

Cappuccino Creamer

Strojek na Cappuccino Cappuccino Creamer z nerezové oceli 18/10, s dvojitým - tzv. sandwichovým dnem je možno použít na všechny druhy ploten včetně indukce !!

Návod k použití - originální italské Cappuccino:

Mléko nalijte do 1 třetiny nádoby a ohřejte na cca 60°C (až začne mléko kouřit, ale ne vařit). Při této teplotě vznikne obzvlášť vydatná a hustá pěna.

Potom nádobu položte na podložku, přikryjte pokličkou, vložte šlehací hůlku a šlehejte cca 15 - 20 sekund (viz obr.). Pokličku přidržujte.

Nechte několik sekund ustát, až se krém usadí.

Potom krém nalijte pomocí hůlky nebo lžičky do šálku, do poloviny naplněného kávou. Podle chuti posypte mletou kávou nebo kakaem.

Po použití důkladně vypláchněte.

Ideální také pro použití studeného mléka, pro přípravu koktejlů, kávového krému, Zabaione, na šlehání vajec apod.

Vyzkoušejte např. následující recept:

Mléčný koktail s čerstvým ovocem, sirupem nebo alkoholem

Nalijte do nádoby studené mléko, přidejte čerstvé, umyté ovoce a našlehejte pomocí hůlky- stejně, jako Cappuccino. Potom scedte přes cedník.

Výsledkem je nejen chutný, ale i zdravý mléčný nápoj.

Kromě ovoce můžete použít také např. různé druhy sirupů nebo likérů (Grenadina, Amaretto, Kahlúa, kokosový...)

Ledová káva

Studené mléko smíchejte dle chuti s vychlazenou kávou, našlehejte pomocí hůlky a scedte přes cedník.

Podávejte ve sklenici s kopečkem vanilkové zmrzliny !

Zapojte fantazii a vyzkoušejte další možnosti našeho strojku Cappuccino Creamer !!!

Další top-produkty na téma „káva“ od firmy Cilio:

Strojek na espresso

Porcelánové šálky

Thermo-šálky z nerezové oceli a mnoho dalšího !