

Milchschaum, der trägt.

Kein Schaum — flüssige Seide. Guter Mikroschaum glänzt wie nasse Farbe und ist die Basis für jede Latte Art. Halt die drei Phasen und die Temperaturzone beim Üben daneben.

Die drei Phasen

1

Ziehen

Lanze knapp unter die Oberfläche — es zischt sanft, Luft kommt rein.

2

Rollen

Lanze tiefer — die Milch dreht sich im Whirlpool, Blasen werden fein.

3

Polieren

Glänzend wie nasse Farbe — sofort Lanze abwischen & durchpusten.

Die Temperaturzone



60-65 °C = dein Ziel

kalt

Start mit kalter Milch

> 70 °C

verbrannt, kein Glanz

Die Hand ist dein Thermometer: Wird das Kännchen zu heiß zum Anfassen, ist es zu spät — sofort stoppen. Über 70 °C verbrennt die Milch, verliert den Glanz und schmeckt fad.

Drei Mal schäumen.

Dein Auftrag bis zur nächsten Folge: Schäum drei Mal, bis der Schaum „nasse-Farbe“-Glanz hat. Und finde deine Milch — Fett und Protein entscheiden, wie gut sie trägt.

Welche Milch schäumt?

Milch	Eignung	Hinweis
Vollmilch (3,5 %)	★★★ Standard	Fett = Cremigkeit, Protein = Stabilität
Fettarme Milch (1,5 %)	★★ ok	festerer, weniger cremiger Schaum
Hafer „Barista“	★★★ sehr gut	nur die Barista-Variante (extra Protein)
Soja / Mandel Standard	★ wechselhaft	flockt schneller, Barista-Edition nehmen

Merk dir das

- **Kalt starten.** Kalte Milch gibt dir mehr Zeit, Luft sauber einzuziehen.
- **Zischen = Luft.** Hört das Zischen auf und es rollt satt — keine Luft mehr ziehen.
- **Sofort reinigen.** Lanze nach jedem Mal abwischen & durchpusten — sonst trocknet Milch fest.