

RASSEGNA STAMPA



INDICE

CAPUCCINO PERFETTO

- LEGGO *15 dicembre 2022* pag. 4
- ASK NEWS *15 dicembre 2022* pag. 6
- ACCADE ORA *15 dicembre 2022* pag. 9
- NOTIZIE DI *15 dicembre 2022* pag. 12
- POZZUOLI *21 15 dicembre 2022* pag. 15
- CORRIERE DELLA SARDEGNA *15 dicembre 2022* pag. 18
- GAZZETTA DI GENOVA *15 dicembre 2022* pag. 21
- CITTÀ DI NAPOLI *15 dicembre 2022* pag. 24
- IL GIORNALE DI TORINO *15 dicembre 2022* pag. 27
- MAGAZINE ITALIA *15 dicembre 2022* pag. 30
- CRONACHE DI MILANO *15 dicembre 2022* pag. 33
- CRONACHE DEL MEZZOGIORNO *15 dicembre 2022* pag. 36
- CRONACHE DI BARI *15 dicembre 2022* pag. 39
- CRONACHE DELLA CALABRIA *15 dicembre 2022* pag. 42
- CRONACHE DI PALERMO *15 dicembre 2022* pag. 45
- CAMPANIA PRESS *15 dicembre 2022* pag. 48
- IL CORRIERE DI BOLOGNA *15 dicembre 2022* pag. 51
- CORRIERE DI ANCONA *15 dicembre 2022* pag. 54
- LA CITTÀ DI ROMA *15 dicembre 2022* pag. 57
- CRONACHE DI ABRUZZO E MOLISE *15 dicembre 2022* pag. 60
- YAHOO! FINANZA *15 dicembre 2022* pag. 63
- ITALIA A TAVOLA *15 dicembre 2022* pag. 66
- ROMA TODAY *15 dicembre 2022* pag. 69
- ANSA TERRA E GUSTO *15 dicembre 2022* pag. 72
- ALTO ADIGE *15 dicembre 2022* pag. 73
- MANGIA E BEVI *16 dicembre 2022* pag. 74
- LIFESTYLE MADEINITALY *16 dicembre 2022* pag. 76
- FOODAY *16 dicembre 2022* pag. 79
- COMUNICATI-STAMPA.NET *16 dicembre 2022* pag. 82
- TELE AMBIENTE *16 dicembre 2022* pag. 86
- HORECA *19 dicembre 2022* pag. 89
- TACCUINO DI VIAGGIO *19 dicembre 2022* pag. 92
- VELVETMAG *21 dicembre 2022* pag. 95

FAVOLE IN CORSIA

- IL MESSAGGERO *22 dicembre 2022* pag. 98

CAPPUCCINO PERFETTO



15 Dicembre 2022

Il cappuccino perfetto in dieci mosse: a svelare il decalogo due esperti bartender

Volete conquistare i vostri clienti del [bar](#), con un risveglio ad alta intensità di gusto e cremosità? D'ora in poi, basterà seguire le infallibili istruzioni del **“Decalogo del [cappuccino perfetto](#)”**, dieci regole per una impeccabile esecuzione del cocktail a base di latte e caffè espresso, antidoto goloso ideale al buongiorno freddo e umido di questa stagione. A svelare tutte le mosse da seguire, grazie a un'iniziativa di Latte Sano, sono stati Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, di Latte Sano Art Team, entrambi professionisti del settore e influencer. Come in cattedra, dietro il bancone della premiata pasticceria romana D'Antoni al Collatino, i due esperti in materia di cappuccino hanno ricordato innanzitutto che, per superare la prova, oltre a una perfetta consistenza, bisogna raggiungere il giusto bicolore: il bianco deve essere circondato da un bordino marrone.

Del resto, lo stesso nome della bevanda è un chiaro riferimento alla tonalità brunita della tonaca dei frati cappuccini. Con questa premessa tenuta bene a mente, si procede a mettere in pratica il decalogo. Il primo passo è preparare **un caffè espresso perfetto** (e, quindi, un'estrazione con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-30 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar e il “purge” o spurgo dell'acqua eseguito a ogni erogazione). Solo dopo si pensa alla seconda regola: usare sempre latte fresco, intero e di alta qualità, unica garanzia di piacevolezza e di cremosità, considerando che le proteine sono amiche della schiuma. Il terzo accorgimento suggerisce invece di non tenerlo mai fuori dal frigo: il latte deve essere freddo, anche in fase di preparazione.



Ancora: la lattiera deve essere di acciaio inox, a forma tronco-conica e con beccuccio, e va usata solo la sua metà. Al punto quinto troviamo invece il divieto assoluto di scaldare lo stesso latte più volte: è vietato aggiungerne del nuovo, a quello usato in precedenza per il nostro cappuccino. Sesta regola: montare il latte nel modo corretto. **Per una schiuma setosa e lucida**, bisogna accertarsi che la pressione della caldaia sia di 1-1,5 bar, e la temperatura interna di 120-124° C. La lancia, poi, deve essere spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che si termina una preparazione. Il passaggio successivo consiste nel mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55° e i 60° C, per far in modo che il lattosio esprima tutta la sua dolcezza.

L'ottava mossa riguarda il caso in cui siano due le tazze da riempire: per evitare che una sia più cremosa dell'altra, è obbligatorio sporzionare il latte in due lattiere, togliendo una parte di schiuma; poi fare il primo cappuccino; una volta reincorporata, si procede con il secondo. La nona regola è all'insegna della creatività. Se anche l'occhio vuole e merita la sua parte, non si può trascurare l'aspetto estetico: ricorrete, quindi, alla **tecnica della latte art**. Del resto, chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino davanti? Ultimo aspetto, ma non per importanza, è la "mise en place", perché sono i dettagli a fare la differenza. Allora, è bene ricordarsi di servire la tazza sul piattino e posizionare su di esso il cucchiaino, rigorosamente alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui per agevolarne la presa.

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da "Ariete Fattoria Latte Sano»

Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte.

Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un’ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell’acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da “tensioattivo” naturale e consente all’aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece “nemici” della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

accadeOra

L'intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome "Cappuccino": un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.
- 8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.
- 9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?
- 10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”

Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte.

Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

- 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.
- 8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”

Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte.

Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da "Ariete Fattoria Latte Sano"

Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il "Decalogo per il cappuccino perfetto" con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d'arte.

