

Das Nationale Institut für den Italienischen Espresso (NEI) legt folgende Kriterien für eines optimalen Cappuccino fest: Die besteht aus 25 Milliliter Espresso und 125 Milliliter aufgeschäumter, frischer Milch, darf aber nicht heißer als 55 Grad sein. Außerdem gehört ein echter Cappuccino nur in einer weißen Tasse aus Steingut oder Porzellan serviert. Für das Gelingen einer braunen Haube aus der Crema des Espresso ist die Milchschaumkonsistenz, Temperatur, Gießgeschwindigkeit und vor allem die Qualität der Crema entscheidend. Deswegen werden seltener reine Arabica Espressi für Cappuccino verwendet, sondern Robusta-Arabica Mischungen. Der Name Cappuccino leitet sich übrigens von den Kapuzinern ab. Die Farbe der Kutte, die diese Mönche tragen, entspricht dem idealen Branton eines Cappuccinos. Was die Wenigsten wissen: Für die Italiener ist Cappuccino in Wirklichkeit kein Getränk, sondern ein Nahrungsmittel der ausschließlich in der Früh getrunken wird.

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI) ha fissato i seguenti criteri per la preparazione di un ottimo cappuccino: 25 millilitri di espresso e 125 millilitri di latte fresco montato a schiuma non più caldo di 55 gradi. Un vero cappuccino, inoltre, va servito solo in una tazza bianca di ceramica o porcellana. Per ottenere una perfetta copertura color nocciola dalla crema dell'espresso, sono fondamentali la consistenza della schiuma del latte, la temperatura, la velocità di miscita e soprattutto la qualità della crema. Per questo si preferiscono le miscele a base di Robusta e Arabica piuttosto che quelle di Arabica Pura per preparare il cappuccino. Il nome cappuccino deriva dai frati Cappuccini, il cui colore del saio corrisponde alla tonalità ideale di marrone di un cappuccino. Quello che pochi sanno: per gli italiani, il cappuccino in realtà non è una bevanda bensì un alimento che si assume esclusivamente al mattino presto con la prima colazione.

Cappuccino

The Italian Espresso National Institute (NEI) has specified the following criteria for the perfect cappuccino: it consists of 25 millilitres of espresso and 125 millilitres of frothy, fresh milk, and may not be hotter than 55 °C. In addition, a genuine cappuccino should only be served in a white earthenware or porcelain cup. To successfully create a brown cap from the espresso's crema, the consistency of the milk foam, the temperature, pouring speed and above all the quality of the crema are critical. For this reason pure Arabica espressos are rarely used for cappuccinos. Instead Robusta/Arabica blends are used. The name cappuccino is derived from the Capuchin monks. The ideal brown shade of a cappuccino is the same colour as the habit that these monks wear. Not many people know that for Italians, the cappuccino is in reality not a drink but a foodstuff that is imbibed exclusively on a morning.

Cappuccino