

## A vaporização do leite



### CERTO

**Olfato:** Adocicado

**Paladar:** Com certa doçura; misturado com café, destaca o sabor da bebida; pode ser tomado na hora

**Sonora:** Na hora da vaporização o barulho é semelhante ao de uma panela de pressão

**Tato:** Difícil de mexer, pois ele adere à colher como um creme

**Aspecto visual:** Sem bolhas, homogeneizado, brilhante



### ERRADO

**Olfato:** De esterco

**Paladar:** Destaca-se um gosto de “fervido” e o consumidor é obrigado a esperar a bebida esfriar

**Sonora:** Na hora da vaporização ouve-se a bebida borbulhar

**Tato:** Leite ralo, fácil de mexer

**Aspecto visual:** Com bolhas grandes, aspecto de espuma de detergente

### **TÉCNICAS INADEQUADAS**

- Subir e descer a pitcher enquanto se vaporiza
- Não homogeneizar o leite para que o creme e o leite se unam
- Não limpar o vaporizador antes e depois do processo
- Vaporizar o mesmo leite mais de uma vez
- Ferver o leite
- Não tirar a água que se acumula no vaporizador após um tempo sem utilizá-lo

### **BEBIDAS TRADICIONAIS COM LEITE VAPORIZADO**

- Cappuccino (no qual o creme do leite costuma ser mais alto)
  - Macchiato
  - Mocha
  - Caffè latte

