

PER IL GUSTO DELLA CURIOSITÀ



Tra storia e leggenda

Il cappuccino è una bevanda composta da caffè espresso e latte montato a schiuma ed è la bevanda simbolo della caffetteria italiana nel mondo. La leggenda vuole che sia stato inventato dal frate cappuccino Marco d'Aviano, dopo la sconfitta degli ottomani nella battaglia di Vienna del 1683. In realtà però è probabile che il cappuccino, così come lo conosciamo oggi, sia nato solo dopo l'invenzione della macchina espresso attorno alla fine dell'800. È quindi probabile che il nome derivi semplicemente dal colore del latte circondato da un cerchio scuro di caffè, simile quindi al taglio di capelli dei frati cappuccini, per l'appunto.

**RE
CAPPUCCIO**



**CENTRALE DEL LATTE DI BRESCIA.
DAL 1930 IL BENESSERE QUOTIDIANO PIÙ AUTOREVOLE.**

PERCHÈ IL LATTE FA LA SCHIUMA?

La schiuma del latte è il risultato dell'interazione tra l'aria, intrappolata sotto forma di bolle, ed il latte stesso.

La dimensione delle bolle, visibili ad occhio nudo, rende chiara questa relazione, mentre per altri alimenti (la panna montata o il gelato) la dimensione delle bolle è così piccola da far apparire l'alimento come un tutt'uno. L'aria intrappolata all'interno di queste bolle tende per sua natura a dissolversi se non stabilizzata dalla presenza di alcuni componenti dell'alimento chiamati emulsionanti. Gli emulsionanti sono sostanze che, naturalmente presenti, permettono di prolungare la vita di questa

complessa struttura, frutto dell'interazione fra un alimento ed un gas (aria). **Nel latte queste sostanze sono le proteine grazie alle quali si formano e si stabilizzano le bolle.**

Il grasso del latte, invece, pur fondamentale per il sapore del prodotto, esercita un'azione contrastante sulla formazione della schiuma se non adeguatamente lavorato. Il trattamento termico del latte, infine, oltre a permettere la conservazione, agisce su alcune proteine fondamentali per la formazione ed il mantenimento della schiuma, modificando le performance del latte ed introducendo un ulteriore elemento per la valutazione del risultato finale.

BRESCIA
CENTRALE DEL LATTE

LA PARTE PIÙ FRESCA DI NOI

Per maggiori informazioni
www.recappuccio.it

*Una schiuma
davvero regale*

**RE
CAPPUCCIO**



BRESCIA
CENTRALE DEL LATTE



LA CENTRALE DEL LATTE DI BRESCIA PRESENTA RECAPPUCCIO U.H.T.

**Il buon latte di Centrale,
già ideale per un buon
cappuccino, ha ora un gusto
più buono e intenso
con una schiuma davvero regale!
Recappuccio infatti è un latte
arricchito con panna
che unisce al vantaggio del
sapore, la qualità della schiuma.**

Recappuccio è un latte raccolto da allevamenti selezionati e controllati esclusivamente italiani. Il maggior contenuto di panna gli conferisce un sapore intenso con una schiuma compatta e morbida al contatto con il palato. La selezione del latte ricevuto quotidianamente permette inoltre di offrirvi il latte con il miglior contenuto proteico in grado di sostenere la schiuma senza ricorrere all'aggiunta di altri ingredienti. Tutto questo grazie ad una particolare tecnologia di lavorazione, appositamente studiata per Recappuccio, che permette di ottenere più gusto senza rinunciare alla schiuma.

10 REGOLE D'ORO PER PREPARARE UN CAPPUCCINO REGALE



1 Un ottimo cappuccino si ottiene con una base di caffè espresso, una quantità sufficiente di latte montato e grazie all'abilità dell'operatore. Prima di iniziare la preparazione è necessario predisporre tutto l'occorrente. La macchina deve essere alla giusta pressione e temperatura consigliata dal produttore, bisogna aver predisposto una tazza da cappuccino in ceramica a base arrotondata e una lattiera di acciaio inossidabile da 500ml.



