



CAFÉ LATTE

De lekkerste Café Latte begint bij je favoriete SENSEO® koffie. Klop de melk op met een melkopschuimer, in een pannetje, met behulp van de magnetron of op een hele andere manier en verras familie en vrienden met je eigen creatie.

STAP 1

Als je een SENSEO® Melkopschuimer hebt, vul deze dan tot halverwege het 'max'-streepje (voor 1 kopje) met koude melk en druk op de knop.

TIP 1! Geen melkopschuimer? Geen probleem! Verwarm in een pannetje of magnetron de melk tot net onder het kookpunt en klop met een garde totdat de melk begint te schuimen.

TIP 2! Voor het beste resultaat gebruik je volle melk, maar ook andere soorten melk geven een mooi resultaat.

TIP 3! Koude melk schuimt het beste!



STAP 2

Zet je favoriete SENSEO® koffie in een kop, mok of glas.

TIP 1! Gebruik de SENSEO® Espresso pads, voor de krachtigste koffie.

TIP 2! Warm je kop, mok of glas van tevoren op met warm water, zodat je extra lang van je koffie kunt genieten.

TIP 3! De beste verhouding voor een Café Latte is 2/5 koffie, 2/5 melk en 1/5 melkschuim.



STAP 3

Schenk de warme, opgeklopte melk uit in de koffie en geniet van een heerlijke koffie verkeerd.

TIP 1! Giet de melk heel langzaam in je kop, mok of glas, zodat een deel van het schuim achter blijft in de opschuimer of pan. Dit zorgt voor de beste koffie verkeerd.

TIP 2! Voeg voor de variatie een extra smaakje toe, bijvoorbeeld karamel of vanille siroop. In je glas met melk kan gieten. Dit levert de mooiste zichtbare laagjes op.