

MILCH AUFSCHÄUMEN 1/2

Der perfekte Milchschaum erfordert einige Übungen und du musst einige Punkte beachten, die du vielleicht in der Vergangenheit falsch gemacht hast. Ich zeige dir heute, wie es richtig funktioniert.

Als allererstes brauchst du gekühlte Milch. Die Milch darf nicht wärmer als 7° sein. Also deine Milch muss gut gekühlt sein. Du brauchst ein ordentliches großes Behältnis. Mit einem etwas größeren Behältnis lässt es sich immer am leichtesten aufschäumen. Hier habe ich unsere Aufschäumkanne, die auch wunderschön aufgeteilt ist.

Wenn du deine Milch in die Kanne einfüllst, dann ist es äußerst wichtig, dass du die Kanne nicht bis obenhin vollmachst, sondern maximal bis zur Hälfte. Du siehst hier, das ist die Tülle, aus der du die Milch ja dann später ausgießt oder den Milchschaum. Die Milch wird maximal bis hier zur Hälfte aufgefüllt und minimal bis zur Hälfte von der Tülle. Denn wenn du zu wenig Milch reinmachst, dann hörst du nur ein „Eeehhh“. Ganz oft kann man Milchschaum auch aufschäumen nach Gehör. Du hörst es nämlich irgendwann, ob jemand Ahnung davon hat oder nicht. Also ganz wichtig Milch maximal bis hier auffüllen, minimal bis hier.

Dann gibt es die sogenannte Ziehphase. Bei der Ziehphase ist es so, dass du von der Siebträgermaschine die Düse in diese Tülle hineinlegst und dann die Kanne leicht schräg hältst. Dann hältst du die Düse kurz unter die Oberfläche und holst somit genug Volumen in deine Milch hinein. Damit entsteht der Milchschaum. Du fasst unter deine Kanne, ein Thermometer könnte dir am Anfang dazu helfen, die richtige Temperatur einzustellen, denn wenn es so leicht handwarm ist bei der Ziehphase, dann hast du die richtige Temperatur erreicht. Du wirst sehen, dass das Volumen sehr schnell zunimmt. Mach aber nicht zu schnell, sondern wirklich nur Stück für Stück und führe es mit der Tülle einfach ein bisschen nach unten. Wenn du jetzt merkst in deiner Hand, dass es leicht handwarm wird, dann schiebst du die Düse etwas weiter hinein. Achte aber darauf, dass du mit der Düse nicht an den Kannenboden stößt. Das ist äußerst wichtig, denn sonst schäumst du nur unten in der Kanne die Milch auf. Und wir wollen ja die sogenannte Rollphase erreichen.

Bei der Rollphase ist es so, dass der obere Milchschaum, den wir durch die Ziehphase hergestellt haben, sich dann unten mit der flüssigen Milch verbindet. Das machst du, bis du fast die Kanne nicht mehr halten kannst von der Temperatur. Dann sind es so etwa 60°-65° Celsius. Wenn es zu heiß wird, also über 70° Celsius, dann verbrennt die Milch. Und dann schmeckt die Milch leicht verbrannt. Wir wollen aber eher so einen leicht süßlichen Geruch erreichen. Also wenn die Milch leicht süßlich riecht, wieder deine Sinne einschalten, dann wirst du dementsprechend die richtige Temperatur erreicht haben. Und dann schmeckt der Milchschaum auch leicht süßlich. Und das ist der sogenannte Sweet Flow.

MILCH AUFSCHÄUMEN 2/2

Ganz wichtig, nur maximal bis 65° Celsius. Wenn wir das erreicht haben, dann nimmst du die Kanne aus der Düse raus, machst die Düse sauber, lüftest die Düse einmal aus und dann wird die Kanne geklopft auf den Boden. Klopfen und am Ende schwenken. Bei dem letzten Schwenken verbindet sich sozusagen der obere Milchschaum mit der unteren flüssigen Milch. Das Klopfen ist dafür da, die letzten Blasen aus deiner Milch heraus zu klopfen. Also klopfen und schwenken. Wenn du geschwenkt hast, dann hat sich, wenn du alles richtig gemacht hast, oben und unten die Milch miteinander gut verbunden. Das erkennst du daran, wenn du einen leicht seidigen Glanz in deiner Milch dann hast.

Du hast den Espresso für deinen Cappuccino schon in der Cappuccino-Tasse vorbereitet und dein leeres Glas für den Latte Macchiato, denn wir erinnern uns. Bei dem Latte Macchiato kommt dann erst, wenn der Milchschaum im Glas ist, der Espresso rein, vorbereitet. Bedeutet bei der Cappuccino-Tasse gießen wir in den Espresso den Milchschaum und bei dem Latte Macchiato gießen wir erst in das leere Glas den Milchschaum. Dann kann man das Glas kurz klopfen, dann steht es noch mal einen Moment. Und dann gießen wir den Espresso hinein. Achte da drauf, je heißer die Milch wird und je intensiver du die Ziehphase durchführst, umso fester wird der Milchschaum. Fester Milchschaum lässt sich nicht mehr so gut verbinden. Deshalb immer wichtig, schön auf die Temperatur achten, darauf achten, dass die Ziehphase nicht zu lange geht. Dann hast du ein perfektes Getränk für deinen Kunden mit perfektem Milchschaum zubereitet.