

LES ÉTAPES POUR UNE BELLE MOUSSE DE LAIT

IL VOUS FAUT



machine expresso
équipée d'une
buse vapeur



1 broc à lait
en inox



du lait froid



1 éponge
humide

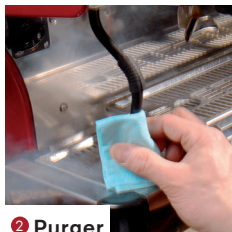
QUELQUES CONSEILS

- 1 Utiliser de préférence du lait entier pour obtenir une mousse onctueuse
- 2 Pour un contrôle optimal de la température, servez-vous d'un thermomètre de barista
- 3 Le volume du broc doit être adapté au nombre de boissons à préparer
- 4 Se servir d'une éponge spécialement dédiée à la buse vapeur



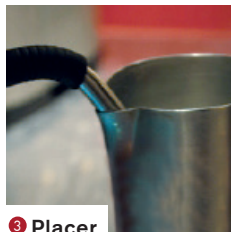
1 Remplir

un broc en inox de lait froid,
à la moitié de sa contenance



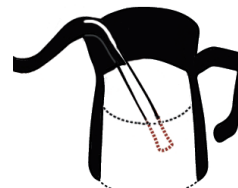
2 Purger

la buse vapeur pour éliminer
tout résidu d'eau



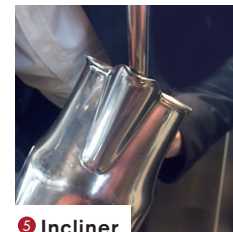
3 Placer

le bec verseur dans l'axe
de la buse



4 Positionner

la buse au centre du broc, juste
en dessous de la surface du lait



5 Incliner

légerement le broc.
Ouvrir la vapeur à fond



6 Créer

la mousse de lait. L'inclinaison va
provoquer la création d'un tourbillon
de lait. Au fur et à mesure que la
mousse monte, baissez le broc en
veillant à ce que la buse soit toujours
immergée (juste en dessous de la
surface du lait)



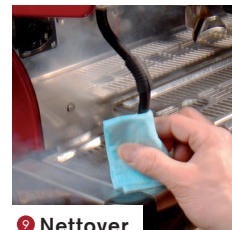
7 Maîtriser

le volume. Une fois la quantité
de mousse atteinte, remonter le
broc de quelques centimètres
ce qui stoppera la montée de
la mousse de lait



8 Vérifier

la température en touchant
le côté du broc.
Quand celui-ci devient trop
chaud, arrêter la vapeur
(+/- 65°C)



9 Nettoyer

la buse vapeur avec une
éponge humide pour enlever
tout résidu de lait
Finir en donnant un coup de
vapeur à vide



**Votre mousse de lait
est prête !**