Il "Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo", accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da "Ariete Fattoria Latte Sano", prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell'iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l'organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del "Decalogo per il cappuccino perfetto" si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D'Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D'Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L'intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome "Cappuccino": un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da “tensioattivo” naturale e consente all’aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece “nemici” della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l’aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all’interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l’unione di una di queste (la caseina) con l’acido tannico presente nel caffè dà vita al “Tannato di Caseina”, composto molto difficile da digerire.
- 8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.
- 9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l’occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l’aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?
- 10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l’espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

CORRIERE DELLA SARDEGNA

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

I primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

CORRIERE DELLA SARDEGNA

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

CORRIERE DELLA SARDEGNA

- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.
- 8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.
- 9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?
- 10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

- 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un’ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell’acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da “tensioattivo” naturale e consente all’aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece “nemici” della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l’aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all’interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.
- 8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.
- 9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?
- 10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

cittadinapoli

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La Gazzetta di Genova

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

cittadinapoli

- 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
La Gazzetta di Genova
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

cittadinapoli

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

La Gazzetta di Genova

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”

Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte.

Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System). L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Il primo del Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto. Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome "Cappuccino": un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.
- 8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.
- 9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?
- 10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

I primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La Gazzetta di Genova

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

MAGAZINE

- 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
La Gazzetta di Genova
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

MAGAZINE

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

La Gazzetta di Genova

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La Gazzetta di Genova

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

CRONACHE DI MILANO

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un’ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell’acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da “tensioattivo” naturale e consente all’aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece “nemici” della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l’aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all’interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

CRONACHE DI MILANO

- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.
- 8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.
- 9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?
- 10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

cronachedelmezzogiorno

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La Gazzetta di Genova

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

cronache del mezzogiorno

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

La Gazzetta di Genova

5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

cronachedel**mezzogiorno**

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

La Gazzetta di Genova

CRONACHE DI BARI

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La Gazzetta di Genova

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

CRONACHE DI BARI

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

CRONACHE DI BARI

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

La Gazzetta di Genova

CRONACHE DELLA CALABRIA

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La Gazzetta di Genova

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

CRONACHE DELLA CALABRIA

- 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.
- 8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

CRONACHE DELLA CALABRIA

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

La Gazzetta di Genova

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

CORRIERE DI PALERMO

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

CORRIERE DI PALERMO

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

CAMPANIA PRESS

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

CAMPANIA PRESS

- 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

CAMPANIA PRESS

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!



- 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

IL CORRIERE



DI BOLOGNA

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano” Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente



15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!



- Il primo del settore* 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.



8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Il primo del settore e articolato in 10 regole, promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”
Roma, 15 dic. (askanews) – Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d’arte. Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “Ariete Fattoria Latte Sano”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D’Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D’Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L’intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell’azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

- 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente

15 Dicembre 2022

Natale, arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Roma, 15 dic. (askanews) - Arriva con le feste di Natale il "Decalogo per il cappuccino perfetto" con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d'arte. Il "Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo", accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da "Ariete Fattoria Latte Sano", prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell'iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l'organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del "Decalogo per il cappuccino perfetto" si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D'Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D'Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento. Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L'intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda.

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto.

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome "Cappuccino": un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

- 1) Preparare un espresso perfetto. Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!
- 3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo! Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!
- 4) Scegliere la giusta lattiera. La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.
- 5) Vietato scaldare il latte più volte! Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.
- 6) Montare il latte nel modo corretto. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!
- 7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C. A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.
- 8) Sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art. Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place. Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

Italia a Tavola

15 Dicembre 2022

Ecco il “Decalogo per preparare il cappuccino perfetto”

Accreditato come il primo del settore, articolato in 10 regole e promosso da Ariete Fattoria Latte Sano, si inserisce nel contesto dell’iniziativa Latte Sano Art Team. Il decalogo è stato presentato alla Pasticceria d’Antoni

Nasce il “**Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo**”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da **Ariete Fattoria Latte Sano**, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell’iniziativa **Latte Sano Art Team** con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina **Latte Art**, con l’organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta il 15 dicembre a Roma, alla **Pasticceria d’Antoni**, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di **Panettone Maximo**, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. È stato proprio sua eccellenza il **panettone D’Antoni** a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento.

Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto sono **Fabiano Bucci** e **Luca Lasalandra**, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System). L’intero progetto del **Team Latte Sano**, specializzato nella disciplina della Latte Art, sviluppa un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che può essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali social dell’azienda.

Decalogo per il cappuccino perfetto: 10 regole per prepararlo in modo perfetto
Per definire il vero Cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. **La tazza perfetta si presenta di colore bianco con il bordo tendente al marrone** e sembra che sia proprio da questo aspetto che derivi il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini.

Italia a Tavola

1.Preparare un espresso perfetto

Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2.Usare sempre latte fresco, alta qualità intero

Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero.

3.Mai lasciare il latte fuori dal frigo

Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando.

4.Scegliere la giusta lattiera

La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5.Vietato scaldare il latte più volte

Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6.Montare il latte nel modo corretto

La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco.

7.Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C

A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

Italia a Tavola

8 Sporzionare il latte

Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9 Usare la tecnica Latte Art

Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale.

10 Curare la mise en place

Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

Ad ospitare l'iniziativa la Pasticceria D'Antoni

Ad ospitare l'iniziativa promossa da Latte Sano con il Latte sano Art Team la pasticceria D'Antoni. Nata cinquant'anni or sono dalla passione dei due fratelli **Otello e Luigi**, rappresenta oggi un punto di riferimento di grande qualità per tutto il quadrante sud-est della capitale e una realtà in continua evoluzione, che offre una caffetteria sullo stile degli avvolgenti bar piemontesi, una vasta scelta di lievitati per la prima colazione, praline, macaron, le fragranti torte e monoporzioni freschissime, veri signature del locale, oltre alla piccola pasticceria dolce e salata, con annesso servizio di bistrot per il pranzo e di cocktail bar per l'aperitivo. Un vero e proprio tempio del gusto per ogni momento della giornata. **Fabio, Valerio e Angelo D'Antoni, insieme al figlio di quest'ultimo, il pastry chef Andrea D'Antoni**, portano avanti una eccellente pasticceria di tradizione, realizzata secondo i valori di artigianalità e accuratezza su cui i fondatori hanno costruito la loro intera professionalità e identità. Una pasticceria che ha le sue fondamenta nel principio del fresco freschissimo realizzando una produzione espressa ed estremamente delicata, classica nella composizione e negli abbinamenti gustativi. Vincitori di diversi premi sul panettone, i D'Antoni sono i testimonial di una qualità che riesce quotidianamente a dialogare con il pubblico.

