Tejes kávéitalok receptjei

Eszpresszó, tej és hab aránya a legkedveltebb italokban

Ital	Csésze	Eszpresszó	Tej	Hab	Megjegyzés
Macchiato	60–90 ml	1× (kb. 30–40 ml)	egy kanál hab	–	tejjel „megjelölt” eszpresszó
Cortado	100–120 ml	1×	kb. 60 ml	vékony	arány kb. 1 : 1
Flat white	150–180 ml	dupla	kb. 120 ml	0,5 cm	erős kávé, bársonyos tej
Cappuccino	150–180 ml	1× / dupla	kb. 120–150 ml	1–1,5 cm	klasszikus, a habon megáll a latte art
Caffè latte	250–330 ml	1× / dupla	200–250 ml	1 cm	lágy, sok tej
Latte macchiato	300 ml-es pohár	1×	200–250 ml	2 cm	az eszpresszót a tejbe öntik, rétegek lesznek
Mocha	250–300 ml	1× / dupla	180–200 ml	1 cm	+ 15–20 g csokoládé vagy kakaó
Bécsi kávé	200 ml	dupla	–	tejszínhab	kakaóval megszórva
Jeges latte	300–400 ml	dupla	150–200 ml hideg	–	jeges pohár, eszpresszó a tetejére
Affogato	tálka	1× / dupla	–	–	egy gombóc vaníliafagylaltra öntve

Hogyan habosítsa a tejet

1. Használjon hideg, teljes tejet vagy „barista” kiadású növényi italt.
2. A kancsót az italtól függően harmadáig vagy feléig töltse.
3. A gőzkart közvetlenül a felszín alá merítse, és röviden engedjen be levegőt (halk sziszegés). Cappuccinóhoz tovább, flat white-hoz csak egy pillanatig.
4. Merítse mélyebbre a gőzkart, és pörgesse örvénybe a tejet, amíg 55–65 °C-os nem lesz (a kancsó forró a tenyérnek, de még meg lehet tartani).
5. Koppintsa a kancsót az asztalhoz, forgassa meg, és azonnal öntse. A habosított tejet ne melegítse újra.

Gőzkar nélkül

- Kézi habosító (french press): melegítse a tejet 60 °C-ra, töltse a kancsó harmadáig, és 20–30-szor pumpáljon a dugattyúval.
- Elektromos habosító: gyors út a habhoz, figyeljen a hőmérsékletre.