

Cappuccino italiano

LATTE ART

ITALIAN
CAPPUCCINO
Latte art



INDICE

Presentazione

Prefazione

Introduzione



Cappuccino&Espresso

Cappuccino italiano

Cos'è il cappuccino

Definizione

Parametri

Espresso italiano

Espresso italiano

Acqua

Chicchi tostati

Tazza cappuccino

6 M

Miscela

Macchina

Macinino

Mano

Manutenzione

Mission&Marketing



Cappuccino italiano

© Andrea Lattuada (2004)

Il cappuccino è una ricetta

Il cappuccino, inteso come bevanda a base di espresso e latte montato caldo, è una ricetta ben precisa. La base del cappuccino è l'espresso (25 ml erogati in 25 secondi). La restante parte (125 ml) è il latte, montato e versato con tecniche appropriate. Alta cosa molto importante da non trascurare è sicuramente la capacità della tazza da cappuccino, che deve essere da 5-6 once (150-180 ml), e la sua forma, ovvero tondo conica con fondo arrotondato e possibilmente con manico ergonomico.

Le diverse dimensioni servono per montare la quantità necessaria di latte, senza avere left over (rimanenti). Il latte deve essere montato una volta sola e mai surriscaldato. Se il latte viene riscaldata più volte si rischia di favorire la crescita in esso contenuta, la quale, una volta che andrà ad unirsi ai batteri presenti nell'espresso, formerà una sostanza chiamata tartrato di calcio che risultata essere non assimilabile dal nostro organismo.

La posizione della tancia vapore per una corretta montatura

Per ottenere una schiuma montatissima la tancia vapore deve essere posizionata sulla superficie del latte con un angolo di circa 20° (leggermente distaccato rispetto al centro della lattiera (vedi figura)). Le lattiere vanno riempite sempre a metà. Una volta adonato il vapore bisogna mettere fermi al fine di creare un vortice latteo.

Italian cappuccino

© Andrea Lattuada (2004)

The cappuccino is a recipe

The cappuccino, understood as a beverage made of espresso and frothed milk, is a very precise recipe. The base of the cappuccino is espresso (25 ml extracted in 25 sec.). The remainder (125 ml) is milk, frothed and poured using a special technique. Another important thing to remember is the size of the cappuccino cup – 5-6 ounces (150-180 ml) – and its shape – truncated cone with rounded bottom and possible ergonomic handle. Different sizes are used to both just the right amount of milk, without having any left over. Milk must be frothed only once and never overheated. Refrothing the milk can release calcium which bonds with the tartrates in the espresso to form calcium tartrate, a substance that our bodies are unable to absorb.



Position of the steam wand for correct frothing

Correct frothing requires that the steam wand be set at a 20° angle and right at the surface of the milk, slightly off center (see figure). The pitcher is always filled only half way. Once the steam has been turned on, the pitcher must be kept still so a whirlpool of milk-air is created, distributing the air through the milk properly. The heating phase occurs at the very outset, continuing until the proteins are saturated with air (20° C). This is followed by heating. The final temperature depends on consumer preference although it must never exceed 70° C. In Italy, the maximum temperature accepted by the clientele is around 62





5 L *Latte, Lattiera, Lancia, Lavorazione, Latte art*

Latte

- Caratteristiche del latte
- Tipi di latte
- Cos'è la schiuma del cappuccino?
- Grassi del latte
- Proteine del latte

Lattiera

- Le caratteristiche della lattiera
- Forme

Lancia vapore

- Lancia, beccuccio e pressione

Lavorazione

Tecniche di montatura del latte

- Temperatura
- Tessitura della crema
- Montatura ed emulsione
- Le fasi tecniche
- Cappuccino non corretto

Tecniche di versamento del latte

- Polso
- Cucchiaio

Latte Art

- Il cappuccino decorato
- Ferri del mestiere



Latte art

La tecnica della Latte art, l'arte del caffè con il latte, è quella tecnica che prevede solo l'utilizzo del vapore del latte dalla lattiera sull'espresso in tazze al fine di creare una decorazione d'effetto. Le figure più tradizionali sono il cuore, la foglia e la rosa. Questa tecnica fu inventata circa 27 anni fa da un barista di Venezia. Ora la Latte art è utilizzata in tutto il mondo come standard di servizio di fine di studio la clientela dimostrando l'abilità del barista. Un altro veicolo molto importante che ha contribuito a far conoscere questo modo spettacolare di preparare cappuccini e bismarck con latte ed espesso sono state le competizioni. La World Latte Art Championship, istituita dalla SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) nel 2004, è il vero Campionato mondiale di questa tecnica. In questa competizione i baristi devono preparare in 8 minuti 2 espressi macchiati, 2 cappuccini e 2 bismarck personalizzati a base di espesso e latte utilizzando qualsiasi tecnica e qualsiasi ingredienti per la decorazione della superficie della bismarck.

