

Dokonalé cappuccino z rostlinného mléka?

Zvládnete to i doma!

22.1.2025 - | Phoenix Communication

Všeobecně platí, že cappuccino, macchiato či latté připravíte s každým espresso přístrojem. Docílit ideálně našlehaného mléka však může být pro nováčka poměrně náročný úkon. „Každý pákový stroj má parní trysku, ale jejich parametry se mohou lišit. Levnější přístroje mají jednu výpusť v trysce, dražší jich mohou mít i čtyři a k tomu integrovaný teploměr, což značně zjednoduší přípravu,“ vysvětluje Václav Mlčoch, produktový specialista značky Sage a pokračuje: „Navíc stále více lidí preferuje alternativní mléka, jako jsou ovesná, sójová nebo mandlová. Ta potřebují na správné našlehání jinou teplotu a k tomu trochu víc umu a snahy. Pokud tedy chcete mléčné speciality připravovat často, je lepší investovat do sofistikovanějších technologií.“

TIPY OD SAGE:

Espresso přístroj **THE BARISTA™ TOUCH IMPRESS** od Sage s dotykovým displejem a automatickou parní tryskou je jako stvořený pro všechny typy mléčných káv a počítá i s použitím rostlinných mlék. Cena: 31 999 Kč, www.sagecz.cz

Pákový kávovar **THE ORACLE™ JET** je vybaven funkcí **Auto MilQ™**, která kalibruje tlak, teplotu a čas napěnění přesně podle typu mléka – ať už používáte kravské nebo alternativní rostlinné. Parní tryska se zabudovaným snímačem monitoruje teplotu mléka a umožňuje její regulaci v rozsahu od 40 do 75°C i výběr z osmi nastavení struktury mikropěny pro bezchybný latte art. Cena: 47 999 Kč, www.sagecz.cz

Na výběru mléka záleží

Každé alternativní mléko má svou jedinečnou chuť, složení a vlastnosti. To, co funguje u kravského mléka, nemusí automaticky platit pro rostlinné varianty. Například sójové mléko se dobře napění díky vyššímu obsahu bílkovin, zatímco ovesné mléko vyniká krémovou texturou, která krásně podtrhne jemné tóny kávy. Mandlové mléko dodá oříškový nádech a kokosové přinese exotickou sladkost. Právě díky této rozmanitosti se příprava kávy s alternativními mléky může zdát složitá. Klíčem je pochopit vlastnosti jednotlivých druhů a přizpůsobit jim techniku. „Používejte vždy vychlazené mléko, ideálně s označením „barista“. Parní trysku umístěte tak, aby mléko v konvičce „rotovalo“, čímž vznikne našlehaná jemná mikropěna. U alternativních mlék se vyvarujte příliš vysoké teploty, ideální je kolem 65–70 °C. Vyšší teplota může způsobit srážení bílkovin a ztrátu chuti,“ radí V. Mlčoch.

TIP OD SAGE:

V případě, že si nechcete kupovat nový kávovar nebo už vlastníte takový, který nedisponuje tryskou pro napěňování mléka, ideálním řešením je pořídit si automatický pěnič mléka. Model Sage BMF600 má otočný ovladač, který slouží k ovládání přístroje a nastavení teploty. Kromě teplé pěny v rozmezí od 40 do 80 °C vám připraví i pěnu studenou, která je vhodná například do letních drinků. Cena: 3 999 Kč, www.sagecz.cz

<https://www.phoenixcom.cz/press/dokonale-cappuccino-z-rostlinneho-mleka-zvladnete-to-i-doma>