

УРОК 5: ТЕКСТУРИРОВАНИЕ МОЛОКА И ЛАТТЕ-АРТ

КАК ОБРАБОТКА МОЛОКА ВЛИЯЕТ НА ВЗБИВАНИЕ

Разные способы обработки молока меняют его текстуру, сладость и поведение при взбивании. На продвинутом уровне знание этого помогает корректировать технику.

- о **Фракционное замораживание** концентрирует молоко, частично удаляя воду. Даёт более кремовую текстуру и сладкий вкус. Повышенная концентрация белка и жира может создавать более стабильную микропену.
- о **Испарение** снижает содержание воды мягким нагревом, делая вкус плотнее и слегка карамелизированным. Может давать более густую пену, но важно не перегреть при взбивании.
- о **Смешивание** молока из разных источников или сочетание молочного и растительного для достижения нужных вкуса/текстуры. Это отличный подход, но возможно потребуется корректировать время взбивания в зависимости от смеси и содержания белка.

Чем больше белка — тем больше пены; больше жира — шелковистее текстура.



УРОК 5:

ПРОДВИНУТАЯ ТЕХНИКА МИКРОПЕНЫ

- о **Растягивание:** мягко вводите воздух в первые 3–5 секунд, прислушиваясь к ровному мягкому «шипению». Избегайте резких подач воздуха — они создают крупные пузыри.
- о **Закручивание:** расположите кончик паровой трубки чуть в стороне от центра и глубже, чтобы создать вихрь. Он объединяет пену и молоко в гладкую, глянцевую текстуру. Для коровьего молока делайте это до ~32 °С.
- о **Контроль температуры:** цель 55–65 °С. Прекращайте взбивание, как только кувшин становится слишком горячим, чтобы держать его комфортно более 2–3 секунд.



УРОК 5:

БАЗА НАЛИВАНИЯ ДЛЯ ЛАТТЕ-АРТА

Латте-арт — это не просто украшение, а показатель правильно текстурированного молока и техники налива.

- о Начинайте «с высоты»: лейте с высоты 5–10 см, чтобы молоко утонуло под кремой.
- о Опустите питчер: когда чашка наполовину полна, приблизьте носик к поверхности, чтобы пена поднялась.
- о Контроль потока: медленный, ровный налив создаёт чёткие формы; торопливый — размывает рисунок.

УЗОР «СЕРДЦЕ»

- о Начните «с высоты», равномерно лейте в центр.
- о Опуская кувшин, позвольте пене сформировать белый круг.
- о Приподнимите кувшин и проведите линию через круг, формируя сердце.



УРОК 5:

УЗОР «ТЮЛЬПАН»

- о Начните с небольшого налива для основания и остановитесь.
- о Налейте следующий слой сверху, слегка перекрывая.
- о Продолжайте наслаивание до нужного числа «листов», затем прорисуйте «стебель» до финиша.



УЗОР «РОЗЕТТА»

- Розетта — один из самых узнаваемых узоров.
- о Начните с высокого налива в центр, затем опустите кувшин к поверхности, когда чашка наполовину полна.
 - о Ведите кувшин плавно из стороны в сторону, медленно отводя назад — так создаётся «лист».
 - о Завершите, слегка приподняв кувшин и проведя тонкую линию через центр рисунка, чтобы обозначить стебель.

Ключевые советы: держите поток стабильным, движение «из стороны в сторону» — ровным, подачу — одинаковой. Любые неровности исказят «листья».



SYSTEMA COFFEE

УРОК 5:

ВЗБИВАНИЕ РАЗНЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ АЛЬТЕРНАТИВ

Не все гости пьют молоко животного происхождения, и бариста нужно адаптироваться. Растительные напитки ведут себя по-разному из-за различий в жирах и белках.

- о **Соевое молоко:** хорошо пенится, но может сворачиваться при перегреве или при смешивании с очень кислым эспрессо. Держитесь нижней границы температуры (50–55 °C).
- о **Овсяное молоко:** популярно за кремовую текстуру. Даёт шелковистую микропену, но при чрезмерном стретчинге может становиться жидким. Хорошо подходит для латте-арта.
- о **Миндальное молоко:** из-за меньшего белка сложнее добиться стабильной пены. Помогают мягкий стретчинг и более низкие температуры, но рисунки держатся хуже.
- о **Кокосовое молоко:** может расслаиваться при высокой температуре, часто даёт более тяжёлую и менее стабильную пену. Вкусно, но не лучший вариант для сложного латте-арта.
- о **Бленды (овёс-соя, миндаль-овёс):** созданы для бариста, обычно стабильнее пенятся и лучше держат форму.

Общее правило: меньше белка — менее стабильная пена; больше жира — более кремовая текстура. Соответственно корректируйте стретчинг и налив.

ОБЫЧНЫЕ ОШИБКИ В ЛАТТЕ-АРТЕ

- о Слишком густая пена: результат чрезмерного растягивания, такая пена не интегрируется с кремой.
- о Слишком быстрый налив: рисунки теряют чёткость.
- о Слишком полная чашка до рисунка: не остаётся места для формирования дизайна.



ДОМАШНЯЯ РАБОТА

ПРАКТИКА «СЕРДЦЕ», «ТЮЛЬПАН», «РОЗЕТТА»

- o Взбейте молоко, добиваясь глянцевой микропены.
- o Тренируйте «сердце», пока не получится чистая симметричная форма три раза подряд.
- o Переходите к «тюльпану», акцент на чистом наслаивании и чёткости.
- o Затем отрабатывайте «розетту»: начните с коротких наливов, чтобы освоить движение «листом», прежде чем делать рисунок на всю чашку.
- o Попробуйте взбивание и налив с одной растительной альтернативой (например, овсяным), чтобы понять отличия от молочного.

