Receptury mléčných kávových nápojů

Poměry espressa, mléka a pěny pro nejoblíbenější nápoje

Nápoj	Šálek	Espresso	Mléko	Pěna	Poznámka
Macchiato	60–90 ml	1× (cca 30–40 ml)	lžička pěny	–	espresso „poznamenané“ mlékem
Cortado	100–120 ml	1×	cca 60 ml	tenká	poměr cca 1 : 1
Flat white	150–180 ml	dvojité	cca 120 ml	0,5 cm	silná káva, sametové mléko
Cappuccino	150–180 ml	1× / dvojité	cca 120–150 ml	1–1,5 cm	klasika, pěna drží latte art
Caffè latte	250–330 ml	1× / dvojité	200–250 ml	1 cm	jemné, hodně mléka
Latte macchiato	300 ml sklo	1×	200–250 ml	2 cm	espresso se nalévá do mléka, vzniknou vrstvy
Mocha	250–300 ml	1× / dvojité	180–200 ml	1 cm	+ 15–20 g čokolády nebo kakaa
Vídeňská káva	200 ml	dvojité	–	šlehačka	s posypem kakaa
Ledové latte	300–400 ml	dvojité	150–200 ml studeného	–	sklenice s ledem, espresso navrch
Affogato	miska	1× / dvojité	–	–	přelít kopeček vanilkové zmrzliny

Jak napěnit mléko

1. Použijte vychlazené plnotučné mléko nebo rostlinný nápoj v edici „barista“.
2. Konvičku plňte do třetiny až poloviny, podle nápoje.
3. Trysku ponořte těsně pod hladinu a krátce vpouštějte vzduch (tiché syčení). Pro cappuccino déle, pro flat white jen chvilku.
4. Ponořte trysku hlouběji a mléko roztočte do víru, dokud nemá 55–65 °C (konvička je na dlaň horká, ale vydržíte ji držet).
5. Klepněte konvičkou o stůl, zakružte a hned nalévejte. Napěněné mléko znovu nenahřívejte.

Bez parní trysky

- Ruční napěňovač (french press): ohřejte mléko na 60 °C, nalijte do konvice do třetiny a 20–30× pumpujte pístem.
- Elektrický napěňovač: rychlá cesta k pěně, sledujte teplotu.