



GUIDE TIL AT LAVE DET PERFEKTE MÆLKESKUM

Cortado, caffè latte, iskaffe og cappuccino. Lækre espressofavoritter, der alle kræver et skønt mælkeskum på toppen. Du har måske fået de lækre kaffer på cafeer eller som to-go, men med guiden her kan du også selv brygge de raffinerede luksuskaffer.

Temperatur

Den perfekte temperatur til at skumme mælk er 65 grader. Kommer den over 70 grader får den smag af risengrød og kommer den under 60 grader, vil den søde mælkesmag ikke træde ordentligt frem.

Mælketype

Hovedreglen til at lave et perfekt mælkeskum er, at der skal være proteiner og fedt til stede, og du kan derfor lave et lækkert skum med mange forskellige typer af mælk, der alle bidrager med forskellige smage.

Mange cafeer bruger sødmælk, fordi den giver kaffen en ekstra lækker sødme, og så er den lettere at skumme end fx letmælk og minimælk. Mens sødmælken giver et mere cremet skum, giver fx skummetmælken et mere luftigt skum. Ligeledes er der mange gode plantebaserede mælkedrikke, der kan give et flot, luftigt og lækkert skum. Prøv dig frem og find din favorit mælketype

Udstyret

Du får det bedste resultat, hvis du har en steamer, men hvis ikke du har sådan en stående derhjemme, er der nogle gode alternativer.



Lav det perfekte mælkeskum
<https://merrild-kaffe.dk/perfekt-maelkeskum/>

Stempelkande: Stempelkanden er et godt alternativ til en mælkeskummer. Opvarm mælken i en gryde, til den når 65 grader. Hæld derefter mælken i stempelkanden og brug stemplet til at skumme den. Jo flere tryk, jo mere skum. Husk at rengøre stempelkanden efter brug, så mælken ikke sætter sig og bliver sur.

Cocktailshaker: Cocktailshakeren er særligt god, hvis du vil lave en iskaffe eller en kold cocktail. Du kan nemlig bruge den til at skumme kold mælk. Tilsæt ingredienserne til kaffen og shake it!

Elektrisk håndholdt mælkeskummer: Varm mælken op til 65 grader. Sæt derefter den elektriske mælkeskummer ned og skum løs. Bevæg den elektriske mælkeskummet langsomt op og ned for at få et tykt og jævnt mælkeskum.

Skum løs! Og rigtig god fornøjelse.

