

DECALOGO DEL CAPPUCCINO



10 regole per prepararlo in modo perfetto



Per definire il vero Cappuccino si fa riferimento alla consistenza e al suo colore. La tazza perfetta si presenta di colore bianco con il bordo tendente al marrone e sembra sia proprio da questo aspetto che derivi 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 ottimo espresso. I parametri 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 locale

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 mai 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 con forma tronco conica e beccuccio. Ogni lattiera va usata sempre per la sua metà: lattiera da 35 cl per 1 cappuccino e lattiera da 50 cl per 2 cappuccini.

5) Vietato scaldare il latte più volte!

Ogni cappuccino deve essere preparato con latte fresco appena preso dal frigorifero e 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 accertarsi che la pressione della caldaia sia di 1-1,5 bar e la temperatura interna di 120-124°C.

La lancia deve essere sempre spurgata, prima e dopo ogni montata, e poi pulita con una pezza dedicata. Tutto questo per ottenere una schiuma lucida e setosa senza bolle. Senza bisogno di battere la 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. Oltre i 60°C si denaturalizzano anche 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 poi 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 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. Chi non vorrebbe iniziare la giornata con un cuoricino sul cappuccino?

10) 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. La mise en place va sempre curata, perché sono sempre i dettagli a fare la differenza.