



Ingo Rogalla

## Ein Herz für Cappuccino

Hier der zweite Teil unserer Milchschaumschlägerei. In der letzten Ausgabe haben wir uns mit den Milchsorten und deren Schaumverhalten sowie dem Ursprung des Namens beschäftigt. Heute wollen wir uns mit den Kannen, der Maschine und der Schäumtechnik befassen.

Zum Schäumen sind Kannen aus Chromstahl in den Grössen eineinhalb Liter, ein Liter sowie 0,6 Liter gut geeignet, idealerweise mit spitz zulaufenden Ausguss. Mit letzterem führt man bei der milk art (Muster gezeichnet mit oder im Milchschaum) den Schaum in die Espresso crema. Die Kannen sollten nicht allzu bauchig sein, da sonst die Milch in der so genannten Rollphase nicht richtig wirbeln kann.

Bei der Maschine gibt es verschiedene Kriterien: Die Dampfspitze muss mindestens vier Löcher haben, die in einem 60-Grad-Winkel den Dampf herauslassen. Ausserdem sollte der Dampf so kräftig wie möglich und mit hohem Druck aus der Maschine austreten, um bei der Rollphase die gesamte Milch zu verwirbeln. Ab 1,1 Bar Boilerdruck sollte das kein Problem sein. Zudem muss die Heizleistung stark genug sein, um diesen Druck während des Schäumens nicht wieder abfallen zu lassen.

Die Milch muss kalt sein (ca. fünf Grad) und zum ersten Mal geschäumt werden. Die Kanne muss mit einer Mindestmenge (ca. bis zur Hälfte) gefüllt werden, um die cremige Konsistenz, bei der milk art möglich ist, zu erhalten. Die Kanne in der linken Hand halten und die Spitze des Dampfarmes in die Milch eintauchen. Idealerweise hält man die Kanne mit dem Ausguss gerade zur Maschine und taucht im rechten vorderen Viertel der Milch gerade bis kurz unter die Oberfläche ein. Anschliessend den Dampfarm voll öffnen, und schon reisst der Dampf die Milchoberfläche auf. Wenn die

Oberfläche aufgerissen wird und Luft in die Milch injiziert wird, hört man deutlich ein Zischen. Falls man nichts hört, sofort etwas mit der Kanne nach unten gehen, bis das Geräusch entsteht. Jetzt entsteht der erste Schaum. Die Kanne millimeterweise weiter nach unten senken, um immer mehr Schaum zu erzeugen. Die Konsistenz ist jetzt noch grossporig.

Wenn die Kanne fast voll ist (die maximale Schaummenge ist nun erreicht), die Kanne ein wenig anheben, um in die so genannte Rollphase überzugehen. Jetzt ist die Milchoberfläche geschlossen, man hört kein Geräusch mehr. Bei genügend Dampfkraft und der richtigen Position dreht die Milch nun. Die rechte Hand kontinuierlich an die Kanne halten, um die Temperatur zu prüfen. Ist die Kanne so heiss, dass man die Hand wegziehen muss, ist die Serviertemperatur erreicht (62 bis 65 Grad). Heisser sollte die Milch nicht geschäumt werden, da sonst der Milchzucker verbrennt und der Schaum wieder zusammen fällt. Den Dampfarm schliessen, die Kanne auf die Seite stellen und die Milchreste vom Dampfarm abwischen. Auch sollte man die Düse kurz öffnen, um Milchreste aus dem Dampfarm zu entfernen.

Die Milch ist richtig geschäumt, wenn keine grossen sichtbaren Luftblasen zu sehen sind und die Milch schön cremig ist. Kräftiges Schwenken der Milch in der Kanne lässt sie noch cremiger werden. Sollten noch Luftbläschen an der Oberfläche zu sehen sein, kann man diese durch Aufklopfen der Kanne auf der Theke platzen lassen. Nun steht dem Cappuccinoherz nichts mehr im Weg.