Recettes de boissons café au lait

Proportions d'espresso, de lait et de mousse pour les boissons les plus appréciées

Boisson	Tasse	Espresso	Lait	Mousse	Remarque
Macchiato	60–90 ml	1× (env. 30–40 ml)	1 c. de mousse	–	espresso « taché » de lait
Cortado	100–120 ml	1×	env. 60 ml	fine	ratio env. 1 : 1
Flat white	150–180 ml	double	env. 120 ml	0,5 cm	café corsé, lait velouté
Cappuccino	150–180 ml	1× / double	env. 120–150 ml	1–1,5 cm	classique, la mousse tient le latte art
Caffè latte	250–330 ml	1× / double	200–250 ml	1 cm	doux, beaucoup de lait
Latte macchiato	verre 300 ml	1×	200–250 ml	2 cm	l'espresso est versé dans le lait, des couches se forment
Mocha	250–300 ml	1× / double	180–200 ml	1 cm	+ 15–20 g de chocolat ou de cacao
Café viennois	200 ml	double	–	chantilly	saupoudré de cacao
Latte glacé	300–400 ml	double	150–200 ml froid	–	verre avec glaçons, espresso par-dessus
Affogato	coupelle	1× / double	–	–	verser sur une boule de glace vanille

Comment faire mousser le lait

1. Utilisez du lait entier bien froid ou une boisson végétale en édition « barista ».
2. Remplissez le pichet d'un tiers à la moitié, selon la boisson.
3. Plongez la buse juste sous la surface et laissez entrer l'air brièvement (léger sifflement). Plus longtemps pour un cappuccino, juste un instant pour un flat white.
4. Enfoncez la buse plus profondément et faites tourner le lait en tourbillon jusqu'à 55–65 °C (le pichet est chaud, mais on peut encore le tenir en main).
5. Tapotez le pichet sur le plan de travail, faites tourner et versez aussitôt. Ne réchauffez pas le lait déjà moussé.

Sans buse vapeur

- Mousseur manuel (French press) : chauffez le lait à 60 °C, remplissez au tiers et pompez 20–30× avec le piston.
- Mousseur électrique : la voie rapide vers la mousse, surveillez la température.