Il test: sai preparare un cappuccino a regola d'arte?

degustatoriok-7dacfd41

Il test: auto-analisi del cappuccino

Siete certi che il cappuccino che servite ogni mattina sia eseguito correttamente? Prendetevi qualche minuto durante la giornata, fate un cappuccino e comportatevi come se foste un degustatore professionista. Analizzatelo, degustatelo, valutatelo. Se non avete risposto correttamente a tutte le domande, è il momento di fare qualcosa per migliorare il vostro cappuccino e soddisfare il palato dei vostri clienti

ANALISI VISIVA

1. La crema di latte è vellutata, lucida e omogenea? SI NO
2. La leggera sfumatura di espresso affiora in superficie a bordo tazze e forma un anello? SI NO
3. Lo spessore è pari a 2/5 del volume complessivo della preparazione? SI NO
4. La consistenza è densa e morbida? SI NO
5. Si mantiene fino alla conclusione della degustazione? SI NO

ANALISI GUSTATIVA

6. Il latte fa sentire la sua discreta dolcezza, che mitiga l’amaro dell’espresso e la sua eventuale acidità? SI NO
7. La ricetta è sufficientemente bilanciata nel rapporto caffè e latte: il caffè è lungo, sovra o sottoestratto? SI NO
8. C’è troppo latte o è surriscaldato? SI NO
9. La temperatura è esageratamente alta o troppo bassa? SI NO
10. Il cappuccino ha corpo strutturato con un’elevata sensazione di rotondità e morbidezza fino al termine della degustazione di tutta la bevanda? SI NO
11. L’ultimo sorso è equilibrato come il primo (giusta commistione tra schiuma, latte e caffè)? SI NO

Risposte esatte:

SI:1-2-3-4-5-6-7-10-11. NO: 8-9

Su Mixer Planet una breve guida per servire un cappuccino a prova di degustazione

L'ultima video del corso di Latte Art a cura di Planet Coffee su Mixerplanet.com