

1001 boissons chaudes caféinées, comment maîtriser le vocabulaire ?

Si je vous dis : cappuccino, café mocha, mokaccino, macchiato, caffè latte, cortado, affogato... Pas sûr que vous soyez au clair sur tous ces mélanges. J'en parle en connaissance de cause, c'était mon cas... jusqu'à ce que je fasse des recherches autour des boissons chaudes à base de café. Vous allez devenir un expert de la boisson caféinée, allez c'est parti !

Capuccino

Emblème de la boisson lactée à base de café, le cappuccino est composé traditionnellement d'espresso et de mousse de lait entier. D'une texture veloutée, il est très fréquent de le déguster agrémenté de copeaux de chocolat ou de cacao en poudre.

Caffè latte

A la différence du cappuccino, le caffè latte contient plus de lait chaud et moins de mousse. Il se prépare généralement dans un mug.

Dans une tasse de 20 à 30 cl mettez un à deux espressos en fonction de la force que vous désirez, ajoutez 25 cl de lait que vous aurez préalablement fait mousser à l'aide d'un lance-vapeur ou d'un mousser à lait.

Macchiato

Il est plus fort que les deux précédents. Il s'agit d'une tasse d'espresso au centre de laquelle on a versé délicatement un nuage de mousse de lait. Le "must" est de verser la mousse de lait uniquement au centre, afin de ne pas recouvrir entièrement la couche de crème naturelle de l'espresso.

Latte macchiato

Ce mélange est une variante du caffè latte, où l'espresso est versé dans la mousse de lait. Il est à servir dans un grand verre transparent permettant d'apprécier les différentes couches de la boisson : $\frac{1}{3}$ blanc (lait), $\frac{1}{3}$ brun (café), $\frac{1}{3}$ blanc (mousse de lait).



Espresso con panna

Il s'agit tout simplement d'un espresso orné d'une couronne de crème fouettée, à l'aide d'une bombe à chantilly. L'astuce est de ne pas secouer la bombe au préalable, afin que la crème soit moins aérée et plus crémeuse.

Café mocha

Une gourmandise d'espresso mélangé à du chocolat chaud, le tout recouvert de chantilly et saupoudré de cacao.

Mokaccino

Il est composé de cappuccino, de chocolat chaud et de crème fouettée ornée de poudre de cacao. Il se prépare traditionnellement dans un grand verre de façon à ce qu'on voie les couleurs des différentes couches. Pour une version rapide mais tout aussi délicieuse, [le mokaccino](#) existe en version instantanée. Il ne reste plus qu'à ajouter un peu de chantilly en cas de zèle de gourmandise ☐

Café viennois

Voici un café allongé recouvert de crème chantilly, elle-même parsemée de poudre de cacao. Je vous invite à vous plonger dans l'histoire de cette boisson mythique en parcourant [la brève sur le café viennois](#), on y apprend plein de choses intéressantes.

Affogato

C'est une "boisson-dessert" qui consiste à verser un double espresso sur une boule de glace de vanille.

Café liégeois

Recette gourmande faisant partie des classiques : une extension de l'affogato qui consiste à ajouter en sus de la crème chantilly.

Mais au fait, qu'est-ce qu'un **espresso** exactement ? Il s'agit d'un breuvage produit par la percolation d'eau chaude pressurisée à travers une galette bien tassée de café finement moulu et fortement torréfié. Il en résulte une boisson concentrée en café, couronnée d'une mousse délicate appelée "crema".

Vous êtes désormais incollables sur la question. Mission accomplie ☐

Articles similaires



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel



Pique-niques en Provence : pour ravir vos pupilles et vos pa...



DIY de printemps