



RÉALISER UN CAPPUCCINO

MODE D'EMPLOI



1

PRÉPARER LE LAIT

Comment ?

- Mettre 0,15 l de lait entier froid (entre 2 et 4°C max) dans un broc ou pot en inox.

Taille conseillée du broc :

- › 0,35 l pour 1 personne
- › 0,60 l pour 2 personnes.

Pourquoi ?

Pour obtenir une mousse onctueuse, lisse et brillante.

Pour éviter une perte de lait.



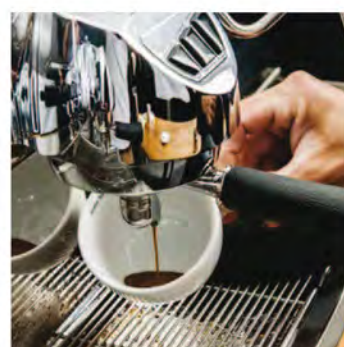
2

FAIRE COULER UN EXPRESSO

Comment ?

- Se référer à la fiche technique « réaliser un expresso ».

Pourquoi ?



3

PURGER LA BUSE VAPEUR

Comment ?

- Protéger la buse avec un linge humide de couleur claire uniquement réservé à cet usage et changé à chaque service. Ouvrir la vapeur durant 2-3 secondes.

Pourquoi ?

Pour enlever la condensation et obtenir une vapeur sèche.





RÉALISER UN CAPPUCCINO

Malongo

MODE D'EMPLOI

4

MONTÉ LA MOUSSE DE LAIT

Comment ?

- **Utiliser toujours les deux mains.**
 - › Placer la buse vapeur à 1 cm en dessous de la surface du lait à droite (ou à gauche) du centre du broc pour créer l'effet tourbillon puis ouvrir la vapeur à fond.
 - › Descendre le broc progressivement mm par mm.
 - › Lorsque une mousse suffisante (volume initial doublé) est obtenue, stopper les mouvements de descente du broc et laisser chauffer entre 65 et 70°C.
 - › Fermer la buse vapeur.

Pourquoi ?

Une qui sert à évaluer la température et à manipuler la buse vapeur.

L'autre à descendre le broc.

Remarque :
il est nécessaire d'obtenir une mousse :
- exempte de grosses bulles
- à une température suffisamment chaude.

Attention :
La mousse de lait se monte en une seule fois.

Limite de sensation de la main



5

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

Comment ?

- **Essuyer à l'aide d'un linge humide aussitôt la vapeur éteinte.**
- **Purger à nouveau la buse vapeur.**

Pourquoi ?

Pour que la buse ne se bouche pas
Pour que la machine « n'aspire pas » le lait.

Pour que les résidus ne collent pas.
Pour gagner du temps en clôture de poste.
Pour des raisons d'hygiène.





RÉALISER UN CAPPUCCINO

Malongo

MODE D'EMPLOI

6

TRAVAILLER LA MOUSSE DE LAIT

Comment ?

- **Taper le broc sur une surface plate.**
- **Prendre le broc à pleine main et remuer vigoureusement.**

Pourquoi ?

Pour casser les éventuelles bulles d'air.

Pour obtenir une mousse brillante, satinée, et parfaitement homogène.



7

VERSER LE LAIT

Comment ?

- **Prendre le broc à pleine main et verser délicatement et de façon continue le lait et sa mousse de manière à obtenir un joli « latte art » (pomme, cœur ou rosetta).**

Pourquoi ?

Remarque :
dans la tasse il doit y avoir une couronne marron et un latte art blanc au centre. La mousse doit faire 2 cm d'épaisseur sans bulle.

