Receptúry mliečnych kávových nápojov

Pomery espressa, mlieka a peny pre najobľúbenejšie nápoje

Nápoj	Šálka	Espresso	Mlieko	Pena	Poznámka
Macchiato	60–90 ml	1× (cca 30–40 ml)	lyžička peny	–	espresso „poznačené“ mliekom
Cortado	100–120 ml	1×	cca 60 ml	tenká	pomer cca 1 : 1
Flat white	150–180 ml	dvojité	cca 120 ml	0,5 cm	silná káva, zamatové mlieko
Cappuccino	150–180 ml	1× / dvojité	cca 120–150 ml	1–1,5 cm	klasika, pena drží latte art
Caffè latte	250–330 ml	1× / dvojité	200–250 ml	1 cm	jemné, veľa mlieka
Latte macchiato	300 ml sklo	1×	200–250 ml	2 cm	espresso sa nalieva do mlieka, vzniknú vrstvy
Mocha	250–300 ml	1× / dvojité	180–200 ml	1 cm	+ 15–20 g čokolády alebo kakaa
Viedenská káva	200 ml	dvojité	–	šľahačka	s posypom kakaa
Ľadové latte	300–400 ml	dvojité	150–200 ml studeného	–	pohár s ľadom, espresso navrch
Affogato	miska	1× / dvojité	–	–	preliať guľku vanilkovej zmrzliny

Ako napeniť mlieko

1. Použite vychladené plnotučné mlieko alebo rastlinný nápoj v edícii „barista“.
2. Kanvičku plňte do tretiny až polovice, podľa nápoja.
3. Trysku ponorte tesne pod hladinu a krátko vpúšťajte vzduch (tiché syčanie). Na cappuccino dlhšie, na flat white len chvíľku.
4. Ponorte trysku hlbšie a mlieko roztočte do víru, kým nemá 55–65 °C (kanvička je na dlaň horúca, ale vydržíte ju držať).
5. Klepnite kanvičkou o stôl, zakrúžte a hneď nalievajte. Napenené mlieko znovu neohrievajte.

Bez parnej trysky

- Ručný napeňovač (french press): ohrejte mlieko na 60 °C, nalejte do kanvice do tretiny a 20–30× pumpujte piestom.
- Elektrický napeňovač: rýchla cesta k pene, sledujte teplotu.