

## Kaip teisingai paruošti kavos gėrimus – kavos ir pieno proporcijos

Lavazza kavos puodeliai yra pagaminti pagal specialias sienelių ir dugno storumo proporcijas. Šios proporcijos yra svarbios kavos pateikime, nes lemia reikiamą kavos temperatūros palaikymą puodelyje.

Teisingos kavos ir pieno proporcijos lemia gėrimo kokybę ir tikrąjį itališko standarto skonį. Per didelis pieno kiekis, netinkamai parinkta jo temperatūra ar kiti nukrypimai nuo teisingos normos, gali sugadinti kavos skonį. Viskas prasideda nuo teisingai paruošto espresso.



5 mm putos

25-30 ml espresso

### Espresso

Standartinis Lavazza espresso gaminamas iš 7g.

šviežiai maltos kavos. Kava iš 25-30 ml.

„išspaudžiama“ 9 atmosferų slėgiu per 25-30 s.

Tobulas espresso visada turi 5 mm. riešuto spalvos

putą, kuri yra privaloma kiekviename espresso kavos

gėrime. Pateikiama espresso puodelyje (70 ml).



šaukštelis putos

5 mm putos

pienas

espresso

### Macchiato

Italų kalboje reiškia „pažymėta“ arba „sutepta“.

Macchiato yra espresso kava, kuri turi šlakelį pieno ir

tirštą putą. Atsargiai pilant putą ant espresso

paviršiaus susidarys atskiras putos sluoksnis.

Pateikiama stiklinėje (70 ml.) arba espresso puodelyje

(70 ml).



5 mm putos

dvigubas espresso

2/3 karšto vandens

### Juoda kava

Norint pagaminti tobulą juodą kavą – į cappuccino

puodelį pripilkite 2/3 vandens ir padarykite dvigubą

espresso. Tai garantuos stiprų skonį. Pateikiama

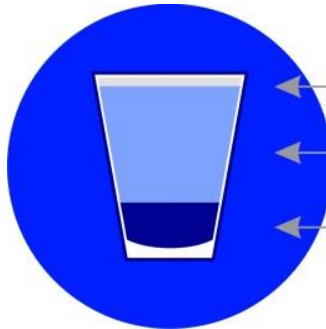
cappuccino puodelyje (165 ml).



tirštas, plaktas, be  
burbuliukų pienas  
pašildytas pienas  
espresso

### Cappuccino

Gaminama iš espresso ir pašildyto pieno. Pienas turi būti pašildytas iki 60 °C, tam, kad kavos temperatūra būtų 65-70 °C. Pieną pilti taip, jog pirmiausia ant espresso užsipiltų pienas ir tik tada pieno putos. Pateikiama cappuccino puodelyje (165 ml.).



1 cm putos  
pašildytas pienas  
espresso

### Caffe latte (pieno kava)

Kava latte yra espresso su pašildytu pienu. Supilkite pašildytą pieną taip, kad susidarytų 1 cm putas. Pateikiama didelėje stiklinėje arba puodelyje (300 ml).



plonas sluoksnis putos  
pašildytas pienas  
espresso

### Kava su pienu

Espresso su pašildytu pienu. „Balinta“ kava turi turėti labai ploną pieno putas sluoksnį ir daugiau pašildyto pieno, todėl pilkite taip, kad pirmiausia ant espresso patektų pienas, ir tik poto plonas sluoksnis pieno putos. Pateikiama dideliame puodelyje (300 ml).