

Recette « café »

Le véritable cappuccino italien

Vous aimez le café, l'espresso ? **ET le cappuccino**, ça vous tente ???



On a souvent besoin d'un petit mousser de lait chez soi, pour réaliser un excellent cappuccino italien....L'expérience vous intéresse ? Ok d'acc, je vous en parle ci-dessous :

Avec ce mousser de lait (marque WMF), c'est tout d'suite plus facile et on peut réaliser 3 cappuccino. Le résultat est vraiment surprenant !

Sur la photo : Il est à droite.
A gauche, c'est un saupoudreur de cacao.



Ouvrons le mousser de lait, il y a un filtre sur le piston batteur, pour émulsionner..



Comment s'en servir ???

Pas de panique, Ottoki va tout vous expliquer :

Sur la notice, il est écrit "*que la mousse préparée avec ce petit appareil est plus digeste que celle préparée avec la vapeur. La vapeur est brûlante et elle modifie la structure des globules gras du lait.*"
Des globules ?

C'est ce qu'il est écrit sur le papier mais à savoir si c'est vrai, là, je ne sais pas...je ne m'y connais pas assez en chimie pour ça.

Bref, je continue...

1. Remplir de lait 1/3 du récipient, faites-le chauffer à 60°C -ne pas faire bouillir le lait-. Retire r le récipient du feu et le fermer avec son couvercle muni du piston batteur.
2. Faire comme les shadocks : Pompez pendant 15 à 20 sec.
3. Attendre un instant que le lait se soit déposé.
4. Verser la mousse de lait sur votre espresso ou un café filtre et saupoudrer éventuellement de cacao.



La mousse de lait est bien épaisse et bien dense ce que j'ai beaucoup apprécié même si les cappu ne sont pas mes boissons préférées...Le morceau de sucre que j'ai déposé à la surface a mis quelques secondes avant de traverser la mousse....Incroyable !