Receptury kawowych napojów mlecznych

Proporcje espresso, mleka i pianki w najpopularniejszych napojach

Napój	Naczynie	Espresso	Mleko	Pianka	Uwagi
Macchiato	60–90 ml	1× (ok. 30–40 ml)	łyżeczka pianki	–	espresso „poplamione” mlekiem
Cortado	100–120 ml	1×	ok. 60 ml	cienka	proporcja ok. 1 : 1
Flat white	150–180 ml	podwójne	ok. 120 ml	0,5 cm	mocna kawa, aksamitne mleko
Cappuccino	150–180 ml	1× / podwójne	ok. 120–150 ml	1–1,5 cm	klasyka, pianka utrzyma latte art
Caffè latte	250–330 ml	1× / podwójne	200–250 ml	1 cm	łagodne, dużo mleka
Latte macchiato	szklanka 300 ml	1×	200–250 ml	2 cm	espresso wlewa się do mleka, powstają warstwy
Mocha	250–300 ml	1× / podwójne	180–200 ml	1 cm	+ 15–20 g czekolady lub kakao
Kawa po wiedeńsku	200 ml	podwójne	–	bita śmietana	posypana kakao
Latte na zimno	300–400 ml	podwójne	150–200 ml zimnego	–	szklanka z lodem, espresso na wierzch
Affogato	miseczka	1× / podwójne	–	–	polać gałkę lodów waniliowych

Jak spienić mleko

1. Użyj schłodzonego mleka pełnotłustego lub napoju roślinnego w wersji „barista”.
2. Dzbanek napełnij do jednej trzeciej lub połowy, zależnie od napoju.
3. Zanurz dyszę tuż pod powierzchnię i krótko wpuszczaj powietrze (ciche syczenie). Do cappuccino dłużej, do flat white tylko chwilę.
4. Zanurz dyszę głębiej i rozkręć mleko w wir, aż osiągnie 55–65 °C (dzbanek jest gorący dla dłoni, ale da się go utrzymać).
5. Stuknij dzbankiem o blat, zakręć nim i od razu nalewaj. Spienionego mleka nie podgrzewaj ponownie.

Bez dyszy parowej

- Ręczny spieniacz (french press): podgrzej mleko do 60 °C, wlej do dzbanka do jednej trzeciej i 20–30× pompuj tłokiem.
- Elektryczny spieniacz: szybka droga do pianki, pilnuj temperatury.