



AROMATICO

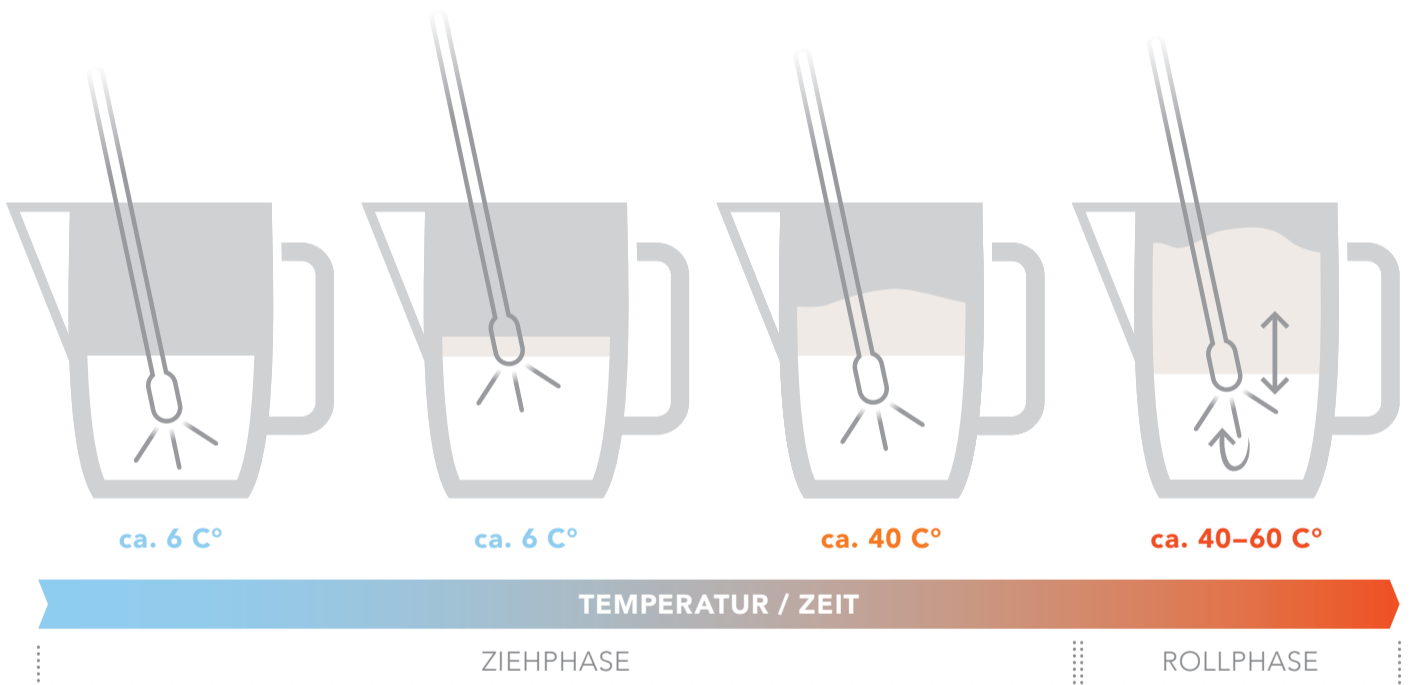
MILCHSCHAUM

## DAS RICHTIGE AUFSCHÄUMEN DER MILCH

### OPTIMALE EIGENSCHAFTEN DER MILCH

TEMPERATUR:	Die Milch sollte <b>kühlschränkalt</b> sein. <b>Tipp:</b> Auch das Milchkännchen in den Kühlschrank stellen, damit dieses auch die Milch kühlt und somit viel Zeit bleibt, um die Milch aufzuschäumen.
FETTGEHALT:	Optimaler Fettgehalt: <b>3,3–4,0%</b>
EIWEISSGEHALT:	Optimaler Eiweißgehalt: <b>3,3–3,5%</b>
ENDTEMPERATUR:	Die Endtemperatur der Milch sollte bei <b>60–68°C</b> liegen.
DAMPFDRUCK:	Der notwendige Dampfdruck sollte bei ca. <b>1 bar</b> liegen.
EINFÜLLEN:	Die Milch sollte bis zum Beginn des Auslaufs des Milchkännchens eingefüllt werden.

### MILCHSCHÄUM-PHASEN



### ZIEHPHASE

Der Schaum gelingt, wenn die Dampfbohrung zunächst ca. 2 cm in die Milch eintaucht. Am besten ist es, wenn die Dampfbohrung im Auslauf des Milchkännchens positioniert wird. Dann wird das Kännchen am Henkel mit der einen Hand festgehalten und mit der anderen die Dampfbohrung aufgedreht. Die Ziehphase startet. Der heiße Dampf bringt Luft unter die Milch und erste Schaumbläschen entstehen. Als bald wird die Dampfbohrung kurz unter die Oberfläche gezogen, sodass ein kratzendes Geräusch zu hören ist. Jetzt kann die zweite Hand gerne mit an das Milchkännchen gelegt werden, um die Temperatur der Milch besser fühlen zu können.

### ROLLPHASE

In der Rollphase wird keine Luft mehr unter die Milch gehoben. Jetzt geht es um die Porung des Schaums. Die großen Luftbläschen, die in der Ziehphase entstanden sind, werden verdichtet und der Schaum wird feiner, gleichmäßiger und cremiger. Dafür wird die Düse wieder tiefer in das Kännchen gesteckt und die Milch wirbelt kreisförmig durch das Kännchen.