

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ ПЕНЫ КАПУЧИНАТОРОМ:

- Налить молоко 3-3,5% жирности в металлическую емкость, поставить на плиту и нагреть. Молоко нельзя нагревать выше +70°C, иначе белковые соединения начнут разрушаться, молоко перестанет взбиваться и приобретет привкус кипяченого.
- Уменьшить нагрев, погрузить капучинатор в молоко и начать нажимать на ручку равномерными движениями.
- Длительность взбивания зависит от множества факторов. Главная задача – не дать молоку закипеть и убежать.



Для первого эксперимента желательна группа поддержки, не технической, так хоть моральной. Ну, и вправду, если капучино удался, не в одиночку же наслаждаться!



www.BORNER.ru

КЛАССИЧЕСКАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ КАПУЧИНО:

приготовить чашку кофе, влить молоко в кофе, придерживая пену ложкой, сверху положить пену.

ИМПОРТЁР, ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В СНГ:

ООО «Бёрнер Ист» Россия, 129626, г. Москва, Рижский проезд, д.11, тел./факс (495) 683-00-78, www.BORNER.ru
Не подлежит обмену и гарантии в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». Не подлежит сертификации.

КАПУЧИНАТОР АВТО



НАЖИМАЙ
И
ВЗБИВАЙ

«МИКСЕР-ВЕНЧИК»
работает
по принципу
«ЮЛА-ВОЛЧОК»



Нажимайте на ручку,
и взбивание сливок,
соусов, майонеза,
коктейлей, муссов или
омлета произойдёт
автоматически!

