

ARLA KÖKET

Special
CAFFÈ LATTEGUIDE

Gå på café
hemma!

Latte, macchiato, cappuccino
- så lyckas du!



En stor latte, tack



Vad vore livet utan en fikapaus då och då? Trist, svarar nog de flesta. Nu har vi gjort en 8-sidig guide med härliga lattes, fluffiga cappucinos och läckra macchiatos. Alla lika goda och enkla att lyckas med. Perfekta som frukost, fika eller lunch tillsammans med en maffig macka. Eller varför inte som läcker dessert efter en god middag...

Välkommen till ditt eget hemmacafé.

PS. Sugan på något gott till latten? På www.arla.se hittar du recept på allt från muffins och bullar till mackor och pajer.

Caffè latte | 1 st

ca 3/4 dl nybryggd espresso eller starkt kaffe
2 dl mjölk

Värm mjölken försiktigt i en kastrull till rykpunkten (ca 65°)
och vispa till ett mjukt skum. Häll kaffet i ett glas, häll på mjölken
och skeda på skummet.

TIPSI

Strö på lite kakao, kanel
eller kardemumma.

Cappuccino | 1 st

ca 1/2 dl nybryggd espresso eller starkt kaffe
1 dl mjölk

Värm mjölken försiktigt i en kastrull till rykpunkten (ca 65°) och vispa
till ett mjukt skum. Häll kaffet i en kopp och häll på mjölken. Lägg
skummet överst med en sked. Det skall vara lika delar varm mjölk
som skummad mjölk.

Kaffet

Kaffet i en latte skall vara starkt. Använd espressokaffe eller mörkrostat kaffe så att kaffet blir riktigt fylligt och smakrikt. Har du ingen espressobryggare hemma kan du brygga kaffet i en mocca-bryggare eller i en "kaffepresskanna" med tryckfilter. Det går självklart också bra att använda en vanlig kaffebryggare, bara du då ser till att kaffet blir extra starkt.



Mjölken

Vilken mjölk du använder till latten är en smaksak. Olika sorters mjölk ger olika sorters skum beroende på fetthalt. Om du vill ha ett riktigt krämigt, blankt och kompakt latteskim som lyfter fram kaffesmaken och ligger kvar länge, är standardmjölk det bästa valet. Mellanmjölken har en lättare och mindre fyllig smak. Skummet är också lite mindre stabilt och ska serveras direkt. Om du vill ha ett lättare och fluffigare skum, passar lätt- och minimjölk bra. Välj då en mildare kaffesort eftersom kaffesmaken blir mer framträdande med lättare mjölksorter.



Chokolatte | 1 st

ca 3/4 dl nybryggt espresso eller starkt kaffe
1 bit mörk choklad, 50–70% kakaohalt
2 dl mjölk

Bryt chokladen i mindre bitar och lägg i botten på ett glas. Värm mjölken försiktigt i en kastrull till rykpunkten (ca 65°) och vispa till ett mjukt skum. Häll kaffet över chokladen och rör om. Häll på mjölken och skeda på skummet.

TIPSI

Strö över lite hackad choklad eller sikta över kakao och råsocker.



Skummet

När du beställer en latte på café ångas och skummas mjölken i en lyxig espresso-apparat. Men du behöver inte en dyr maskin för att lyckas med mjölkskummet till din latte. Plocka bara fram en kastrull och värm mjölken långsamt på spisen. Vispa under tiden upp ett mjukt, krämigt skum med en vanlig handvisp, en mjölk-skummare eller varför inte en aerolatte; en fiffig liten batteridrivna visp som ger riktigt bra skum.



Magiska rykpunkten

Att värma mjölk är en konst i sig. När du har gjort din latte några gånger kommer du att kunna se och känna när mjölken är perfekt. Vid ca 60–65° har mjölken nått "rykpunkten" och är precis lagom varm. Då har skummet små bubblor och är mjukt och följsamt. Om du knackar kastrullen mot ett hårt underlag så försvinner de största bubblorna. Ju mindre bubblor, desto smarrigare latte.



Pralinlatte | 1 st

ca 3/4 dl nybryggd espresso eller starkt kaffe
2–3 punchpraliner
2 dl mjölk

Hacka pralinerna och lägg i botten på ett glas. Värm mjölken försiktigt till rykpunkten (ca 65°) och vispa till ett mjukt skum. Häll kaffet över chokladen och rör om. Häll på mjölken och skeda på skummet.

TIPS!

Byt ut punchpralinerna mot 2 bitar Plopp eller Center.

Lattekonst

Gör konst av din latte! Pudra lite kakao, kanel eller kardemumma på skummet med hjälp av en tesil eller tekula. Eller spritsa ett fint mönster med chokladsås eller kolasås.



Chailatte | 1 st

- 2 dl vatten
- 1 bit färsk eller torkad ingefära
- 1 bit kanelstång
- 4 kardemummakärnor
- 1–2 tsk svart te
- 1 dl mjölk
- 2 tsk råsocker eller strösocker

Sjud vatten och kryddor i en kastrull med lock, ca 5 minuter. Tillsätt teet och låt det dra ca 5 minuter. Värm mjölken försiktigt i en kastrull till rykpunkten (ca 65°) och vispa till ett mjukt skum. Sila teet och häll i ett glas. Smaksätt med socker och häll på mjölken och skeda på skummet.

SNABBTIPS!

Använd färdigblandat chai-te istället!

Islatte | 1 st

- ca 1 dl nybryggt starkt kaffe
- 1–2 tsk strösocker
- 1 dl mjölk
- isbitar

Smaksätt kaffet med socker och låt det kallna. Blanda kaffet med mjölken och häll det över isen i ett glas.

TIPS!

Gör gärna lite extra kaffe, rör ner socker och spara i kylan. Perfekt att plocka fram så fort du blir sugen på en svalkande islatte.



Snabblatte Värm 2 dl mjölk försiktigt i en kastrull till rykpunkten (ca 65°) och vispa i 2–3 tsk snabbespresso eller snabbkaffe och 1–2 tsk socker. Häll upp i ett glas.



Picniolatte | 2 st

ca 1 1/2 dl nybryggd espresso eller starkt kaffe
4 dl mjölk
1 msk kakao
1-1 1/2 msk strösocker

Värm mjölken försiktigt i en kastrull till ryk-punkten (ca 65°) och vispa i kakao och socker. Blanda kaffe och chokladmjölk i en termos!



Latte Macchiato | 1 st

ca 1/2 dl nybryggd espresso eller starkt kaffe
2 dl mjölk

Värm mjölk till rykpunkten (ca 65°) och vispa till mjukt skum. Håll mjölken i ett glas och skeda på skummet. Låt kaffet rinna ner genom skummet.

Kul att veta!

Latte Macchiato: Macchiato betyder fläckat, latte macchiato är varm mjölk fläckad med lite espresso.

Espresso Macchiato: Espresso fläckad med lite varm mjölk.

Au lait: Hälften kaffe och hälften uppvärmd mjölk. Görs på vanligt bryggkaffe.

Latte: Dubbel espresso och uppvärmd mjölk med skum.

Barista: Ansvarar för espressomaskinen på ett café. En slags kaffebartender med full koll!



www.arla.se

FINNS I TRE SMAKER.

