

---

# Cappuccino 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2445 razy.

Z tego co ja wiem to robi sie w :

Ekspresie ciśnieniowym włącznie z tzw automatem do Capucino Do dozownika należy wsypać kawę. Ilość - wg chęci mocna - więcej słaba - mniej. Jedno pewne kawa MUSI być specjalna do ESPRESSO. W polsce dostępna jest (całkiem nie zła) LAVAZZA. Może być też tchibo espresso lub inna b. mocno palona. Kawę nasypujemy i pod zadnym pozorem jej nie ubijamy w dozowniku. Robimy zwykłą (mocną) kawę do filizanki (wcześniej filizanka powinna być podgrzana). Następnie wlewamy GOTOWANE i ciepłe mleko do kawy i wkładamy filizankę z zawartością do automatu do robienia C. Ten automat to jest taka wajcha, która wkładamy do mieszanimy kawy z mlekiem. Po uruchomieniu automatu z rurki (bo wajcha jest rurka) wylatuje wrzatek pod wysokim (dosyć) ciśnieniem. Powoduje to dodatkowe spulchnienie mieszanki. Końcowa faza powinno być lekkie przepuszczenie przez rurkę samej pary. Dzięki temu powstaje "normalna" kawa espresso z mlekiem spienionym parą. Kto raz wypije takie C - nie będzie sięgał po torebki z "Inka" marki Jacobs czy innymi udającymi Capucino.

Smacznego. :-)

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>

Kawa w dozowniku powinna być lekko ubita. ZAWSZE! Do tego celu służą specjalne ubijaki w dużych maszynach do ekspresu. Niestety w domowych, małych maszynkach tego nie uswiadcysz. Brr.. NIGDY nie wlewamy mleka do kawy! Kawa (gorąca) czeka sobie w filizance, a my wlewamy mleko do specjalnego metalowego czy tam aluminiowego wysokiego kubka (niestety nie wiem z czego on jest zrobiony, ale do dostania we włoskich sklepach gospodarstwa domowego). Kubek ma pojemność ok. pół litra, wlewamy mleka do 3/4 wysokości i WTEDY dopiero, samo mleko w kubku wkładamy pod tą wajchę, aby dobrze się speniło. Cała sztuka to doprowadzenie mleka do wrzenia w taki sposób, aby zrobił się jak największy "korzuszek" piany. Tak podgrzane mleko wlewamy do kawy, dodając piankę z kubka dopiero na końcu. Może źle zrozumiałam Twoją wypowiedź, ale wynikało mi z niej że najpierw wlewamy mleko do kawy, a dopiero później wszystko razem mieszamy i podgrzewamy, z czym się absolutnie nie zgadzam. Tak czy siak, i tak wiadomo że de gustibus non disputandum est..

Z kulinarnymi pozdrowieniami dla wszystkich kawoszy,

From: "Ewa M." <knowacz@usa.net\_NoSpam>

Z tym jednak się nie zgodzę. Czytałem w pewnej mądrej książce o kawach ich paleniu, parzeniu i picciu, że do espresso kawy się nie ubija, lecz wsypuje do dozownika i nadmiar jest zbierany bez ubijania.

Prawdopodobnie są dwie (a może więcej) szkoły "zamleczania" Capucino. Wobec powyższego obydwójce mamy rację. Swoją drogą próbowałem kiedyś zrobić tak, jak to opisywałeś, ale nie smakowało mi.

Smacznego

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>