejesz mleko w mikrofali (30-50 sekund) albo w rondlu (pamiętaj, że nie może się zagotować).
 - b) Jeśli chcesz mieć ciepłą piankę, a Twój spieniacz jest metalowy, to pamiętaj, by nie umieszczać go w mikrofali. Możesz za to podgrzać mleko bezpośrednio w nim.
3. Następnie zamknij pokrywkę spieniacza i rozpocznij poruszanie ubijakiem. Wykonaj około 60-90 energicznych ruchów, które powinny Ci zająć około 30 sekund.
4. Następnie odstaw mleko, by odpoczęło sobie jedną minutę.
5. Na koniec możesz przelewać mleczną piankę do filiżanek, albo przekładać ją łyżką.

Smacznego!

Paweł Małkowski

<http://swiezopalona.pl>

<http://wloskieespresso.pl>