15 Dicembre 2022

Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto

siste un disciplinare per la pizza, per il panettone e per tanti altri prodotti alimentari della nostra tradizione. Ma per il cappuccino?

In occasione del Natale, Fattoria Latte Sano ha presentato il "Decalogo per il cappuccino perfetto"; lo ha fatto nella storica pasticceria romana D'Antoni (in zona prenestina), fedelissimo cliente dell'azienda di latte della Capitale, nonché pasticceria pluripremiata per i suoi lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo.

Dieci regole per realizzare la bevanda che la maggior parte dei romani amano degustare a colazione. Latte, caffè, schiuma, magari anche una decorazione artistica che ti strappa un sorriso nelle giornate più buie. Sembra facile ma non lo è: per servire un cappuccino da "lode", dicono gli esperti, ci sono una serie di operazioni fondamentali da seguire. Guai a perderne di vista anche soltanto una.

L'iniziativa di Latte Sano - che si inserisce nel contesto dell'iniziativa 'Latte Sano Art Team' - ha come fine quello di far conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa, quelli in cui ci si può concedere qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia, magari preparando un cappuccino fatto a regola d'arte.

Come preparare un cappuccino perfetto

Le 10 regole del cappuccino perfetto sono state scritte a quattro mani da Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

Secondo gli esperti, per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che proprio da questo aspetto derivi il nome "Cappuccino": un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini.

ROMATODAY

Ma scopriamo il Decalogo del cappuccino perfetto, punto per punto:

1) Preparare un Espresso perfetto

Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero

Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo!

Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera

La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte!

Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto

La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C

A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte

Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art

Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place

Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

15 Dicembre 2022

Maltempo: più consumi di cappuccini, arriva il decalogo doc

(ANSA) - ROMA, 15 DIC - Con la prima neve e freddo di stagione, e le città sempre più affollate di turisti in vista delle feste di Natale, il consumo di cappuccino, icona dello stile di vita italiano, sale al bar ma anche tra le mura di casa, spesso in abbinamento a boccon di panettone.

Per una buona preparazione della bevanda calda arriva un decalogo stilato da "Ariete Fattoria Latte Sano", centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, e presentato presso la pasticceria D'Antoni, pluripremiatato laboratorio artigianale della Capitale nel contesto dell'iniziativa Latte Sano Art Team Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed lo spurgo dell'acqua eseguito ad ogni erogazione, precisano i professionisti di settore.

Mentre il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero. Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C.

Secondo la quarta regola del decalogo la lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl. Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. Importante inoltre mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C perché a questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. (ANSA).

ALTO ADIGE

15 Dicembre 2022

Maltempo: più consumi di cappuccini, arriva il decalogo doc

(ANSA) - ROMA, 15 DIC - Con la prima neve e freddo di stagione, e le città sempre più affollate di turisti in vista delle feste di Natale, il consumo di cappuccino, icona dello stile di vita italiano, sale al bar ma anche tra le mura di casa, spesso in abbinamento a boccon di panettone. Per una buona preparazione della bevanda calda arriva un decalogo stilato da "Ariete Fattoria Latte Sano", centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, e presentato presso la pasticceria D'Antoni, pluripremiato laboratorio artigianale della Capitale nel contesto dell'iniziativa Latte Sano Art Team Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed lo spurgo dell'acqua eseguito ad ogni erogazione, precisano i professionisti di settore. Mentre il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero. Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C.

Secondo la quarta regola del decalogo la lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl. Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. Importante inoltre mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C perché a questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. (ANSA).

16 Dicembre 2022

Cappuccino: le dieci regole degli esperti per farlo in casa

Unire latte e caffè non basta. Per fare un cappuccino a regola d'arte come al bar ci vuole tecnica e passione. Con queste dieci regole (forse) è possibile rifarlo in casa.

È uno dei simboli del Made in Italy e forse è proprio per questo che gli stranieri in vacanza nel Bel Paese lo sorseggiano durante i pasti, in accompagnamento ad altri nostri cavalli di battaglia in tavola come pizza e pasta. Per noi italiani è una bevanda che scalda il cuore fin dalle prime ore del mattino, d'estate ma soprattutto in inverno quando fuori piove e in dispensa non mancano profumate fette di panettone in vista del Natale. Stiamo parlando, ovviamente, del **cappuccino**.

Nonostante sia composto solo da due ingredienti, latte e caffè, realizzarlo non è affatto semplice. Sì, perché non basta far fare un po' di schiuma al latte (sempre se ci si riesce!) e versarlo nella tazza. Il cappuccino ha delle regole ben precise e deve avere la giusta proporzione tra parte cremosa e liquida. È, in fin dei conti, una vera e propria arte.

Gli artisti in questione sono i baristi che, con abilità, ogni giorno montano latte nei loro brick di alluminio per scaldare le mattinate dei clienti. Solo recentemente questo gesto, che richiede amore e dedizione, è diventato una vera disciplina: Latte Art.

E proprio nell'ambito di un'iniziativa di promozione dei prodotti lattiero caseari targata Latte Sano, Latte Sano Art Team, è stato creato il primo Decalogo per il Cappuccino Perfetto.

Il decalogo del cappuccino perfetto

Presentato nella giornata di ieri, negli spazi della storica pasticceria D'Antoni, indirizzo di riferimento per la pasticceria artigianale di qualità del quadrante sud est della Capitale, gestita da Fabio, Valerio e Angelo D'Antoni e dal figlio di quest'ultimo, il pastry chef Andrea D'Antoni, il decalogo è composto da 10 semplici regole, importanti per realizzarlo a regola d'arte.

Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto sono stati **Fabiano Bucci e Luca Lasalandra**, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che *examiner* per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

A loro il compito di elencare e spiegare le dieci regole che definiscono il vero cappuccino e che fanno riferimento alla consistenza, al colore e alla temperatura.

Punto primo: per preparare un cappuccino perfetto ci vuole un espresso perfetto. *Conditio sine qua non*. La materia prima è importante. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

Numero due: la regola aurea è l'utilizzo di latte fresco, di alta qualità e intero. Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Gli alimenti magri (ahimè!) non regalano neanche lontanamente la stessa piacevolezza di quelli interi.

Tre: il latte deve essere freddo e ben conservato in frigorifero.

