

Flat White Kahve

Bu otantik Australian tarifiyle evde mükemmel Flat White kahvesi yapmanızı öğrenin.
Kadifemsi mikro köpük sütlü zengin espresso ile kafe kalitesinde sonuçlar.

3 min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

8 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 1 espresso
- 2 süt

Yapılışı

1 Espresso Hazırlayın

Kahve çekirdeklerini ince tutarlılıkta öğütün ve espresso makinesi veya moka pot kullanarak çift shot espresso çıkarın. Üstte zengin, altın renkli kremalı 60ml (2 fl oz) espresso hedefleyin, bu 25-30 saniye sürmeli.

2 Sütü Buharla

120-150ml (4-5 fl oz) soğuk tam yağlı sütü buharlama sürahisine dökün. Buhar çubuğunu süt yüzeyinin hemen altına yerleştirin ve buharı tam güce getirin.

- 3 Mikro köpük yaratmak için buhar çubuğu ucunu ilk 3-5 saniye yüzeyin hemen altında tutun, sonra çubuğu süte daha derine batırın. Sürahi tutamayacak kadar sıcak olana kadar, 60-65°C'ye (140-150°F) ulaşana kadar ısıtın.
- 4 **Mikro Köpüğü Mükemmelleştirin**
Buharı kapatın ve çubuğu çıkarın. Büyük kabarcıkları kırmak için sürahiye tezgahta 2-3 kez sertçe vurun, sonra entegre mikro köpükle parlak, boya benzeri tutarlılığa sahip olana kadar sütü nazikçe çevirin.
- 5 **Birleştirin ve Servis Edin**
Süt sürahisini espresso fincanına yakın tutun ve krema merkezine sabit şekilde dökün, yavaş başlayıp sonra akışı artırın. Bitmiş flat white üstte minimal köpük ve boyunca entegre süt ile pürüzsüz, kadifemsi yüzeye sahip olmalıdır.

Besin Değerleri

95	5g	8g	4g	7g	60mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Espresso shotlarınızda maksimum lezzet çıkarımı ve krema oluşumu sağlamak için kavurma tarihinden itibaren 2-4 hafta içindeki taze kavrulmuş kahve çekirdekleri kullanın ve demleme öncesi çekin.

Buharlama sırasında süt sıcaklığınızı 60-65°C (140-149°F) arasında tutun - aşırı ısıtılmış süt doğal tatlılığını kaybeder ve kahve lezzetlerini maskeleyebilecek daha az hoş bir doku yaratır.

Süt döküm tekniğini sürahi fincan yüzeyine yakın tutarak başlayıp, sonra sütü espresso ile düzgün karıştırmak ve karakteristik düz yüzeyi oluşturmak için daha yükseğe kaldırarak pratik yapın.

Buharladıktan sonra süt sürahisini tezgahınızda nazikçe vurun ve döküm öncesi büyük kabarcıkları kırmak ve eşit mikro köpük tutarlılığı yaratmak için çevirin.

Optimal içme sıcaklığını korumak ve kahvenin çok hızlı soğumasını önlemek için Flat White yapmadan önce fincanınızı sıcak suyla ısıtın.

Espresso makineniz yoksa, ince öğütülmüş kahve ile moka pot kullanın ve ev alternatifi için French press veya el tipi süt köpürtücüsü kullanarak süt köpüğü yaratın.

Tadı etkileyebilecek birikimi önlemek ve ekipmanınızın düzgün çalışmaya devam etmesini sağlamak için espresso makinenizi ve süt buharlama ekipmanınızı düzenli temizleyin.

Mikro köpük hızla ayrılmaya başladığından hazırladıktan hemen sonra servis edin ve optimal doku ile sıcaklık hazırlandıktan hemen sonra taze olarak en iyi tadına ulaşır.