also played a major role in bringing to the fore this spectacular way of preparing cappuccinos and bismarcks with milk and espresso. The Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) established the World Latte Art Championship in 2004 and it is now the true World Championship for this discipline. In this event, in just 8 minutes the competing baristas must prepare 2 espressos with a dash of milk, 2 cappuccinos, and 2 bismarcks of their own invention containing espresso and milk and using any technique and any ingredients to decorate the surface.

Cappuccino tasting method

Assessing the look, smell, taste and feel of a cappuccino

The method for evaluating a cappuccino starts with a visual analysis of the foam: it must be completely free of bubbles and must be glossy. Then the thickness of the foam must be checked. In a perfect cappuccino it should be about 1-1.5 cm.





I segreti della Latte Art

La serie **Latte Art Classic**

La serie **Latte Art Zoo**

La serie **Latte Art Crema**

La serie **Espresso Latte Art**

La serie **Topping Latte Art**

La serie **Stencil**



World Latte Art Championship

Competizione

Criteri di valutazione



La degustazione del cappuccino

Analisi sensoriale

Analisi sensoriale

Analisi visiva

Analisi olfattiva

Analisi gusto-tattile e retrofattiva

Le fasi dell'analisi organolettica

Cappuccino Gourmet Monorigine

Arabica lavato

Arabica naturale

Arabica semilavato

Robusta depellicolato

Robusta naturale

Robusta lavato

Monsonato

Bourbon

Decaffeinato

Biologico



CAPPUCCINO ARABICA LAVATO

Più caffè Arabica lavato, coltivato in altitudine, con un rivello estremamente sviluppato e in porzione. Una grande così grossa viene utilizzata, di solito, per migliorare l'aspetto visivo di una miscela, più che per i valori aromatici che questa tipologia catolica è in grado di apportare alla stessa. Il Guatemala Maragogio (Sambal) è infatti capace di racchiudere e offrire, nelle sue caratteristiche, anche la peculiarità.

Nell'estrazione con il sistema dell'espresso il profumo della crema, del latte colato (grato-bonito), lascia percepire aromi floreali e di amabile frutta fresca.

L'acidità risulta sfumata e la delicata note gustative si arricchiscono di sentori di cacao, cioccolato e marmellata di arance.

Da degustare con gli occhi chiusi...

CAPPUCCINO WASHED ARABICA

A rare washed Arabica coffee, grown at high altitudes, with extremely developed, well sized beans.

More than for the aromas imparted, such large beans are generally used to improve the overall appearance of the blend. However, the Maragogio Sambal from Guatemala does both, pleasing both the palate and the eye.

When used to brew espresso, the fragrance of a lively golden-brown crema, releases hints of flowers and subtle fresh fruits. The acidity is nuanced and the delicate flavor enhanced with hints of sweet chocolate and orange marmalade.

Close your eyes and enjoy...

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Tastare senza

Percezione Percezione	Crema Crema	Aspetto di latte Aspetto di latte
Retragente e sensazioni sensazioni sensorie sensazioni sensorie sensazioni sensorie sensazioni sensorie	Acidità Acidità	Dolcezza Dolcezza
Astringenza Astringenza	Corpo Corpo	Amarore Amarore
	Equilibrato postumo Equilibrato postumo	





Mondo cappuccino

Modi di preparare il cappuccino

- Chiaro, scuro o senza schiuma
- Con cacao o cannella
- Freddo, tiepido o bollente

Miscele latte

- Gocciato, Macchiato e Capo in Bi
- Macchiatone, Caffelatte e Latte Macchiato

A casa e in ufficio

- Comodamente a casa
- Praticamente in ufficio

Cioco-Tea Art & Co.

- Cioco Latte Art
- Tea Latte Art
- Altre Preparazioni

Conclusioni

Interventi - Ringraziamenti

Crediti Iconografici - Bibliografia - Sitografia



Cappuccino italiano

LATTE ART

ITALIAN CAPPUCINO
Latte art

Un volume di oltre **300** pagine
con più di **250** tra foto e illustrazioni,
con interventi di alcuni tra i più
grandi esperti del mondo del caffè.

italiano/inglese



ISBN 978-88-903683-0-1



9 788890 368301