

5

LA MAGIA DE LAS COMBINACIONES: CAFÉ Y LECHE



DATOS IMPORTANTES DEL CAFÉ COMBINADO CON LECHE:

1.

El **74%** de las tazas consumidas en nuestro país se combinan con leche.



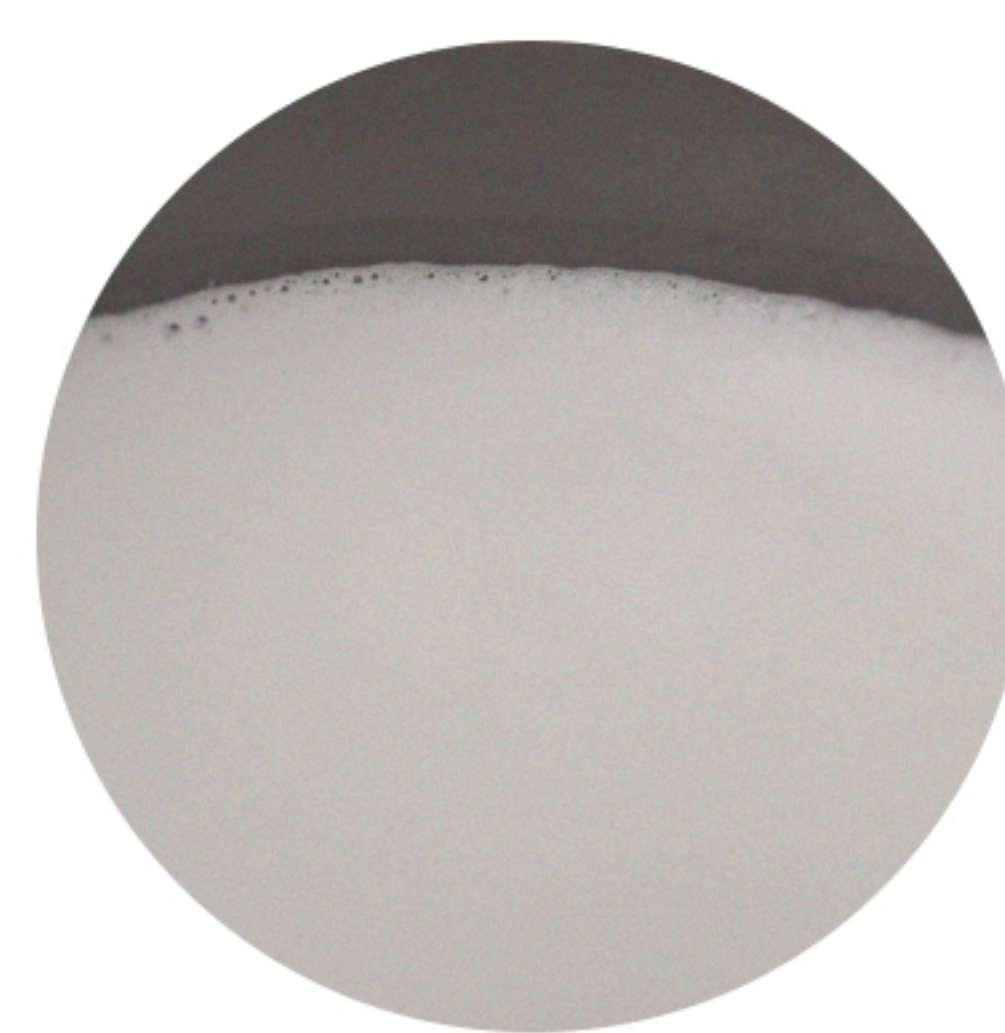
2.

La composición y el sabor de la leche varían según la raza del animal y su dieta.



3.

La espuma de leche se forma cuando el aire se dispersa en el líquido y se forman burbujas, son claves la proteína y la grasa.



LOS AROMAS DEL CAFÉ SE ALTERAN AL COMBINARLOS CON LA LECHE:

EN CAFÉS CON NOTAS AFRUTADAS Y FLORALES

Conserva sus aromas y aparecen notas de caramelo, frutos secos y bizcocho.

EN CAFÉS CON NOTAS DE CEREALES

Conserva sus aromas y adquiere notas de caramelo, frutos secos y galleta.

EN CAFÉS CON NOTAS TOSTADAS

Conservan su carácter intenso.

APRENDE A PREPARAR UN...

CAPPUCCINO

NECESITAS:

Tu café favorito.
Leche o bebida vegetal fría,
para obtener espuma de leche.
Aeroccino.
Una taza de cappuccino.



PASO A PASO:

1. Empezamos espumando la leche.
2. Cuando la tengamos lista, la incorporamos a una taza de cappuccino llegando casi hasta arriba.
3. A continuación, extraemos un espresso directamente sobre la espuma de leche.

LATTE MACCHIATO

NECESITAS:

Tu café favorito.
Leche o bebida vegetal fría,
para obtener espuma de leche.
Accesorio Barista.



PASO A PASO:

1. Preparamos 120 ml de espuma de leche caliente, aunque podéis hacer una espuma de leche fría e incluso agregar hielo después si lo queréis fresco para un día de verano.
2. Cuando la tenemos lista, la incorporamos a un vaso de receta dejando espacio para el café
3. Extraemos directamente sobre la espuma de leche nuestro café.

#NespressoMasterclass

CONVIÉRTETE EN UN EXPERTO EN CAFÉ EN
<https://www.nespresso.com/masterclass-cafe/es>