

**In onderstaande tekst kunt u een uitleg vinden behorend bij deel 4 ‘Cappuccino en Latte Machiato’ van de cursus koffiespecialiteiten.**

Deze uitleg is voor alleen voor u van toepassing als u een koffiezetapparaat heeft met een stoompijpje, waarmee u melk kunt opschuimen.

*Materiaal:*

- Koffiezetapparaat met een stoompijpje
- Koude volle melk

*Werkwijze:*

- Giet melk in een roestvrijstalen kannetje tot maximaal de helft.
- Draai de stoomknop goed open totdat er een mooie stoomwolk uitkomt en draai hem dan weer dicht.
- Steek nu het stoompijpje in het kannetje tot net onder de melk en draai de stoomknop weer open.
- Beweeg het kannetje weer langzaam naar beneden, zodat het pijpje nog maar net onder de melk stoomt. Nu bent u lucht aan het bijblazen en volume aan het maken. Niet te ver naar beneden, want dan blaast u er te grote bellen in.
- Probeer het pijpje zo te houden, dat de melk in beweging blijft, zorg ervoor dat de melk in een mooi rondje blijft draaien.
- Hoort u een sissend geluid? Dan moet u het stoompijpje weer iets onder het melkoppervlak duwen.
- Zit u op 35°C? Dan gaat u met het stoompijpje zo'n 2 cm omlaag om de melk te verwarmen tot 70°C.
- Is de melk op temperatuur? Zet dan het stoompijpje uit en haal de kan eronder vandaan.
- Tik met de kan twee keer stevig op het aanrecht, zo gaan de grootste bellen eruit. Wals vervolgens de melk (ronddraaien in de kan), hiermee mengt u het schuim met de melk. Zo gaan de kleinere bellen eruit en gaat het schuim glanzen.