



Handleiding melk opschuimen

Het melk opschuimen gaat erg snel. Lees vooraf de handleiding een aantal keer goed door. Dan zitten de stappen goed in je hoofd.

Vorbereiding melk opschuimen

1. Begin altijd met een schoon en koud kannetje melk voor het beste resultaat! Hoe kouder de melk en het melkkannetje, hoe langer je de tijd hebt om mooi melkschuim te maken.
2. Vul je melkkannetje tot 1/3 de hoogte met verse melk. *(afb. A)*
Gebruik voor het perfecte melkschuim het liefste volle melk. Dit kan ook met alternatieve soorten zoals havermelk of sojamelk, de barista versie daarvan werkt dan het beste. Let wel op; het opschuimen werkt hetzelfde, maar is een stuk lastiger!
3. Stoom voordat je begint met opschuimen kort het stoompijpje door om water- en melkrestanten uit het stoompijpje te blazen.



Beginstand van de melkkan

4. Breng je melkkannetje naar de stoompijp. Zorg ervoor dat de bodem van je melkkannetje tijdens het opschuimen altijd horizontaal is. Breng het stoompijpje via het schenktuitje van het melkkannetje in de melk, ongeveer 1 cm diep zodat de gaatjes goed in de melk zitten. *(afb. B)*
Als het stoomtipje niet ver genoeg in de melk zit, hoor je een heftig borrelend geluid en ontstaan er veel belletjes, probeer dit te voorkomen.
Het stoompijpje is ca. 1 cm van de wand van het melkkannetje *(afb. C)*, dit mag aan de linker- of rechterkant zijn. Deze positie verandert tijdens het gehele opschuim proces niet. Zo zorg je ervoor dat de melk gaat draaien in het melkkannetje.



Opschuimen in 4 fases

Melkschuim maken gebeurt in 4 fases. Hiermee wordt bedoeld dat je tijdens het melk opschuimen je melkkannetje in 4 fases langzaam verplaatst, zonder dat je grote bellen creëert. De melk komt langzaam omhoog in je melkkannetje, zo maak je meer melkschuim.

Op de achterkant staan deze 4 fases stap voor stap omschreven.



Fase 1

- Open de stoomkraan helemaal, en breng die hand terug naar de melkkan. Zo voel je of de melk de juiste temperatuur heeft. Trek nu langzaam het melkkannetje iets naar beneden (*afb. D*). Het melkschuim wordt langzaam dikker en meer. Zorg er altijd voor dat de melk blijft draaien.



Fase 2

- Trek na een aantal seconden het melkkannetje opnieuw iets naar beneden (*afb. E*). Wacht weer een aantal seconden. De melk wordt steeds dikker en romiger. Zorg ervoor dat het stoompijpje niet van plek verandert, net zoals de startpositie (*afb. C*). Dit veroorzaakt belletjes en droog melkschuim.



Fase 3

- Als de melk nog niet dik genoeg is, trek dan voor de laatste keer je melkkannetje naar iets beneden (*afb. F*). De melkkan is nu voor maximaal 3/4 van de bovenkant gevuld met mooie lobbige melk.



Fase 4

- Als laatste breng je het melkkannetje weer terug naar fase 1 (*afb. G*), om de melk enkel verder te verwarmen. Zorg ervoor dat er geen lucht meer bijkomt, dit veroorzaakt grote bellen die er niet meer uitgaan. Als de melk op de gewenste temperatuur is, draai je de stroomkraan helemaal dicht.



- Maximale temperatuur volle melk 65 graden. (dit voelt heet) - Maximale temperatuur havermelk en sojamelk 55 graden.

De laatste paar stappen tot perfect melkschuim

- Maak met een licht vochtig doekje, die speciaal voor de stoompijp is, je stoompijpje goed schoon. En stoom even kort na om de gaatjes open te blazen.
- Als je het melkkannetje even laat staan (10 sec ongeveer), dan komen de eventuele grotere belletjes naar boven. Door het kannetje hard neer te zetten op een vlak oppervlak, tik je die bellen eruit. Doe dit maar een paar keer en altijd voor het walsen (stap 11).
- De laatste stap is misschien wel één van de belangrijkste stappen voor mooi melkschuim, namelijk: het walsen van de melk. Draai rondjes met de melkkan zodat de melk gaat draaien. Je zult zien dat melk langzaam gaat glanzen (*afb. H*). Schenk eventueel de helft van de geschuimde melk in een ander kannetje, om makkelijker latte art in je cappuccino te schenken.



Nu ben je klaar om je melkschuim in te schenken! Succes met oefenen.