



Ontdek de wereld van melk



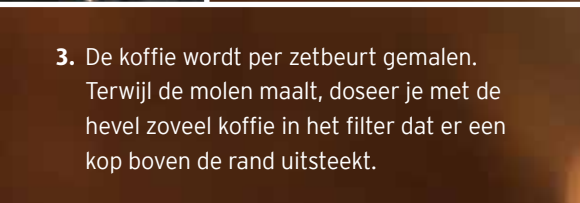
Hoe maak ik een goede espresso?



1. De filterhouder moet voorverwarmd zijn en bevindt zich daarom altijd in het espresso apparaat. Gebruik de dubbel-loops filterdrager.



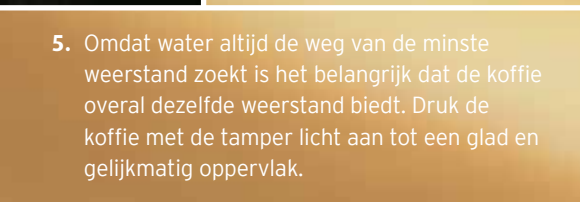
2. Spoel de groep goed door met heet water om eventuele koffieresten te verwijderen. Droog de binnenkant van het filterbakje met een schone doek.



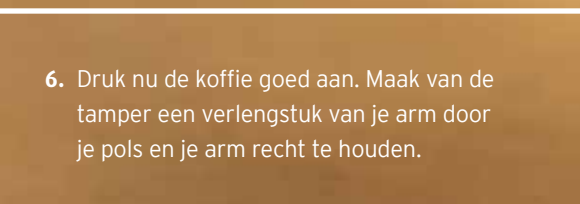
3. De koffie wordt per zetbeurt gemalen. Terwijl de molen maalt, doseer je met de hevel zoveel koffie in het filter dat er een kop boven de rand uitsteekt.



4. Verdeel de gemalen koffie in de filter zonder deze aan te duwen.



5. Omdat water altijd de weg van de minste weerstand zoekt is het belangrijk dat de koffie overall dezelfde weerstand biedt. Druk de koffie met de tamper licht aan tot een glad en gelijkmatig oppervlak.



6. Druk nu de koffie goed aan. Maak van de tamper een verlengstuk van je arm door je pols en je arm recht te houden.



7. Maak voordat de filterdrager in de groep gezet wordt, de vleugels en randen schoon.



8. Als het water in de machine te warm wordt, kan de koffie verbranden. Spoel de groep even door, plaats de filterhouder en zet de machine meteen aan.



Hoe schuim ik Friesche Vlag Langlekker Opschuimmelk?

1. Vul de kan tot de helft met melk.



2. Houd een natte doek voor het stoompijpe of draai het stoompijpe naar de binnenkant van de machine. Verwijder de ongewenste condens uit de stoompijpe door die even door te blazen.

3. Als je rechtshandig bent hou je het handvat met je linkerhand vast, zodat je meer controle hebt en geen wisseltruc met je handen hoeft te doen. Plaats de stoompijpe op de oppervlakte van de melk, zodat je de melk net om het stoompijpe omhoog ziet komen.



4. De stoompijpe moet 2 cm van de zijkant van de kan staan en een beetje schuin. Zet het rubberetje om de stoompijpe op de hoogte van de kan, zodat de kan er tegenaan steunt; zo houd je de kan makkelijker stil.

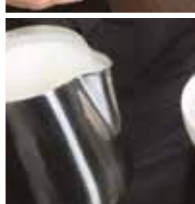


5. Draai de stoomkraan in één keer vol open en wacht tot de melk gelijkmatig in beweging komt. Met je rechterhand voel je de temperatuur van de kan. Zodra deze handwarm is (40 graden) kun je het stoompijpe iets dieper in de kan stoppen.

6. Om de mooiste microfoam te krijgen houd je de kan zo stil mogelijk. Verwarm de melk tot 70 graden. Tip: Kolkt de melk te hard dan ga je met de stoompijpe meer naar het midden van de kan.



7. Kleine belletjes in de melk verwijder je door 1 of 2 stevige tikken met de kan op het keukenblad. Vergeet niet de stoompijpe schoon te vegen!



8. Door de melk nog een seconde of 10 rond te draaien in de kan ontstaat een homogene massa met een fluweelachtig oppervlak. De melk is klaar om op te schenken.



Hoe maak ik een goede cappuccino?



1. Benodigdheden: een voorverwarmede cappuccinokop (1,5 à 1,8 dl), een klein melk-kannetje en Friesche Vlag Opschuimmelk.



2. Maak een espresso volgens de instructies.



3. Schuim de Friesche Vlag Langlekker Opschuimmelk zoals aangegeven en breng voldoende lucht in om een goede schuimlaag te kunnen maken.



4. Houd het kopje met daarin de espresso een beetje schuin.



5. Schenk de geschuimde melk voorzichtig in het midden van de cremalaag, anders breek je erdoorheen en krijg je een volledig bruine bovenkant. Blijf met de tuit zo dicht mogelijk bij de espresso.



6. Blijf doorschenken tot de kop voor de helft gevuld is. Geef dan met de melkkan een tik op de rand van de kop en kantel de kan, zodat het melkschuim meekomt.



Weetje: Aan de cremalaag die het melkschuim omringt dankt de cappuccino zijn naam.



Weetje: Een goede schuimlaag heeft geen zichtbare belletjes en geeft een loblig, romig mondgevoel.



Hoe maak ik een goede latte macchiato?



1. Voor een latte macchiato heb je een groot glas nodig, een kannetje om melk te schuimen en een kannetje of glaasje om de espresso in te zetten.



2. Gebruik een melkkan die groot genoeg is om voldoende Friesche Vlag Langlekker Opschuimmelk op te schuimen. Een latte macchiato bestaat voornamelijk uit warme melk en schuim.



3. Schuim de Friesche Vlag Langlekker Opschuimmelk op zoals je dat voor een cappuccino zou doen.



4. Vul het glas tot aan de rand met warme melk en schuim en laat het een seconde of 20 staan.



5. Bereid de espresso volgens instructie. Je kunt dat gewoon in twee kopjes doen of in een klein kannetje. Hoeveel koffie je in de melk schenkt is afhankelijk van je smaak.



6. Door het glas met melk en schuim even te laten staan wordt het schuim steviger, waardoor de espresso echt een vlek maakt in de melk.



Tip: Door een klein scheutje warm water aan de espresso toe te voegen blijft de espresso tussen het schuim en de warme melk in zitten, wat een mooi effect geeft.



Tip: Daarom gebruik je voor de latte macchiato een glas in plaats van een beker.

