

Ergänzung zur Gebrauchsanleitung

1. Milchsorten

Man kann grundsätzlich alle Milchsorten verwenden: Vollmilch, fettarme Milch, H-Milch oder auch laktosefreie Milch.

Es kommt nicht auf den Fettgehalt der Milch an, sondern auf ihren Eiweißgehalt.

Manche Milchsorten lassen sich schwieriger aufschäumen als andere; in solch einem Fall bitte die Milchsorte wechseln.

2. Topf

Ein normaler Milchtopf mit ca. 1.5 l Inhalt genügt. Aus einem zu flachem Topf kann die Milch beim Schäumen herausspritzen, wenn man etwas zu temperamentvoll schäumt.

Spezielle Aufschäumtöpfe sind nicht notwendig, aber zu empfehlen, da durch die Ausgießtülle der Schaum gezielter gelenkt werden kann. Der Innendurchmesser muss größer als 7 cm sein.

3. Erwärmen

Auf Gas- oder Elektroherd mit kleiner Flamme bis ca. 60°C erwärmen, nicht über 65°C.

Die richtige Temperatur erkennt man bei einem größeren Topf mit dem Aufsteigen der ersten Dampfwölkchen. Bei den professionellen Aufschäumtöpfen steigen die Dampfwölkchen erst auf, wenn die Milch bei der entsprechenden Temperatur im Topf geschwenkt wird, deshalb ist hier ein Thermometer empfehlenswert.

4. Aufschäumen

Das Aufschäumen dauert nicht länger als 20 bis maximal 30 Sekunden. Daher sollte mit dem Schäumen der richtig temperierten Milch erst begonnen werden, wenn der Espresso sich schon in der Tasse befindet. Da der Schaum sehr schnell ansteigt, sollte insbesondere im Aufschäumtopf der Schäumer kontinuierlich etwas höher gehalten werden, so dass die Spirale sich gerade noch unter der Schaumoberfläche befindet. Dabei kann anfangs etwas schneller und kräftiger geschäumt werden; zum Schluss genügen kleine und langsamere Drehungen. Der Schaum wird dadurch sehr feinporig und fließt sehr gut, was besonders für Cappuccino wichtig ist. Wenn ein festerer Schaum gewünscht wird, z.B. für Latte-Macchiato, nach dem Schäumen einen Moment warten. Der Schaum kann dann mit dem Schäumer in die Tasse bzw. Glas gezogen werden und zum Schluss, nachdem der Espresso eingefüllt wurde, kann mit einem Löffel die Schaumkrone aufgesetzt werden.

5. Schaumkonsistenz

Die Wartezeit nach dem Schäumen ist verantwortlich für die Festigkeit des Schaumes:

Direkt nach dem Schäumen ist der Schaum am flüssigsten; je länger man mit dem Umfüllen wartet, desto fester wird der Schaum.

6. Nachschäumen bereits aufgeschäumter Milch

Milchschaum-Reste müssen nicht weggeschüttet werden. Befindet sich noch Schaum im Aufschäumgefäß, und man möchte für den nächsten Cappuccino wieder frischen Schaum haben, kann der feste Schaum mit dem Milchschaumer nachgeschäumt werden. Er erhält dabei wieder genau dieselbe hervorragende Konsistenz wie beim ersten Mal.

