

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

