



LATTE MACCHIATO

Een Latte Macchiato maak je nu ook gewoon thuis! Met je favoriete SENSEO® koffie en een flinke hoeveelheid melk uit de magnetron, een pannetje, de melkopschuimer of op een andere manier, staat er binnen de kortste keren een prachtige creatie op tafel die je normaal alleen buitenshuis drinkt.

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

Schenk de warme, opgeklopte melk uit in een kop, mok of glas.

TIP 1! Warm je kop, mok of glas van tevoren op met warm water, zodat je extra lang van je koffie kunt genieten.

TIP 2! Gebruik een glas, zodat je de prachtige laagjes van je Latte Macchiato kan zien.

TIP 3! Schep met een lepel de laatste beetje melk uit de opschuimer of pan, voor een lekker dikke schuimlaag.

TIP 4! De beste verhouding voor een Latte Macchiato is 1/5 koffie, 2/5 melk en 2/5 melkschuim.



STAP 3

Zet je favoriete SENSEO® koffie.

TIP 1! Gebruik de SENSEO® Espresso pads voor het krachtigste resultaat.

TIP 2! Zet de koffie eerst in een glas of kannetje met schenktuitje, waarna je het heel rustig in je glas met melk kan gieten. Dit levert de mooiste zichtbare laagjes op.