



Skumma mjölk.

Copyright Kaffemaskinen 2007

Det här med att få till mjölken på rätt sätt kan vara lite knivigt i början! Även om man får lära sig hur det fungerar rent teoretiskt krävs mycket övning innan man börjar känna att man förstår vad det handlar om.

Först och främst tycker jag man ska ägna sig uteslutande åt standardmjölk. Så mycket konsumerar man i regel inte att det påverkar figuren nämnvärt... Dessutom blir smaken på kaffet mer syrligt och tunt ju lättare mjölk man använder. Fettet i mjölken framhäver smakerna på ett helt annat sätt. Skum av lättmjölk tenderar att bli kompakt och sprött till skillnad från den krämigare konsistensen av standardmjölk.

För att få till krämigheten är det viktigt att **inte** göra som på flertalet oseriösa caféer; jucka med mjölkkanan för att klämma ner så mycket luft som möjligt och låta processen pågå tills mjölken kokar! Gör du så får du skum (med för stora bubblor) skiktat med skällhet mjölk. Smaken blir en smula bitter och du kan inte dricka kaffet förrän det svalnat. Inte det minsta roligt.

Mjölken ska hålla en temperatur av 65 grader Celsius, vara försiktigt skummad så inga bubblor syns. Då framhäver du kaffets aromer på ett helt annat sätt och du kan avnjuta den med en gång. Använd alltid ett kärl av rostfritt stål, gärna avsmalnande uppåt (för att få rätt rotation under skumning).

Gör så här:

Häll kylskåpskall mjölk i kannan. I det första skedet ska du sänka ner munstycket bara så pass att du hör ett stillsamt sugande ljud (½-1 cm). **Inga våldsamma ljud!** Då bygger du upp skum på ytan av mjölken. När du känner att det börjar bli lätt ljummet sänker du ner munstycket bara såpass att det sugande ljudet tystnar (ca ½-1 cm) Se till att lägga munstycket mot kanten av kannan, luta gärna på den också. Då uppstår en virvel (fortfarande under tystnad!) och det skapas mikrobubblor. Håll stilla tills du känner att du närmar dig 65 grader C. Avbryt genast, så det inte blir för varmt. Vicka på kannan lite för att förhindra att skummet stelnat i ytan innan du håller det i kaffet.

Sen är det bara att lära sig den sköna konsten om Latte Art, att hålla upp den krämiga mjölken på sådant vis att det uppstår fina mönster, men det är en annan kurs! ☺

Lycka till!