Punto numero quattro: il contenitore è importante. La lattiera deve essere in acciaio inox dalla forma tronco conica con il beccuccio e va usata sempre solo fino a metà (sempre sperando di riuscire a far montare il latte nel modo corretto!).

Cinque: vietato scaldare il latte più volte. Il latte è un alimento e l'eccessivo calore ne compromette il sapore e le proprietà.

Ed eccoci al punto dolente, il **sei:** montare il latte nel modo corretto. "Pare facile" si dice a Roma. La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Ovviamente ci vuole una macchina valida, con la giusta pressione della caldaia (1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°).

Sette: la temperatura del latte è importante e non deve superare i 60° per permettere al lattosio di esprimere al meglio la propria dolcezza senza risultare amaro.

Otto: sporzionare il latte. Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

Nove: l'occhio vuole la sua parte, anche a colazione. Ecco quindi la tecnica del Latte Art che rende la bevanda, oltre che cremosa, anche bella da vedere.

Ultimo punto, la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

Arrivati a questo punto la teoria c'è. Adesso manca la pratica. Io ci ho provato e questo il primo tentativo. No, non è riuscito!

LIFESTYLE

#MADEINITALY

16 Dicembre 2022

Cappuccino perfetto: ecco il decalogo per farlo a regola d'arte

L'iniziativa del decalogo per fare il cappuccino perfetto è promossa da Latte Sano con il Latte Sano Art Team e la prima presentazione si è tenuta a Roma, presso la pasticceria D'Antoni, con la collaborazione di Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore

Arriva con le feste di Natale il **"Decalogo per il cappuccino perfetto"** con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. **A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d'arte.**

Il **"Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo"**, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da **"Ariete Fattoria Latte Sano"**, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell'iniziativa **Latte Sano Art Team** con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina **Latte Art**, con l'organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del "Decalogo per il cappuccino perfetto" si è tenuta oggi a Roma, presso la **pasticceria d'Antoni**, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il **panettone D'Antoni** a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento.

Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno **Fabiano Bucci e Luca Lasalandra**, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che *examiner* per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L'intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda.

LIFESTYLE

#MADEINITALY

DECALODO DEL CAPPUCCINO: 10 REGOLE PER PREPARARLO IN MODO PERFETTO

Per definire il vero **Cappuccino** si fa riferimento sia alla **consistenza** che al suo **colore**. La tazza perfetta si presenta infatti di colore **bianco** con il bordo tendente al **marrone** e sembra che sia proprio da **questo aspetto** che **deriva il nome “Cappuccino”**: un chiaro riferimento alle **tonache dei frati cappuccini!**

1.Preparare un Espresso perfetto

Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un’ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell’acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2.Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero

Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da “tensioattivo” naturale e consente all’aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece “nemici” della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3.Mai lasciare il latte fuori dal frigo!

Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4.Scegliere la giusta lattiera

La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5.Vietato scaldare il latte più volte!

Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6.Montare il latte nel modo corretto

La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l’aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all’interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

LIFESTYLE

#MADEINITALY

7 Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C

A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8 Sporzionare il latte

Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9 Usare la tecnica Latte Art

Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10 Curare la mise en place

Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

PASTICCERIA D'ANTONI

Ad ospitare l'iniziativa promossa da Latte Sano con il Latte sano Art Team la **pasticceria D'Antoni**. Nata cinquant'anni or sono dalla passione dei due fratelli **Otello e Luigi**, rappresenta oggi un punto di riferimento di grande qualità per tutto il quadrante sud-est della capitale e una realtà in continua evoluzione, che offre una caffetteria sullo stile degli avvolgenti bar piemontesi, una vasta scelta di lievitati per la prima colazione, praline, macaron, le fragranti torte e monoporzioni freschissime, veri *signature* del locale, oltre alla piccola pasticceria dolce e salata, con annesso servizio di bistrot per il pranzo e di cocktail bar per l'aperitivo. Un vero e proprio tempio del gusto per ogni momento della giornata.

Oggi, **Fabio, Valerio e Angelo D'Antoni**, insieme al figlio di quest'ultimo, il pastry chef **Andrea D'Antoni**, portano avanti una eccellente pasticceria di tradizione, realizzata secondo i valori di artigianalità e accuratezza su cui i fondatori hanno costruito la loro intera professionalità e identità. Una pasticceria che ha le sue fondamenta nel principio del fresco freschissimo realizzando una produzione espressa ed estremamente delicata, classica nella composizione e negli abbinamenti gustativi. Vincitori di diversi premi sul panettone, i D'Antoni sono i testimonial di una qualità che riesce quotidianamente a dialogare con il pubblico.

16 Dicembre 2022

Il decalogo del cappuccino perfetto: 10 regole a prova di bomba

L'iniziativa per una buona preparazione è promossa da Latte Sano con il Latte Sano Art Team. Prima presentazione del vademecum a Roma, presso la pasticceria D'Antoni, con la collaborazione di Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore.

Arriva con le feste di Natale il “Decalogo per il cappuccino perfetto” con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d'arte.

Il “Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da “**Ariete Fattoria Latte Sano**”, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell'iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l'organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del “Decalogo per il cappuccino perfetto” si è tenuta a Roma, presso la pasticceria d'Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D'Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento.

Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L'intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda.

DECALODO DEL CAPPUCCINO: 10 REGOLE PER PREPARARLO IN MODO PERFETTO

Per definire il vero Cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

1) Preparare un Espresso perfetto

Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un’ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell’acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero

Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da “tensioattivo” naturale e consente all’aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece “nemici” della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo!

Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera

La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte!

Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto

La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l’aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all’interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C

A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte

Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art

Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place

Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

PASTICCERIA D'ANTONI

Ad ospitare l'iniziativa promossa da Latte Sano con il Latte sano Art Team la pasticceria D'Antoni. Nata cinquant'anni or sono dalla passione dei due fratelli Otello e Luigi, rappresenta oggi un punto di riferimento di grande qualità per tutto il quadrante sud-est della capitale e una realtà in continua evoluzione, che offre una caffetteria sullo stile degli avvolgenti bar piemontesi, una vasta scelta di lievitati per la prima colazione, praline, macaron, le fragranti torte e monoporzioni freschissime, veri signature del locale, oltre alla piccola pasticceria dolce e salata, con annesso servizio di bistrot per il pranzo e di cocktail bar per l'aperitivo. Un vero e proprio tempio del gusto per ogni momento della giornata. Oggi, Fabio, Valerio e Angelo D'Antoni, insieme al figlio di quest'ultimo, il pastry chef Andrea D'Antoni, portano avanti una eccellente pasticceria di tradizione, realizzata secondo i valori di artigianalità e accuratezza su cui i fondatori hanno costruito la loro intera professionalità e identità. Una pasticceria che ha le sue fondamenta nel principio del fresco freschissimo realizzando una produzione espressa ed estremamente delicata, classica nella composizione e negli abbinamenti gustativi. Vincitori di diversi premi sul panettone, i D'Antoni sono i testimonial di una qualità che riesce quotidianamente a dialogare con il pubblico.

