

Lattemacchiato-metar



Latte Macchiato se pije iz visoke izdužene čaše. Napitak se sastoji od 3 različita sloja. Najdonji sloj čini vruće mlijeko. Preporuča se mlijeko s 1,5% mliječne masti jer masnije mlijeko može pokvariti okus kave. Zatim se stavlja najgornji sloj - mliječna pjena. Možete je umutiti ručno ili pomoću aparata. Ručno najbolje ispadne ako se mlijeko lagano zagrije na temperaturu 4 - 6 °C. Aparatom se najbolji rezultati postižu pri maksimalnih 60 - 65 °C. Na kraju se polako i pažljivo doda vrući espresso.

Korisni savjeti:

- Espresso je lakše uliti u čašu niz ručku žličice
- Nikada ne koristite kavu umjesto espressa jer je teža od mlijeka pa će pasti na dno čaše
- Možete dodati aromatizirani sirup od vanilije ili karamele, ali obavezno u vruće mlijeko (najdonji sloj), a ne u espresso zbog gore navedenog razloga



Nacionalni institut za talijanski espresso je postavio kriterije za savršeni espresso:

Količina mljevene kave po šalici	7 g ± 0,5
Temperatura vode iz aparatu	88 °C ± 2
Temperatura napitka u šalici	67 °C ± 3
Pritisak vode u aparatu	9 bar ± 1
Vrijeme pripreme	25 s ± 2,5
Gustoća pri 45°C	> 1,5 mPa s
Masnoća	> 2 mg / ml
Kofein	< 100 mg / šalica
Volumen u šalici	25 ml ± 2,5

Posjetite nas na www.kava.hr

Lattemacchiato-metar



Pjena ~1/3

Espresso 25 ml

Mlijeko ~2/3

UPUTE: Potreban vam je printer u boji, papir (debljine 150 g/m²), ravnalo, škare i ljepilo.

1. Presavijte papir točno na označenoj okomitoj liniji uz pomoć ravnala.
2. Izrežite po liniji označenoj škarama.
3. Nanesite ljepilo na poleđinu i zaljepite jednu stranu za drugu.

