

УРОК 6: ОСНОВЫ РАБОТЫ С МОЛОКОМ

Если эспрессо — это фундамент, то вспенивание молока — это искусство, которое на нём строится.

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОГО МОЛОКА

- о **Цельное молоко** — даёт самую насыщенную, сливочную текстуру и сладкий вкус.
- о **Обезжиренное молоко** — создаёт более лёгкую пену, но с меньшим телом.
- о **Альтернативное молоко** — овсяное, соевое, миндальное и др., все вспениваются по-разному. У многих есть версии «barista», которые ведут себя ближе к молочным.

Совет: всегда используйте свежее холодное молоко прямо из холодильника, потому что более холодное молоко даёт вам больше времени для включения воздуха до перегрева.

6 УРОК

РАСПРОСТРАНЁННЫЕ ОШИБКИ, КОТОРЫХ СТОИТ ИЗБЕГАТЬ

- о **Крупные пузыри** — обычно из-за того, что трубка держится слишком высоко над поверхностью слишком долго.
- о **Плоское молоко** — от недостаточного включения воздуха во время растяжки.
- о **Перегрев** — «сжигает» молоко и лишает его сладости.
- о **Грязная паровая трубка** — всегда продувайте её до и после вспенивания, чтобы избежать накопления молочных остатков.

6 УРОК

ОВСЯНОЕ МОЛОКО

- о Температура нагревания — **55-60 °C**
- о Окно аэрации — **около 4-5 секунд**, с большим количеством воздуха в начале
- о Даёт гладкую микропену, идеальную для латте-арта
- о Универсально для всех напитков на основе эспresso

6 УРОК

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО

- о Температура нагревания — **53-55 °C**
- о Окно аэрации — **2-3 секунды**
- о Воздуха меньше, чем у коровьего молока; дождитесь микропены перед вливанием
- о Лучше всего для напитков: латте и мокка

6 УРОК

СОЕВОЕ МОЛОКО

- о Температура нагревания — **50-55 °C**
- о Окно аэрации — **3-4 секунды**
- о Избегайте светлой обжарки и цитрусовых профилей; лучше работает с более тёмной обжаркой или смесями с робустой
- о Лучше всего подходит для капучино

6 УРОК

КОКОСОВОЕ МОЛОКО

- о Температура нагревания — **50-55 °C**
- о Окно аэрации — **1-2 секунды**
- о Хорошо смешивается с эспрессо
- о Держите паровую трубку прямо под поверхностью, растягивая тонко
- о Отлично подходит для флэт-уайтов и ароматизированных напитков

6 УРОК

МОЛОКО ИЗ МАКАДАМИИ

- о Температура нагревания — около **53-57 °C**
- о Окно аэрации — **2-3 секунды**
- о Более насыщённое тело; хорошо смешивается с другими видами молока
- о Подходит для более «сухих» стилей пены; лучше всего для капучино и маккиато

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА ДОМА

Если у вас есть эспрессо-машина с паровой трубкой:

- о Начните с холодного молока, налитого примерно на треть или половину питчера.
- о Продуйте паровую трубку перед погружением.
- о Растягивайте в течение первых 3–5 секунд, затем вращайте до достижения нужной температуры.
- о Сразу же очистите и продуйте трубку после вспенивания.

Если у вас нет паровой трубки:

- о Можно использовать френч-пресс или ручной вспениватель, чтобы аэрировать тёплое молоко. Это не то же самое, но хороший способ потренироваться в понимании текстуры.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

ЗАДАНИЕ

Потренируйтесь вспенивать молоко, чтобы создать тонкую микропену, затем налейте её в стакан и проверьте консистенцию. Она должна выглядеть глянцевой и гладкой, с мелкими, равномерными пузырьками.

Отметьте температуру, на которой вы остановились, и попробуйте на вкус сладость, сравнив с перегретым молоком, чтобы понять разницу.