

## Préparer des spécialités de café

Pour réaliser les spécialités suivantes, il vous faut:

- du lait moussé et
- de l'expresso fraîchement préparé.

### Espresso macchiato

Un expresso «taché» pour le connaisseur pressé.

#### Ingrédients:

- 1 capsule noire d'expresso (40 ml)
- 1 à 2 cuillerées à soupe de lait entier

#### Préparation:

1. Préparez un expresso dans une tasse à expresso préchauffée.
2. Faites mousser le lait.
3. Ajoutez le lait moussé cuillère après cuillère de sorte que l'expresso ait l'air «taché» («macchiato» en italien).

### Cappuccino

Le grand classique parmi les spécialités à base d'expresso. Il doit son nom à la capuche bicolore (blanc et marron) des capucins.

#### Ingrédients:

- 1 capsule noire d'expresso (40 ml)
- 50 à 80 ml de lait entier
- Cacao en poudre pour la décoration (selon votre goût)

#### Préparation:

1. Préparez un expresso dans une tasse à café ou à cappuccino préchauffée.
2. Faites mousser le lait.
3. Complétez la tasse avec le lait chaud liquide.
4. Avec une cuillère à soupe, déposez une grosse coiffe de mousse de lait bien ferme sur l'expresso.
5. Saupoudrez la mousse d'un peu de cacao en poudre et servez immédiatement.

### Coffee mocha

La version américaine du café au chocolat.

#### Ingrédients:

- 1 capsule noire d'expresso (40 ml)
- 100 à 120 ml de lait entier
- 20 à 30 ml de sirop de chocolat
- Cacao en poudre pour la décoration (selon votre goût)

#### Préparation:

1. Préparez un expresso dans une tasse haute préchauffée.
2. Ajoutez le sirop de chocolat selon votre goût et mélangez. Si vous n'avez pas de sirop de chocolat, vous pouvez mélanger du cacao en poudre et du sucre.
3. Faites mousser le lait.
4. Remplissez la tasse de lait chaud et terminez par une belle coiffe de mousse de lait.
5. Saupoudrez la mousse de lait de cacao en poudre.

### Latte macchiato

Un café au lait à plusieurs couches très tendance.

#### Ingrédients:

- 1 capsule noire d'expresso (40 ml)
- 100 à 120 ml de lait entier

#### Préparation:

1. Remplissez à moitié un verre haut de lait froid. Le verre doit passer sous le porte-capsule de la cafetière.
2. Faites mousser le lait dans le verre jusqu'à ce qu'il soit chaud et qu'une quantité suffisante de mousse se soit formée. Pour refroidir rapidement la cafetière avant de préparer un expresso, procédez de la façon indiquée aux points 8 à 10 du chapitre «Après avoir fait mousser du lait - purger la vapeur».
3. Préparez un expresso directement dans le verre. Les différentes couches se forment d'elles-mêmes. Servez le verre avec une cuillère à long manche pour remuer le latte macchiato.

Variante: versez 20 à 30 ml de sirop de caramel dans le verre. Faites mousser le lait dans un deuxième récipient, puis ajoutez le lait et le lait moussé au sirop. Continuez au point 3.