16 Dicembre 2022

Arriva il decalogo del cappuccino perfetto, 10 regole a prova di bomba

L'iniziativa per una buona preparazione è promossa da Latte Sano con il Latte Sano Art Team. Prima presentazione del vademecum a Roma, presso la pasticceria D'Antoni, con la collaborazione di Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore.

Arriva con le feste di Natale il "Decalogo per il cappuccino perfetto" con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d'arte.

Il "Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo", accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da "Ariete Fattoria Latte Sano", prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell'iniziativa Latte Sano Art Team con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina Latte Art, con l'organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del "Decalogo per il cappuccino perfetto" si è tenuta a Roma, presso la pasticceria d'Antoni, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D'Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento.

Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L'intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda.

DECALODO DEL CAPPUCCINO: 10 REGOLE PER PREPARARLO IN MODO PERFETTO

Per definire il vero Cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome "Cappuccino": un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

1) Preparare un Espresso perfetto

Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero

Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo!

Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera

La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte!

Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto

La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C

A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte

Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art

Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la mise en place

Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

PASTICCERIA D'ANTONI

Ad ospitare l'iniziativa promossa da Latte Sano con il Latte sano Art Team la pasticceria D'Antoni. Nata cinquant'anni or sono dalla passione dei due fratelli Otello e Luigi, rappresenta oggi un punto di riferimento di grande qualità per tutto il quadrante sud-est della capitale e una realtà in continua evoluzione, che offre una caffetteria sullo stile degli avvolgenti bar piemontesi, una vasta scelta di lievitati per la prima colazione, praline, macaron, le fragranti torte e monoporzioni freschissime, veri signature del locale, oltre alla piccola pasticceria dolce e salata, con annesso servizio di bistrot per il pranzo e di cocktail bar per l'aperitivo. Un vero e proprio tempio del gusto per ogni momento della giornata.

Oggi, Fabio, Valerio e Angelo D'Antoni, insieme al figlio di quest'ultimo, il pastry chef Andrea D'Antoni, portano avanti una eccellente pasticceria di tradizione, realizzata secondo i valori di artigianalità e accuratezza su cui i fondatori hanno costruito la loro intera professionalità e identità. Una pasticceria che ha le sue fondamenta nel principio del fresco freschissimo realizzando una produzione espressa ed estremamente delicata, classica nella composizione e negli abbinamenti gustativi. Vincitori di diversi premi sul panettone, i D'Antoni sono i testimonial di una qualità che riesce quotidianamente a dialogare con il pubblico.



16 Dicembre 2022

Natale, arriva il decalogo per il cappuccino perfetto, ecco come prepararlo

L'iniziativa per una buona preparazione è promossa da Latte Sano con il Latte Sano Art Team. Prima presentazione del vademecum a Roma, presso la pasticceria D'Antoni.

Arriva con le feste di **Natale** il **“Decalogo per il cappuccino perfetto”** con il fine di conoscere e gustare al meglio le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come **latte** e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario nel contesto dei giorni di festa dove è più facile prendersi qualche minuto in più per rilassarsi in famiglia con una buona prima colazione. **A Natale dunque, accanto a un buon panettone, anche un buon cappuccino fatto a regola d'arte.**

Il **“Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo”**, accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da **“Ariete Fattoria Latte Sano”**, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel **Lazio**, si inserisce nel contesto dell'iniziativa *Latte Sano Art Team* con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nel quadro della disciplina **Latte Art**, con l'organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del **“Decalogo per il cappuccino perfetto”** si è tenuta a Roma, presso la **pasticceria d'Antoni**, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. Sarà proprio sua eccellenza il panettone D'Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento.

Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto saranno **Fabiano Bucci e Luca Lasalandra**, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che *examiner* per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L'intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda.



Decalogo del cappuccino: 10 regole per prepararlo in modo perfetto

Per definire il vero cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome “Cappuccino”: un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

•Preparare un Espresso perfetto

Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un’ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell’acqua) eseguito ad ogni erogazione.

•Usare sempre latte fresco, alta qualità intero

Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da “tensioattivo” naturale e consente all’aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece “nemici” della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

•Mai lasciare il latte fuori dal frigo!

Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

•Scegliere la giusta lattiera

La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

•Vietato scaldare il latte più volte!

Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

•Montare il latte nel modo corretto

La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l’aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all’interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!



- **Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C**

A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

- **Sporzionare il latte**

Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali.

- **Usare la tecnica Latte Art**

Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

- **Curare la mise en place**

Last but not least: la mise en place. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

19 Dicembre 2022

Ecco le 10 regole per un cappuccino perfetto

Presentato per la prima volta a Roma il 13 dicembre il "Decalogo del cappuccino perfetto" promosso da Fattoria Latte Sano e dal suo team di professionisti e influencer della Latte Art presso la Pasticceria d'Antoni

Si fa presto a dire **cappuccino** ma quanti sanno davvero come fare per ottenerne uno a regola d'arte? Per rispondere a questa domanda è stato presentato per la prima volta a Roma il "**Decalogo per il cappuccino perfetto. Come prepararlo**", accreditato come il primo del settore e articolato in 10 regole, è promosso da "**Ariete Fattoria Latte Sano**", prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari al 5,5% in Italia e 27% nel Lazio, si inserisce nel contesto dell'iniziativa **Latte Sano Art Team** con il coinvolgimento di influencer e professionisti del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari nell'ambito della Latte Art, con l'organizzazione di momenti di formazione dedicati.

La prima presentazione del "Decalogo per il cappuccino perfetto" si è tenuta il 13 dicembre presso la **pasticceria d'Antoni**, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di [Panettone Maximo](#), la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale. È stato proprio il panettone D'Antoni a fare da corredo al cappuccino perfetto, protagonista di questo evento.

Interpreti e propositori delle regole per il cappuccino perfetto sono **Fabiano Bucci e Luca Lasalandra**, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

L'intero Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della Latte Art, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla valorizzazione del prodotto Latte e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda.

