

# Caffè latte

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

30 ml	espresso
100 ml	horké plnotučné mléko



## Postup přípravy

Nejprve si připravíme espresso: Do kávovaru dáme čistou vodu a předejdeme jumbo (velký) šálek nebo sklenici. Připravíme si čerstvě namletou kávu (7 g) a dáme ji do páky. Páku nasadíme na kávovar a připravíme espresso. Voda, resp. horká pára musí protékat pákou pod tlakem 9 atmosfér při teplotě okolo 89-92°C. Právě italské espresso by se mělo extrahovat ne déle než 20 až 30 sekund a mělo by být použito cca 20 až 30 ml vody. Nyní si připravíme pěnu z mléka: Studené či vlažné plnotučné mléko dáme do konvičky z nerez oceli. Trysku na páru ponoříme do mléka, abychom vytvořili pěnu (teplota mléka nesmí přesáhnou 72 °C). Vytvořenou mléčnou pěnu přelijeme přes espresso a ihned podáváme.

**Poznámka:** Caffè latte vymyslel na konci padesátých let dvacátého století Lino Meiorin – majitel kavárny Caffe Mediterraneo na severu Itálie. Jeho zákazníci totiž nebyli zvyklí na intenzivní chuť tradičního italského cappuccina, a proto vždy žádali o více mléka do svého nápoje. Lino se tak vždy otočil k baristovi a italsky ho požádal, aby dal víc “latte” (= mléka) do zákaznickova cappuccina. V roce 1959 se tento nápoj v nabídce podniku osamostatnil a dostal název Caffè latte. Caffè latte vlastně znamená v překladu z italštiny “káva (a) mléko” a skládá se pouze z espressa a jemně našlehané mléčné pěny.