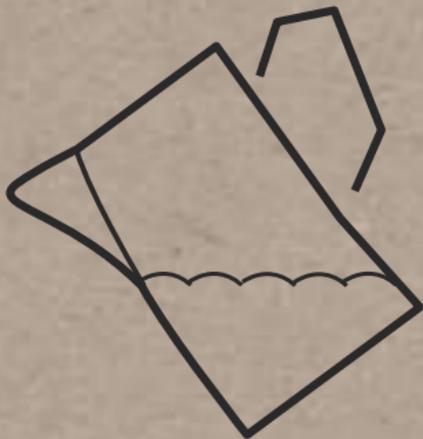


BREWING GUIDE



_RAU
WOLF
SOUTHALL



Wir von Rauwolf sind immer auf der Suche nach außergewöhnlichen Kaffees die uns begeistern. Wir lassen nicht locker, bis wir wissen wo, wie und unter welchen Bedingungen unser Kaffee erzeugt wird und wer die Menschen sind, die für uns arbeiten.

KAFFEE?
FRISCH
GERÖSTET!

**—RAU
WOLF**
ROSTHAUS



DER PERFEKTE RAUWOLF CAPPUCINO

- .cremig feinporiger
Milchschaum
- .Milch < 70°C
- .Latte Art



n.1 GET READY!

.kalte Milch in Metallkännchen füllen.
Max 1/3 voll!

TIP:

Verwende am besten kalte Frischmilch! Der Fettgehalt ist für die Schaumqualität unwichtig. Es lassen sich auch andere eiweißhaltige Produkte, wie Sojamilch, problemlos aufschäumen.



.Öffne kurz die Dampfdüse um Kondenswasser auszublase



n.2 ZIEH!

In der Ziehphase bringst du Luft in den Schaum

.eine Hand am Griff, die andere stützt und erfühlt die Temperatur

.Dampfdüse knapp unter die Oberfläche und vollständig öffnen

Richtig:

..angenehmes Zischen

Falsch:

..aggressives Zischen

->zu hoch, zu viel Luft

..kein Zischen/Pfeifen

->zu tief zu wenig Luft

!!Auf keinen Fall:

"Rauf-Runter" Bewegung

TIP

Das Ziel-Volumen musst du erreichen, bis die Milch lauwarm ist, sonst wird der Schaum grobporig



STOPP:
AUA!= 64°C

n.3 ROLL ON!

In der Rollphase zerkleinerst du die Luftbläschen
!!!keinesfalls neue Luft ziehen!!!

.Führe die Dampfdüse langsam tiefer bis die Milch "rollt"
.Fertig bist du, wenn es an der „Fühlhand“ weht tut. AUA!= 64°C

TIP:
Schaum setzt sich oben ab und rollt nicht?
.zu viel Luft oder zu grobe Luftbläschen in der Ziehphase
.in der Rollphase zu schnell nach unten.
->Versuche etwas höher zu gehen, damit der Schaum eingesogen wird und mitrollt.

n.4 ZISCH!

Reinige die Dampfdüse mit einem feuchten Microfasertuch und öffne das Ventil kurz, um Milchreste auszublasen. Das ist sehr wichtig, sonst verstopft dir die Dampfdüse.



n.5 POLIEREN!

.Kännchen gleichmäßig kreisend schwenken
.Grobe Blasen an der Oberfläche entfernst du durch Aufklopfen am Tisch. Funktioniert aber nur bei Blasen die anfangs bei kalter Milch entstanden sind! Fehler in der Zieh- oder Rollphase kannst du damit nicht korrigieren!

Alles Richtig!

-> feinporiger, cremigen Milchschaum, der an der Oberfläche glänzt



n.6 MIT LIEBE!

Das einfachste Latte-Art-Muster ist das Herz:
1. Du gießt mit konstantem! dünnen! Strahl von etwas weiter oben in das vordere Drittel der Tasse. Der Milchschaum geht unter das Crema, die Fläche bleibt vollständig braun!

TIP:

Fasse die Tasse am Griff und halte sie leicht schräg, damit du später mit dem Schnabel des Milchkännchen bist an die Oberfläche kommst. Achte auf die Ausrichtung: Gegossen wird im 90° Winkel zum Griff.



n.7 MALEN

Jetzt wird gezeichnet:

2. Du senkst das Kännchen ab bis es weiß wird. Du bist immer noch im vorderen Drittel der Tasse und gießt mit konstantem dünnen Strahl.

3. Führe das Kännchen langsam in die Tassenmitte. Du gießt weiter, bis die Tasse fast ganz voll ist



n.8 ZIEH AB!

Kännchen nach oben und sofort weiter mit konstantem dünnen Strahl nach hinten abziehen. Es entsteht die dünne Spitze des Herz.



n.9 GENIEßEN!





**_RAU
WOLF**

RÖSTHAUS



KAFFEE?
FRISCH
GERÖSTET!

**_RAU
WOLF**

Parzefall GmbH Börsegasse 12/1 A-1010 Wien

R Ö S T H A U S