DECALOGO DEL CAPPUCCINO: 10 REGOLE PER PREPARARLO IN MODO PERFETTO

Per definire il vero Cappuccino si fa riferimento sia alla consistenza che al suo colore. La tazza perfetta si presenta infatti di **colore bianco con il bordo tendente al marrone** e sembra che sia proprio da questo aspetto che deriva il nome "Cappuccino": un chiaro riferimento alle tonache dei frati cappuccini!

1) Preparare un Espresso perfetto

Alla base di un ottimo cappuccino deve esserci un espresso estratto nel migliore dei modi. I parametri per un'ottima ricetta prevedono che la bevanda venga estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.

2) Usare sempre latte fresco, Alta qualità intero

Il latte giusto dovrebbe avere il 3,2-3,5% di proteine e il 3,2-3,8% di grassi. La proteina del latte è amica della schiuma perché funge da "tensioattivo" naturale e consente all'aria di rimanere inglobata nel latte. I grassi sono invece "nemici" della schiuma perché riducono la stabilità, ma danno gusto alla nostra bevanda. Un latte magro non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero!

3) Mai lasciare il latte fuori dal frigo!

Il latte deve essere freddo, ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4/6°C. Vietato lasciare il latte fuori dal frigo, anche mentre stiamo lavorando!

4) Scegliere la giusta lattiera

La lattiera deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: per 1 cappuccino usiamo una lattiera da 35 cl mentre per 2 cappuccini usiamo una lattiera da 50 cl.

5) Vietato scaldare il latte più volte!

Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e una lattiera pulita. Vietato aggiungere latte freddo al latte avanzato rimasto nella lattiera, dunque non freddo e già scaldato in precedenza.

6) Montare il latte nel modo corretto

La montata del latte si divide in due fasi, la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Per una buona montata del latte accertarsi che la pressione all'interno della caldaia sia di 1-1,5 bar per una temperatura interna di 120-124°C. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che terminiamo una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle, di conseguenza non avremmo bisogno di battere la nostra lattiera sul banco!

7) Mantenere la temperatura del cappuccino tra i 55/60°C

A questa temperatura lo zucchero contenuto nel latte (lattosio) esprime al meglio la propria dolcezza, superando questa temperatura tende invece a diventare amaro. Ma non solo, oltre i 60°C si denaturalizzano le proteine e l'unione di una di queste (la caseina) con l'acido tannico presente nel caffè dà vita al "Tannato di Caseina", composto molto difficile da digerire.

8) Sporzionare il latte

Una pratica fondamentale nella preparazione di due cappuccini è dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.

9) Usare la tecnica Latte Art

Anche l'occhio vuole e merita la sua parte! Mai trascurare l'aspetto estetico di ogni realizzazione. La tecnica Latte Art oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto gratifica anche la vista e può incidere considerevolmente sulla valutazione finale. Anche perché chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) Curare la *mise en place*

Last but not least: la *mise en place*. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. La *mise en place* va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.

PASTICCERIA D'ANTONI

Ad ospitare l'iniziativa promossa da Latte Sano con il Latte sano Art Team la pasticceria D'Antoni. Nata cinquant'anni or sono dalla passione dei due fratelli Otello e Luigi, rappresenta oggi un punto di riferimento di grande qualità per tutto il quadrante sud-est della capitale e una realtà in continua evoluzione, che offre una caffetteria sullo stile degli avvolgenti bar piemontesi, una vasta scelta di lievitati per la prima colazione, praline, macaron, le fragranti torte e monoporzioni freschissime, veri signature del locale, oltre alla piccola pasticceria dolce e salata, con annesso servizio di bistrot per il pranzo e di cocktail bar per l'aperitivo. Un vero e proprio tempio del gusto per ogni momento della giornata.

Oggi, **Fabio, Valerio e Angelo D'Antoni**, insieme al figlio di quest'ultimo, il **pastry chef Andrea D'Antoni**, portano avanti una eccellente pasticceria di tradizione, realizzata secondo i valori di artigianalità e accuratezza su cui i fondatori hanno costruito la loro intera professionalità e identità. Una pasticceria che ha le sue fondamenta nel principio del fresco freschissimo realizzando una produzione espressa ed estremamente delicata, classica nella composizione e negli abbinamenti gustativi. Vincitori di diversi premi sul panettone, i D'Antoni sono i testimonial di una qualità che riesce quotidianamente a dialogare con il pubblico.



19 Dicembre 2022

Roma: Nasce il "Decalogo del Cappuccino Perfetto"

Il vero, buon cappuccino bevuto al bar e ben presentato è tutt'altro che un semplice mix di latte e caffè. Si parte da ingredienti di qualità, ma come per tutte le preparazioni semplici basta un piccolo errore per rovinare tutto. E' nato così il "**Decalogo del Cappuccino Perfetto**", basato su **dieci regole rigorose**, frutto della collaborazione tra la **storica pasticceria D'Antoni**, attiva da tre generazioni nel quartiere Collatino, in Via Dino Penazzato 83, e **Ariete Fattoria Latte Sano** che alla Muratella, alle porte di Roma, produce, distribuisce e trasforma latte di Alta Qualità e biologico proveniente da 90 stalle. Determinante per elaborare quello che vuole essere un vero e proprio "manifesto" è stato il contributo di due influencer e professionisti del settore, Fabiano Bucci e Luca Lasalandra.

L'attenzione comincia dalla **tazza**, così come da un calice inadatto non è consigliabile bere un buon vino. Quella perfetta deve essere bianca con il bordo marrone: identifica i colori dei due elementi, latte e caffè, anche se - si dice- sarebbe stato proprio il loro contrasto nella tonaca dei frati a dare alla preparazione il nome "Cappuccino".

Ed ecco le 10 regole:

- 1) Preparare un **Espresso perfetto** di 25-30 ml, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione.
- 2) Usare sempre **latte fresco**, quello Alta qualità e intero.
- 3) Deve essere freddo di frigo.
- 4) Anche la **lattiera deve essere quella giusta**, di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio.
- 5) Vietatissimo scaldare il latte più volte!
- 6) Montare il latte nel modo corretto in due fasi: la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. Pressione, temperatura e pulizia permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle.
- 7) Mantenere la **temperatura del cappuccino tra i 55/60°C** quando il lattosio esprime al meglio la propria dolcezza.
- 8) Sporzionare il latte: **se il cappuccino è per due** si deve dividere il latte in due lattiere: togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, reincorporare quindi la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo.ì



9) Usare la **tecnica Latte Art**, quella dei ghirigori sulla schiuma e di quel cuoricino che può diventare una vera e propria dichiarazione d'amore.

