



BELEAF IT OR NOT: SO GEHT BARISTA PLANT-BASED.

ESPRESSO

- 1 Um eine gleichmässige Espresso Extraktion zu erhalten, sollte das Kaffeepulver im Siebträger glatt verteilt (mittels eines Distributors) und eben gedrückt werden (mittels eines Tampers).
- 2 Idealerweise eine runde vorgeheizte Cappuccino Tasse verwenden.





SCHAUM ZIEHPHASE

- 1 Die Dampfzange aussen mit einem sauberen Lappen reinigen und ausblasen.
- 2 Der Druck des Dampfes sollte mind. 1 Bar – 1.4 Bar hoch sein.
- 3 Die Milch sollte direkt aus dem Kühler kommen, da sonst die Aufheizphase zu kurz ist.
- 4 Für ein gleichmässiges Schaum Ergebnis den beleaf Barista Haferdrink öffnen um das Vakuum abzulassen, wieder gut zudrehen und kräftig schütteln.



SCHAUM ROLLPHASE

- 1 Die Rollphase dient dazu, den erzeugten Schaum im gesamten Milchkännchen zu verteilen.
- 2 Um die Rollphase einzuleiten, die Dampfzange wieder tiefer in das Kännchen eintauchen.
- 3 Es entsteht ein Strudel der die feinen Blasen nach unten saugt.
- 4 Der Hafer Drink Schaum sollte auf etwa 65 °C erhitzt werden.
- 5 Ein feuchtes Tuch ergreifen und die Düse säubern. Mit einem kurzen Dampfstoß die Düse reinigen.



BARISTA ART

- 1 Hafer Drink in dünnem Strahl langsam kreisend in den Espresso integrieren.
- 2 Der Pitcher soll anfänglich eher hoch gehalten werden (ca 5–7 cm), damit sich der Hafer Drink Strahl unter die Espresso Crema verteilt.
- 3 Der Strahl verteilt die Milch im Espresso, durch einen kleinen Schwenker wird dieser Effekt noch optimiert.
- 4 Nach $\frac{3}{4}$ der Einfüllung wird der Pitcher in der Mitte der Tasse auf die Oberfläche gesenkt um den Hafer Drink Schaum auf die Crema zu legen. Bei Tulpe eher im unteren Drittel.

BELEAF ART TULIP



EINGIESSEN

Füllen Sie die den Barista Hafer Drink aus etwa 5 cm Höhe zügig und gleichmässig in die Tassenmitte, bis die Tasse etwa zur Hälfte gefüllt ist. Um die Hafer Drink Menge gut dosieren zu können, eignet sich die Kanne mit schmalem Schnabel (Pitcher).



NACHGIESSEN

Dann die Kanne etwas absenken und den restlichen Hafer Drink schneller nachgiessen, dabei den aufsteigenden Schaum in 3-4 Impulsen leicht Richtung vorderen Tassenrand drücken.



ZEICHNEN

Den letzten Impuls nicht mehr absetzen, sondern hochziehen und mit dem feinen Strahl durch die Zeichnung ziehen.