

Domowe Latte Art



Jak spienić mleko do latte art?

Wlej zimne mleko do dzbanka na tyle, aby było trochę ponad połową jego pojemności.

To zapewni wystarczającą przestrzeń do jego spieniania.



Umieść dyszę pary ekspresu nieco poniżej powierzchni mleka, ale nie dotykając dna dzbanka.

Kąt pomiędzy dyszą a powierzchnią mleka powinien wynosić około 20-30 stopni.

Podczas spieniania delikatnie obracaj dzbankiem,

aby równomiernie rozprowadzić parę i uniknąć tworzenia dużych bąbelków.



Kiedy spienione mleko osiągnie pożądaną temperaturę (60-65 °C)

wypoleruj je poprzez dynamiczne potrząsanie dzbankiem.



Techniki spieniania mleka



Etching

Technika etching polega na wykorzystaniu ostrego narzędzia, takiego jak wykałaczka lub cienki patyczek, do rysowania wzorów lub linii na powierzchni spienionego mleka w kawie.



Free pouring

Free pouring to technika polegająca na swobodnym i płynnym wlewaniu spienionego mleka do kawy. Dzięki precyzyjnemu kontrolowaniu strumienia, można tworzyć różnorodne wzory.

Podstawowe wzory latte art

Tulipan



Serce



Rozeta