10) Last but not least, **curare la mise en place**. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza.

Troppo complicato? Da D'Antoni i baristi rispettano queste regole che alla fine fanno la differenza, recepita e apprezzata dalla fedele clientela di questo storico bar. Oggi è alla terza generazione con Fabio, Valerio e Angelo d'Antoni insieme al figlio di quest'ultimo, il pastry chef Andrea, 29 anni, responsabile del laboratorio con il contributo delle pasty ladies Carlotta e Fosca Pesce.

La prima presentazione del "Decalogo per il cappuccino perfetto" si è tenuta presso questo locale con un goloso happening a base di dolci freschi e lievitati, grazie ai quali è salito sul podio nelle varie competizioni di settore. Come nel 2020, quando ha vinto la seconda edizione di Panettone Maximo, la più importante manifestazione sui panettoni artigianali della capitale.

A pochi giorni dal Natale, non poteva non essere proprio questa eccellenza insieme agli altri dolci a fare da corredo al cappuccino, reso perfetto dalle nuove regole codificate da Bucci e Lasalandra, docenti e formatori oltre che examiner per il Lags (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

Presente come coprotagonista dell'iniziativa è stata **Ariete Fattoria Lattesano**, prima centrale del latte fresco in Italia con una quota di mercato pari allo 5,5% in Italia e 27% nel Lazio. Il suo direttore generale Simone Aiuti e la responsabile della comunicazione Tiziana Velocchi hanno raccontato come nasce e come viene trasformato in prodotti caseari il buon latte. L'azienda, attiva dal 1949, ne tratta giornalmente 2000 ql. conferiti dalle aziende agricole coinvolte nel progetto di filiera.

E' anche **fattoria didattica** e ospita ogni anno 5.000 bambini. *"Mostriamo loro -ha raccontato Aiuti- come nasce il latte e come viene lavorato, mostrando la mungitura delle mucche e soprattutto e il lavoro del personale. E' una grande soddisfazione vedere come prendono contatto con questa realtà, sconosciuta per chi non vive in campagna. Grazie anche agli insegnanti che li preparano e anche grazie all'Europa che ha promosso la campagna Latte nelle scuole, per promuovere questo nobile alimento dai grandi benefici nutrizionali per i piccoli ma anche per ogni età".*

L'intero progetto del Team Latte Sano, specializzato nella disciplina della **Latte Art**, svilupperà un progetto editoriale e formativo teso alla **valorizzazione del prodotto Latte** e dei suoi utilizzi, che potrà essere consultato attraverso pillole editoriali sui canali Social dell'azienda.ì



Il **Bar Pasticceria D'Antoni** è nato cinquant'anni fa dalla passione dei due fratelli Otello e Luigi D'Antoni, diventando negli anni un punto di riferimento per la grande qualità di tutto il quadrante sud-est della Capitale e una realtà in continua evoluzione. Offre una caffetteria sullo stile degli eleganti caffè piemontesi con vasta scelta di lievitati per la prima colazione, praline, macaron, fragranti torte e monoporzioni freschissime, oltre alla piccola pasticceria dolce e salata, con annesso servizio di bistrot per il pranzo e di cocktail bar per l'aperitivo.

Tutto è fatto in casa, la pasticceria è **sempre fresca**, espressa e **delicata**, classica nella composizione e negli abbinamenti gustativi e ogni torta di frutta, Montblanc, Mimosa o Sacher ha un sapore unico dato dall'assenza totale di qualsiasi conservante o stabilizzante. Le famose "pastarelle" romane sono reinterpretate nella forma più attuale del mignon. La tradizione torna nelle feste comandate, ora con panettoni e pandori, ma anche a primavera uova di Pasqua e colombe. Ampia l'offerta: dalle gelée di frutta alle praline di cioccolato, dalla pasticceria da tè alle torte fino al salato con tramezzini e piatti salati, fino alle mini pizzette rosse, sfornate calde a tutte le ore. Inoltre, per rivivere gli anni '80, sono stati ricreati dolci, dai nomi originali ed evocativi della romanità, alleggeriti di grassi e perfezionati nel gusto estetico, declinandoli nella linea Vintage. Tra questi c'è il Gargarozzo, ovvero un lingottino di sfoglia con crema pasticceria, il Cannolo-sfoglia ripieno di crema oltre alla classica Bavarese, la Pesca con la bagna all'Alchermes e lo Scottadito, una lingua di gatto morbida che si arrotola intorno alla panna. Assortimento di torte da credenza, dalla Caprese e alla Crunchy Paradise al cioccolato, nocciole, noci pecan e confettura di albicocche fino al Delizioso siciliano con pasta di mandorle. Tra le monoporzioni da provare le Tartellette di fragole, la Delizia di Bronte, la Sacherina e il Giandacake, un rocher ripieno di crema alla nocciola. Originale la linea dei Fluidi: al pistacchio, alle mandorle, alle noci pecan e alle nocciole. Si tratta di una friabile frolla bretone ripiena di deliziosi pralinati – ossia frutta secca caramellata e poi frullata – e ricoperta da cremini realizzati con cioccolato. Il locale, articolato su più sale ed con ampio dehors, invita a soste golose in ogni momento della giornata.

PASTICCERIA D'ANTONI

Via Dino Penazzato, 83 - Roma

www.dantoni1974.it

www.lattesano.it

21 Dicembre 2022

A Natale arriva il “Decalogo per il cappuccino perfetto”

Con le feste di Natale Latte Sano ha pensato ad un’iniziativa originale dedicata alla preparazione del cappuccino. Ma non si tratta di una bevanda qualunque, ma bensì di dieci regole per creare quello perfetto. Il *Decalogo per il cappuccino perfetto* si propone come obiettivo quello di far conoscere le caratteristiche organolettiche degli ingredienti base come latte e caffè.

Proprio nei giorni di festa è possibile concedersi qualche ora in più per gustare un **cappuccino** e rilassarsi con la famiglia. Il *Decalogo per il cappuccino perfetto* è pensato proprio per essere una guida a Natale, ma ovviamente non solo. Lo scopo dell’iniziativa promossa da **Latte Sano** è quello di rendere note le caratteristiche organolettiche di ingredienti fondamentali e basilari come latte e caffè per la preparazione del prodotto lattiero-caseario. L’idea è, dunque, di accompagnare ad un buon **panettone** (magari artigianale) anche una bevanda fatta come si deve, per una colazione perfetta.

