



Milchschaum Guide

Das Ziel: Feinporiger Milchschaum ohne große Blasen



Kalte Milch (4 °C)

Sauberes und kaltes Milchkännchen bis kurz vor dem unteren Ende des Ausgießers mit kalter Milch(alternative) befüllen. Öffne kurz das Dampfventil deiner Milchdüse, um kondensiertes Wasser abzulassen.

Positioniere die Spitze der Milchdüse 1 bis 2 cm unter der Oberfläche. Halte das Kännchen schräg, mit einer Hand am Griff und starte das Dampfen.



Ziehphase

Luft wird eingezogen und Schaumbläschen entstehen – ein kratzendes Geräusch wird hörbar.

Führe das Milchkännchen langsam herab, wenn der Füllstand steigt, sodass die Milchdüse weiter knapp unter der Oberfläche bleibt.



Rollphase (30 bis 40 °C, handwarme Milch)

Tauche die Düse etwas tiefer an der Seite in das schräge Kännchen und versuche eine Stellung zu finden, bei der die Milch kreisförmig durchgewirbelt wird. Der Ton wird leiser. Durch das „Rollen“ des Schaums verschwinden größere Bläschen und die Konsistenz wird feiner und gleichmäßiger.



60 °C

Wird das Kännchen zu heiß zum Festhalten, stoppst du den Prozess und schließt das Dampfventil. Zerplatze größere Bläschen durch kurzes Aufklopfen des Kännchens auf den Tisch und anschließendes Schwenken. Nutze die Milch (alternative) zügig, denn nach ca. 30 Sekunden trennt sich der Milchschaum und erfolgreiche Latte Art wird erschwert.

Reinige die Milchdüse am besten sofort durch kurzes Ausdampfen.



Tipp: Je ruhiger und stabiler du dein Milchkännchen hältst, desto besser wird dein Ergebnis!