

Recette du Cappuccino Viennois - Optimisé pour votre machine Cecotec

Ingrédients nécessaires

- 1 expresso serré (préparé avec votre machine Cecotec)
- 100 ml de lait entier (pour une mousse plus onctueuse)
- 2 cuillères à soupe de crème chantilly fraîche
- 1 pincée de cacao en poudre non sucré
- 1 cuillère à café de sucre ou sirop de vanille (optionnel)

Matériel requis

- Machine à café Cecotec (avec buse vapeur ou système automatique)
- Tasse à cappuccino ou verre à paroi épaisse
- Pichet à lait en inox
- Cuillère à café

Étapes de préparation

- Préparez votre expresso directement dans la tasse en utilisant le réglage d'intensité forte de votre machine Cecotec.
- Versez le lait froid dans le pichet en inox et utilisez la buse vapeur pour obtenir une mousse dense et crémeuse.
- Versez délicatement le lait chaud sur l'expresso en retenant la mousse avec une cuillère.
- Déposez généreusement la chantilly sur le dessus de la boisson.
- Saupoudrez d'une fine couche de cacao en poudre pour la finition.

Astuces pour votre machine Cecotec

- Utilisez du lait sortant directement du réfrigérateur pour une mousse plus stable et dense.
- Nettoyez systématiquement la buse vapeur avec un chiffon humide immédiatement après utilisation pour éviter les résidus de lait.
- Si votre modèle Cecotec le permet, réglez la mouture sur 'fine' pour extraire un café plus riche, idéal pour les boissons lactées.
- Préchauffez votre tasse avec un peu d'eau chaude avant de lancer l'extraction pour maintenir la température idéale.