

Как взбивать молоко

Большинство инструкций и видео в Интернете относятся к паровым трубкам с несколькими соплами в наконечнике. В большинстве бытовых машин трубка имеет одно сопло и соответственно техника взбивания должна быть несколько иная. Самое главное отличие в положении паровой трубки. Её наконечник надо располагать так, чтобы на любой стадии обеспечить ВРАЩЕНИЕ молока.

Сам процесс взбивания, когда его почувствуешь, очень прост и состоит из двух этапов

1) Stretching (вспенивание) - увеличение объема молока (получение пены).

2) Steaming (нагрев паром) - нагрев и формирование текстуры.

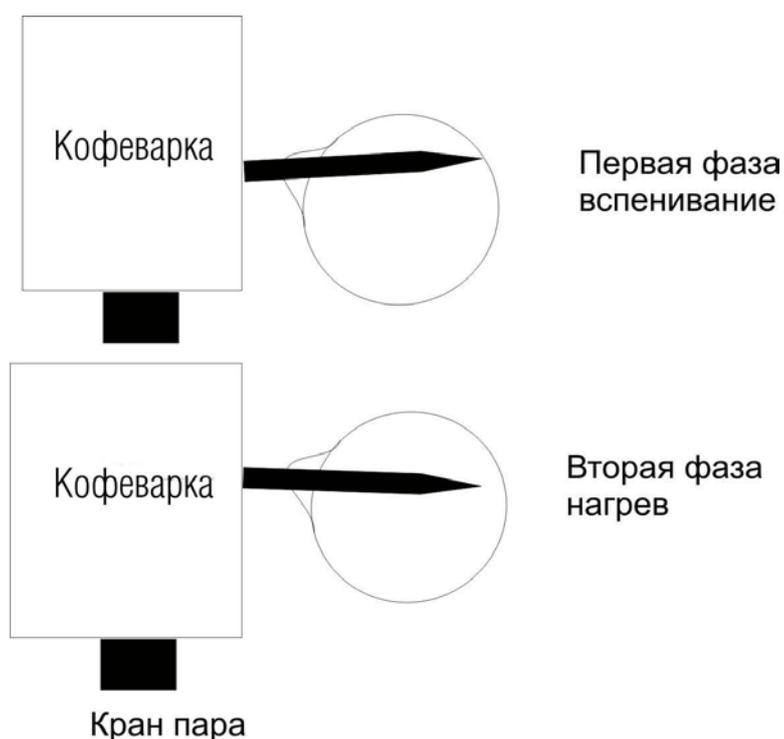
Количество пены определяет первый шаг, текстуру (микропена) – в большей степени второй.

Вспенивание происходит только до тех пор пока молоко холодное, температура ниже 37°C. На первом этапе главное почувствовать положение сопла на несколько миллиметров ниже поверхности молока, при котором происходит вспенивание, сопровождаемое свистяще-шипящим звуком (...тс-тс-тс...) и вращение молока воронкой.

Итак начинаем. Наливаем в питчер молока НЕ НИЖЕ чем 1 см до низа носика, но ВСЕГДА НИЖЕ начала носика, получается около половины питчера.

Располагать конец сопла следует около стенки питчера, обязательно под углом к поверхности молока (не перпендикулярно). Если смотреть сверху и принять носик питчера за 12 часов (трубка пара тоже идет из района носика), то сопло на 4-5 часов. При этом питчер лучше слегка наклонить в сторону 3-4 часов. (кому удобнее могут располагать трубку зеркально и наклонять питчер «на себя», в этом случае вращение молока будет против часовой стрелки).

Включаем на полную пар. Ловим "уровень" при котором молоко вращается по кругу по часовой стрелке и слышится глухой шипящий звук похожий на...тс-тс-тс. При этом уровень молока (пены) резко повышается и надо опускать питчер, чтобы сохранить неизменным характер звука. Уровень "погружения" должен быть чуть ниже уровня, при котором начинают образовываться большие пузыри и слышен звук рвущейся бумаги. Весь этот этап достаточно скоротечен (зависит от мощности пара и объема взбиваемого молока).



Продолжать можно максимально до момента когда левая рука, поддерживающая питчер снизу почувствует, что дно питчера перестало быть холодным.

Таким образом, открыв вентиль пара, Вы, поймав нужный звук шипения, непрерывно ведете питчер вниз, сохраняя характер звука неизменным. Молоко при этом вращается по часовой стрелке воронкой. Не забывайте, что конец носика в течение всей фазы находится около стенки питчера.

Если продолжить первый этап после потепления молока, то пена будет сухой.

Как только почувствуете рукой тепло на дне питчера переходите ко второй стадии.

Опускаете сопло глубже и немного отводите от стенки. Глубину погружения носика выбираем так, чтобы прекратились все шипящие звуки, но сохранялось интенсивное вращение молока, желательно, чтобы воронка стала больше походить на "волну". Греть следует до тех пор, пока рукой можете "комфортно" держать за боковину, температура 65-70°C.

На втором этапе важно не перегреть молоко, иначе противный кипяченый вкус и никакой сладости и пены, кстати, тоже.

Более подробно о теории и технике взбивания можно почитать здесь, правда только на английском <http://home.surewest.net/frcn/Coffee/HowToLatteArt.html>

Чтобы не переводить зря молоко можно потренироваться на воде с добавлением одной капли жидкого мыла. Наливаете в питчер холодной воды до низа носика, добавляете 1 каплю (именно одну!) средства и вперед. Очень помогает. Как это делать можно посмотреть вот тут <http://www.youtube.com/watch?v=KxAvYoymUbM>