Il cappuccino perfetto

Il *Decalogo per il cappuccino perfetto*. Come prepararlo, accreditato come il primo del settore e articolato in **10 regole**, è promosso da **Ariete Fattoria Latte Sano**, prima centrale del latte fresco in Italia. Il progetto si inserisce nel contesto dell’iniziativa **Latte Sano Art Team** con il coinvolgimento di **influencer** e **professionisti** del settore, per dare visibilità ai prodotti lattiero-caseari e momenti di formazione ben precisi. La prima presentazione del Decalogo è avvenuta a Roma presso la **pasticceria D’Antoni**, attività e laboratorio artigianale premiata più volte per i suoi fantastici lievitati e vincitrice, nel 2020, della seconda edizione di **Panettone Maximo**. Sarà proprio il panettone della pasticceria romana che accompagnerà il cappuccino perfetto. A proporre le regole per il prodotto lattiero-caseario **Fabiano Bucci** e **Luca Lasalandra**, influencer e professionisti del settore, docenti e formatori oltre che **examiner** per il **Lags** (sistema di certificazione del Latte Art Grading System).

Come punto di partenza è necessario sapere che il cappuccino perfetto si definisce dal suo colore. La tazza bianca, con il bordo tendente al marrone che sembra dare il nome alla bevanda. Cappuccino, infatti, è un riferimento alle tonache dei **frati cappuccini**

Volendo seguire le regole per creare un cappuccino perfetto è importante che il **caffè espresso** sia preparato nel migliore dei modi. I parametri prevedono che la bevanda sia estratta con 25-30 ml di caffè in tazza, in un tempo che varia tra i 20-35 secondi, con la pressione della macchina tra gli 8-11 bar ed il purge (lo spurgo dell'acqua) eseguito ad ogni erogazione. La seconda regola riguarda il **latte** che deve essere sempre fresco e di alta qualità. La proteina del latte è quella che agevola la schiuma, i grassi invece riducono la stabilità. Dunque, per un cappuccino perfetto le due sostanze dovrebbero essere bilanciate.

Le altre regole del Decalogo

Il latte poi non deve rimanere mai fuori dal **frigo**: questa è la terza regola. Anche la **lattiera** ha la sua funzione specifica e deve essere di acciaio inox 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio. La quinta regola prevede poi di non **riscaldare** il latte più volte o di aggiungere latte freddo a quello avanzato. Fondamentale è anche la **montatura** del latte. Questa si divide in due fasi: la prima serve a far inglobare l'aria mentre la seconda a creare il vortice per aumentare la temperatura del latte e ridurre le macro bolle che si formano nella prima fase. La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo la montata, e pulita con una pezza dedicata ogni volta che si termina una preparazione. Tutto questo permette la creazione di una schiuma lucida e setosa senza la presenza di bolle. Inoltre la **temperatura** del cappuccino deve mantenersi tra i 55/60°C. Questa temperatura permette che lo zucchero contenuto nel latte esprima al meglio la sua dolcezza. Superando la temperatura la bevanda diventa amara. Nella preparazione di due cappuccini è poi fondamentale **sporzionare** il latte in due lattiere. Nel dettaglio è necessario togliere la prima parte di schiuma e preparare il primo cappuccino, poi reincorporare la parte del latte tolta con quella rimasta e preparare il secondo cappuccino. Solo in questo modo avremo due cappuccini uguali, saltando questo passaggio il primo sarà più schiumoso del secondo. Per un cappuccino perfetto è fondamentale anche l'aspetto **estetico**. La **tecnica Latte Art** oltre a rendere la bevanda omogenea nel gusto la rende anche molto bella da vedere. E infine, aspetto non meno importante è quello di curare la ***mise en place***. Il cappuccino come l'espresso va sempre apparecchiato con il piattino. Il cucchiaino va posizionato alla destra del cliente con il manico rivolto verso di lui, così come il manico della tazza. E come conclude la nota stampa ufficiale dedicata all'iniziativa: *“La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza”*.

FAVOLE IN CORSIA

22 Dicembre 2022

Favole in corsia, è il sogno dei bimbi

Le fiabe entrano in corsia per far sognare i piccoli pazienti. Prende il via "Un Natale da Favola" l'iniziativa organizzata dall'associazione culturale "Capire per Prevenire" presieduta da **Stefano Arcieri** chirurgo generale di Sapienza Università di Roma, Azienda Universitario-Ospedaliera Policlinico Umberto I. La prima edizione dell'evento si è svolta ieri presso l'Aula Magna della Clinica Pediatrica del nosocomio alla presenza del direttore generale dell'ospedale universitario **Fabrizio d'Alba**. Ad

intrattenere i bimbi e i loro familiari due attori dal cuore d'oro, **Fabrizio Sabatucci** e **Laura Freddi**. Una mattinata all'insegna della magia natalizia con musica, giochi a premi (offerti dagli sponsor Latte Sano, Audioexperience e Motta) insieme alla lettura delle favole più amate dai bambini rivisitate e corrette dai simpatici artisti. A portare un sorriso ai piccoli che trascorreranno il Natale in ospedale anche i clown di corsia. «Mai come in questo periodo alleviare la permanenza dei nostri bambini in ospedale è un obiettivo primario perché per i bimbi, soprattutto durante le feste, il distacco e la lontananza dalla famiglia è ancora più doloroso» ha detto d'Alba - Quest'anno ci sono stati molti eventi in area pediatrica testimonianza che c'è un mondo di associazioni che ha voglia di partecipare a quelli che sono i bisogni an-

che non assistenziali del Policlinico». "Capire per Prevenire" da 7 anni divulga la cultura della prevenzione. "La prevenzione è la medicina più efficace. Questa è la nostra parola d'ordine" ha detto Arcieri. «Potere agire su una malattia nelle sue fasi precoci dà un tasso di guarigione altissimo e abbate i costi del Sistema Sanitario Nazionale perché abbate le ospedalizzazioni» spiega Stefano Arcieri- Per arrivare alla gente comune la nostra associazione utilizza il veicolo più forte: i social. Con "Natale da Favola" volevamo portare un pochino di festa, fiabe e felicità ai bambini ricoverati proprio durante le feste natalizie».

Barbara Carbone



Sopra, il chirurgo **Stefano Arcieri**
Sotto, **Laura Freddi** e **Fabrizio Sabatucci** (foto CALVO/AG. TOIATI)

