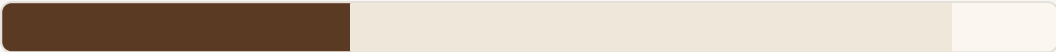
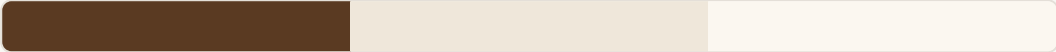


Ein Espresso. Zehn Getränke.

Alles aus einer Basis — der Unterschied liegt nur im Verhältnis. Häng diese Karte an deine Maschine.

■ Espresso ■ Wasser ■ Milch ■ Milchschaum

Espresso der Kern	
Ristretto kürzer, intensiver	
Lungo verlängert	
Americano Espresso + heißes Wasser	
Macchiato „gefleckt“	
Cortado halb & halb	
Flat White viel Milch, wenig Schaum	
Cappuccino 1/3 · 1/3 · 1/3	

Der feine Unterschied.

Dein Auftrag bis zur nächsten Folge: Bau einen Cappuccino und einen Flat White direkt nebeneinander — so schmeckst und siehst du, was der Schaum ausmacht.

Getränk	Espresso	Milch	Schaum	Tasse
Cappuccino	1 (≈30 ml)	1 Teil	1 Teil (luftig)	~150–180 ml
Flat White	1–2 (kräftig)	viel, seidig	dünn (~0,5 cm)	~150–160 ml
Latte	1	sehr viel	dünn	~250 ml+
Cortado	1	1:1, kaum Schaum	minimal	~90–120 ml

Merk dir das

- **Cappuccino vs. Flat White:** Cappuccino hat mehr, luftigeren Schaum; Flat White ist seidiger und kaffeebetonter.
- **„Latte“ ≠ Milchkaffee.** Caffè Latte = Espresso + viel Milch, nicht Filterkaffee mit Milch.
- **Tassengröße steuert mit.** Die richtige Tasse macht das Verhältnis fast von selbst.