

Sådan bruger du din Bialetti mælkeskummer



1. Fyld mælkeskummeren op med 1/3 del mælk (ikke skummetmælk).
2. Sæt komfuret på højest antal grader og placer mælkeskummeren direkte på komfuret, men uden låg på.
3. Når det begynder at dampe fra mælkeskummeren, løfter du mælkeskummeren og skvulper mælken lidt rundt. Hvis der kommer kraftig damp op, så er mælken klar til at blive skummet.
4. Nu tages mælkeskummeren af komfuret og du pumper de to filtre op og ned via tryk på stemplet. Dette gøres i et moderat tempo i ca. 30 sekunder. Herefter tages stemplet op og du kan hælde mælken op i dine café latte glas.

Tip: Hvis du ønsker en super café latte, så anbefaler vi, at du bruger ca. et halvt shot glas karamelsirup i bunden, fylder mælken op og dernæst kaffe. Dette trick giver en super smag og en fantastisk nuance fordeling i dit glas.



- **Altid friskristet kaffe fra eget risteri**

Det skal du bruge før du går i gang:

Mælk



Komfur



Har du nogen spørgsmål til guiden eller ønsker du rådgivning om hvilke kaffebønner der passer til en god café latte.

Så gå ind på vores shop www.Dinluksus.dk, eller besøg os på adressen:

Havremarken 4, A2
3650 Ølstykke

Tlf: 3119 2644
Mail: info@Dinluksus.dk