

Συμβουλές για την παρασκευή ενός τέλειου

Cappuccino

Buondi
craft

- 1.** Σε μία μικρή γαλατιέρα προσθέτω 150γρ κρύο γάλα πλήρες σε λιπαρά.

Για διπλό cappuccino χρησιμοποιώ 200γρ κρύο γάλα.



- 2.** Ξεκινάω την παρασκευή ενός espresso* σε κούπα Buondi 200ml.

Για διπλό cappuccino κάνω εκχύλιση ενός διπλού espresso σε κούπα Buondi 300ml.

- 3.** Κάνω εξαέρωση στο ακροφύσιο της μηχανής ενώ ταυτόχρονα το καθαρίζω με μία υγρή και καθαρή πετσέτα.



- 4.** Ξεκινάω τη διαδικασία με την άκρη του ακροφύσιου να βρίσκεται μέσα στο γάλα. Διογκώνω το γάλα κατεβάζοντας πολύ σιγά τη γαλατιέρα προσέχοντας να μην δημιουργήσω φυσαλίδες.

- 5.** Συνεχίζω τη διαδικασία στροβιλίζοντας μέχρι το γάλα να φτάσει σε θερμοκρασία 58-62° C.



- 6.** Καθαρίζω ξανά το ακροφύσιο με μία υγρή και καθαρή πετσέτα κάνοντας ταυτόχρονα εξαέρωση.



- 7.** Κάνω κυκλικές κινήσεις στη γαλατιέρα ώστε να κρατήσω ομογενοποιημένο το αφρόγαλα.



- 8.** Σερβίρω από το μπροστά μέρος της γαλατιέρας με σταθερή ροή πάνω στον espresso και στο κέντρο της κούπας μέχρι αυτή να γεμίσει.

*Για τη σωστή παρασκευή espresso δείτε το σχετικό μας video στο [YouTube](#).