

Πώς φτιάχνουμε φρέντο καπουτσίνο

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/09/2011 10:44

Τα εργαλεία που θα χρειαστούμε είναι:

Μια καφετιέρα για espresso, είτε ηλεκτρική είτε το παραδοσιακό ειδικό μπρίκι.

Ένα μπλέντερ ή παρόμοιο εργαλείο

Ένα μιξεράκι για φραπέ.

Ο καφές (φροντίζουμε να τον κρατάμε στο ψυγείο για να διατηρεί το άρωμα του), η μεζούρα/πατητήρι και το εξάρτημα της καφετιέρας που δέχεται τον καφέ.

Γεμίζουμε τη μεζούρα με καφέ...

...ρίχνουμε τον καφέ στο ειδικό εξάρτημα της καφετιέρας...

...και τον πιέζουμε με το πίσω μέρος της μεζούρας.

Έτσι είναι τώρα έτοιμο για να το βάλουμε στην καφετιέρα.

Ετοιμάζουμε ένα φλιτζάνι με τον καφέ μας. Στη μορφή που είναι τώρα, ο καφές μας είναι ένας κλασσικός (ζεστός) espresso.

Παίρνουμε το Multi Moulinette, ή κάποιο αντίστοιχο εργαλείο, και βάζουμε στο δοχείο του αρκετά παγάκια (περίπου 10, ανάλογα βέβαια και με το ποτήρι που θα σερβίρουμε τον καφέ). Αν θέλουμε, προσθέτουμε ζάχαρη.

Προσθέτουμε το φλυτζάνι με το ζεστό espresso στο δοχείο.

“Χτυπάμε” το μίγμα, το πολύ για 5 δευτερόλεπτα. Δεν χρειάζεται παραπάνω για να μην λιώσουν εντελώς τα παγάκια. Εγώ το κάνω μέσα στο νεροχύτη γιατί το δικό μου Multi έχει διαρροές.

Ο καφές μας έχει παγώσει, η ζάχαρη είναι ομοιόμορφα ανακατωμένη και έχει δημιουργηθεί και ένας ωραίος αφρός.

Αδειάζουμε το δοχείο σε ένα ποτήρι.

Αυτό που έχουμε φτιάξει μέχρι στιγμής είναι ένας “Espresso Freddo”. Αν δεν μας αρέσει το γάλα, μπορούμε να σταματήσουμε εδώ, ρίχνοντας μόνο μερικά παγάκια ακόμα. Αν όχι, το αφήνουμε όπως έχει και συνεχίζουμε παρακάτω.

Σειρά έχει η κρέμα. Χρησιμοποιούμε γάλα υψηλής παστερίωσης γιατί έχει παρατηρηθεί πως με αυτό έχουμε τα καλύτερα αποτελέσματα. Δεν χρειάζεται να είναι πλήρες, αρκεί και αυτό με τα 1% λιπαρά. Εγώ συνήθως ρίχνω περίπου ένα “δάχτυλο” γάλα στο μπρίκι.

“Χτυπάμε” το γάλα με μιξεράκι του φραπέ, μέχρι να δημιουργηθεί ικανοποιητικός αφρός.

Με ένα κουταλάκι προσθέτουμε την κρέμα στον καφέ μας.

Αυτό ήταν! Ο “Cappuccino Freddo” μας είναι έτοιμος!

polylitoikairoi.blogspot.com

<http://www.flickr.com/photos/georgeadams/sets/72157600982467728/show/>

=====

Απ:Πώς φτιάχνουμε φρέντο καπουτσίνο

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 17/09/2011 10:47

http://www.youtube.com/watch?v=UBIUnIK1_Qo

=====