

cilio

PREMIUM

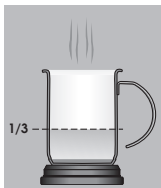


Cappuccino Creamer
Bedienungs- und Pflegeanleitung

cilio

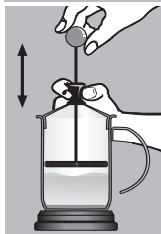
PREMIUM

So funktioniert's:



Cappuccino nach italienischer Art:

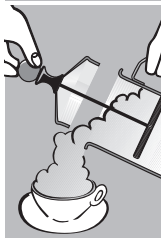
Füllen Sie den Behälter zu 1/3 mit Milch und erwärmen diese auf ca. 60°C (die Milch beginnt zu dampfen), ohne die Milch zum Kochen zu bringen. Mit H-Milch erhalten Sie einen besonders festen und üppigen Schaum.



Den Behälter nun vom Herd nehmen, auf einen Untersetzer stellen und die Milch mittels des Stabes (siehe Abb.) 15-20 Sekunden "schlagen" - den Deckel dabei festhalten.



Einige Sekunden ruhen lassen, damit die Creme sich setzen kann.



Die Creme nun mit Hilfe des Rührstabes oder eines Löffels in die Tasse gießen, die schon zur Hälfte mit Kaffee gefüllt ist. Je nach Geschmack mit Kakao bestreuen.

Den Filter bitte sofort gründlich reinigen.

Ideal auch für kalte Milch, Kaffeecreme, Milchshakes, Zabaione, Eiweißschlagen u.v.m.

cilio

D

PREMIUM

Kennen Sie die Herkunft des Begriffs "Cappuccino"?

"Cappuccino" ist der Begriff, der geprägt worden ist, um die Mönche der strengen Fanziskanervereinigung, die 1528 gegründet worden ist, zu bezeichnen. Die Ordensbrüder hatten wegen ihrer charakteristischen Kutte mit Kapuze den Spitznamen "frati cappuccini" (Kapuzinermönche) erhalten. Heute wird mit dem Begriff das warme Getränk bezeichnet, das in der ganzen Welt wegen seines charakteristischen, weichen Schaums bekannt ist, der es bedeckt, wie eben die Kapuze das Haupt der Mönche bedeckte.

Die Krönung für den Cappuccino:

Das Geheimnis, einen hervorragenden Cappuccino zuzubereiten, liegt in der Zubereitung seines cremigen Schaums, der bis heute mit professionellen Kaffeemaschinen mit Wasserdampf erzeugt wurde. Der Cappuccino-Creamer löst mit Leichtigkeit dieses Problem: er ist ein manuell einfach zu handhabendes Gerät, das in wenigen Sekunden denselben, bzw. einen noch besseren Schaum herstellt, da er keine Wassermoleküle, die vom Dampf herrühren, enthält. Den besten Milchschaum erhalten Sie mit 1,5 %-iger H-Milch.

Nachstehend finden Sie einige Rezepte:

Cappuccino:

Erhitzen Sie die Milch in dem Topf und schäumen diese wie beschrieben auf. Füllen Sie eine Cappuccinotasse mit Espresso und geben die Milch auf den Kaffee - nun noch Kakaopulver darauf streuen, fertig ist der original-italienische Cappuccino.

Milchshake mit frischen Früchten, Sirup oder Alkohol:

Geben Sie kühl-schrankkalte Milch in den Topf und schäumen diese wie beschrieben auf. Nun z. B. pürierte Erdbeeren oder Himbeeren auf die aufgeschäumte Milch geben und mit Hilfe des Stabes und Siebes kurz unterziehen - fertig ist ein schmackhafter und gesunder Milchshake. Ebenso können statt Früchten Grenadine-Sirup, Kokos-Sirup, Amaretto, Kahlúa oder jeden anderen Likör empfehlen.

Eiskaffee:

Geben Sie kühl-schrankkalte Milch in den Topf und schäumen diese wie beschrieben auf. Nun vorgekühlten Kaffee auf die Milch geben und mit Hilfe des Stabes und des Siebes unterziehen. Servieren Sie den Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis!

Lassen Sie ihrer Phantasie freien Lauf und testen die Vielfältigkeit unseres Cappuccino-Creamers!!!

cilio

PREMIUM

cilio tisch-accessoires GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
www.cilio.de