2 Nella brocca da 500ml versare fino a 250ml di latte Recappuccio freddo (sufficienti per 2 cappuccini).



3 Impugnare la lattiera inclinandola leggermente per poter controllare la lavorazione.

4 Il beccuccio deve essere immerso a filo nella superficie del latte. L'erogatore di vapore deve essere aperto fino ad essere portato alla massima pressione.



5 A questo punto il vapore, oltre a cedere calore al latte, crea in prossimità della superficie un "vortice" in grado di inglobare aria. Quest'ultima, grazie alla presenza delle proteine del latte che favoriscono la formazione e la stabilità della schiuma, viene inglobata sotto forma di bolle fino a generare la crema. Il barman deve quindi favorire questo fenomeno tenendo con polso fermo la lattiera o eventualmente assecondando la crescita della schiuma con piccoli spostamenti in senso verticale.



6 Durante tutta questa fase una mano va appoggiata alla lattiera per controllare la temperatura del latte. Se è vero che è necessario creare un "vortice" per inglobare aria e far crescere la schiuma, bisogna evitare di surriscaldare il latte oltre i 55°C per non alterarne troppo le proprietà nutritive.



7 Raggiunti i 55° C, si chiude il vapore e solo dopo si allontana la lattiera dal beccuccio della macchina espresso per evitare la formazione di un soffio di vapore indesiderato che dissolverebbe parte della crema ottenuta. A questo punto la lattiera va agitata in senso rotatorio per favorire la stabilizzazione e la distribuzione della schiuma.



8 Solo dopo aver preparato il latte, si procede all'erogazione di 2,5 cl circa di caffè espresso nella tazza da cappuccino. È sempre consigliabile preparare prima il latte montato e poi il caffè, così da preservare al meglio le caratteristiche del caffè e permettere al latte di riposare alcuni secondi al fine di assestare la schiuma ottenuta.



9 Chiedere sempre al cliente se desidera cacao in aggiunta al cappuccino. Il cacao amaro può essere messo sia sull'espresso che sul latte già versato in tazza.

10 Nella tazza in cui è stato preparato il caffè espresso si versa il latte montato. L'operazione va fatta con un movimento deciso del polso. La crema va fatta scivolare fino a riempire la tazza senza debordare. A questo punto è pronto il nostro Recappuccio.



Come arricchire un Recappuccio classico



MAROCCHINO

Preparare un caffè in una tazza piccola da punch ed aggiungere latte schiumoso. Terminare con una consistente spruzzata di cacao.



CAPPUCCINO DEL PIACERE

Bicchiere:
tazza da cappuccino in vetro
Ingredienti:
crema all'amaretto, caffè espresso, latte, crema di latte
Decorazione:
top di cioccolato
Procedura di preparazione:
versare in successione la crema all'amaretto e il cappuccino.
Terminare con la schiuma del latte e completare con il top di cioccolato.



CAPPUCCIOVO

Bicchiere:
tazza da cappuccino in vetro
Ingredienti:
crema all'uovo, caffè espresso, latte
Decorazione:
meringa e cannella
Procedura di preparazione:
versare circa 5 cl di crema all'uovo sul fondo e far roteare la tazza in modo da colorare le pareti con la stessa.
Successivamente preparare un cappuccino con un espresso e latte montato a grana fine. Completare decorando con una meringhetta in superficie e cannella in polvere.



CAPPUCCINO CON CANNELLA

Si prepara un cappuccino classico a cui si aggiunge della cannella in polvere. Si consiglia un uso parsimonioso della cannella in quanto è un componente molto aromatico e non deve prevalere sul gusto complessivo. Usata invece nelle dosi giuste, una leggera spolveratina con l'apposito spargicannella, oltre a rafforzare il gusto rende delizioso l'aspetto della bevanda.