

# Espresso-/Kaffeevollautomaten

Beitrag von „axel.deppe“ vom 26. November 2005 um 13:05

Zitat von Heinz

Hallo Axel,

wie sieht es mit dem Cappicino Schäumer aus? Ich habe den Eindruck, dass sich hier die *Spreu* vom *Weizen* trennt. Wirklich gute Maschinen erzeugen in kurzer Zeit einen richtigen Milchschaum, weniger gute Maschinen erzeugen in eher längerer Zeit in der Hauptsache Milchblasen. Ich bilde mir ein, dass dies am Druck liegt.

gruß  
Heinz

Hallo Heinz,

auch hier bringt dir eine maschine mit z. b 18 bar nichts. die hersteller haben unterschiedliche Systeme zum aufschäumen. wir z.b. verkaufen vor allem maschinen von gaggia. hier ist die titanium eine sehr gute entscheidung. sie hat ein vollmetallgehäuse mit einer edelstahlfront, ist 2-kreisig und es lässt sich ein hervorragender schaum machen.

es bedarf immer etwas übung.

du darfst nicht zu viel luft einbringen, damit am anfang keine grossen blasen entstehen!  
die milch muss in der aufschäumkanne (edelstahl und nach oben schmaler werdend, nicht zu gross) möglichst "rollen", d.h. durch das drehen der milch (ein kleiner wirbel entsteht) zerstört du die blasen.

ach, die milch darf nicht zu heiß werden!!! maximaltemperatur der milch sollte 66-68 grad celsius nicht überschreiten, danach werden die proteine in der milch zerstört und man bekommt keinen schönen, cramigen schaum mehr hin!

soll heißen..., maschinen mit 15 bar reichen für einen guten schaum völlig aus.  
es kommt viel auf die qualität des gerätes und vor allem auf den bediener an.

grüsse

axel