

Cappuccino

Espresso ve süt köpüğü ile evde mükemmel cappuccino yapımını öğrenin. Adım adım talimatlarla geleneksel İtalyan kahve tarifi.

2 min

HAZIRLIK

3 min

PIŞIRME

5 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 1 espresso
- 100 ml süt

Yapılışı

1 Espresso'yu hazırlayın

Kahve çekirdeklerini ince kıvamda öğütün ve espresso makinesi veya moka pot kullanarak doğrudan cappuccino fincanınıza 1 shot espresso (yaklaşık 30ml) demleyin.

2 Sütü ısıtın

100ml soğuk tam yağlı sütü küçük bir tencereye dökün ve yanmamasını önlemek için ara sıra karıştırarak orta ateşte 65°C (149°F) sıcaklığa ulaşana kadar ısıtın.

3 Isıtılmış sütü sıcaklığa ulaştığında hemen ateşten alın - sıcak olmalı ama kaynamamalı.

- Köpüğü oluşturun**

Sıcak sütü French press'e dökün ve süt hacmini ikiye katlayıp köpüklü hale gelene kadar 30-60 saniye boyunca pistonu kuvvetlice yukarı aşağı pompalayın.
- Alternatif olarak, sıcak sütü tencereye geri döndürün ve üstte kalın köpük oluşana kadar 1-2 dakika elinizle kuvvetlice çırpın.
- Cappuccino'yu birleştirin**

Köpüğü yerleştirmek için süt kabınızı hafifçe vurun, sonra buharda ısıtılmış sütü yaklaşık 3 inç yükseklikten espresso fincanına dökün.
- Kabı fincan yüzeyine yaklaştırın ve tüm yüzeyi kaplayan kalın bir tabaka oluşturmak için kalan köpüğü kaşıkla üzerine yerleştirin.
- Serve immediately while hot.

Besin Değerleri

134	7g	11g	7g	11g	95mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi lezzet için taze öğütülmüş kahve çekirdekleri kullanın — aromatik bileşikleri ve yağları korumak için onları demlemeden hemen önce öğütün.

Optimum tat ve köpük kalitesi için süt sıcaklığını 60-70°C arasında tutun. Aşırı ısıtılmış süt çok tatlı hale gelir ve düzgün köpürmez.

Buhar değneğiniz yoksa, sütü tencerede ısıtın ve köpük oluşturmak için çırpma teli veya French press pistonunu kullanın.

Köpük kalitesini etkileyebilecek süt kalıntı birikimini önlemek için buhar değneğinizi her kullanımdan önce ve sonra temizleyin.

Sıcaklığı korumak ve köpük sanatını sergilemek için geniş ağızlı ve dar tabanlı fincanları seçin.

Dökme tekniğinizi pratik yapın — crema'yı delmek için yüksekten başlayın, sonra desenler oluşturmak için sürahiyi yaklaştırın.

Gelişmiş lezzet için üzerine bir tutam tarçın veya kakao tozu ekleyin, ancak geleneksel İtalyan cappuccino'su sade servis edilir.

En zengin, en kararlı köpük için tam yağlı süt kullanın, farklı dokular için değişen yağ oranlarıyla deneyim yapabilirsiniz.