Nel nostro corso online, tutti i segreti della Latte art - Introduzione

schermata-2013-03-03-alle-174649-2cc48278

A solo un anno di distanza dalla sua pubblicazione “Cappuccino italiano Latte Art” www.cappuccinoitalianolatteart.it è già in ristampa e si è già aggiudicato il prestigioso premio della SCAE al World of Coffe di Vienna come miglior prodotto dell’anno.

Un successo strepitoso per una pubblicazione così di nicchia, ma che non stupisce gli appassionati che dopo “La filiera del caffè espresso” e “La degustazione del caffè” non vedevano l’ora di potersi immergere nella lettura del nuovo capitolo della Saga dell’espresso firmato dai fratelli Franco e Mauro Bazzara. Il libro, come suggerisce il titolo, è interamente dedicato al protagonista della colazione italiana con una splendida sezione finale che illustra come si possono realizzare ben 111 set di decori di Latte Art.

Grazie alla disponibilità dei due autori, Mixer vi dà l’opportunità di scoprire una volta a settimana una di queste ricette Latte Art, fornendovi video tutorial e istruzioni step by step su come realizzarla.

Le regole di base
*(tratto da “**Degustazione del caffè**” di Franco e Mauro Bazzara)*

L’espresso è la base fondamentale per un cappuccino ben riuscito.

La tostatura dei chicchi deve essere media e il caffè va macinato fine. Il dosaggio giusto è di 7 grammi, mentre la pressatura deve avvenire con una pressione pari a 20 kg. Particolare attenzione va dedicata all’acqua utilizzata per l’erogazione: essa deve essere demineralizzata e non deve superare i 30 cc. La pressione all’interno della macchina deve essere pari a 9 bar, mentre la temperatura perfetta dell’acqua è di 90°C e l’erogazione non deve superare i 30 secondi. La tazza di porcellana va preriscaldata a 40°C.

Il cappuccino perfetto

(tratto da “Cappuccino Italiano Latte Art” di Franco e Mauro Bazzara)

Il cappuccino tradizionale è composto da 100-140 ml di latte fresco intero, montato a regola d’arte e versato in parti uguali di liquido e crema su 25-30 ml di espresso contenuto in una tazza preriscaldata da 150-200 ml.

Si inizia con la montatura del latte freddo, che viene poi lasciato riposare, mentre si prepara l’espresso. A estrazione ultimata, si versa l’emulsione fino a riempire la tazza.

(1 - Continua)



In collaborazione con Planet Coffee