

KOFFIEWEETJES

Capuccino komt van oorsprong niet uit Italië maar uit Wenen. De naam is afgeleid van Kapuziner Kaffee ontstaan uit een wirwar van koffiesoorten toen Wenen een periode (eind 18e / midden 19e eeuw) de koffiehooftstad van Europa was. Het was een Melange ontleend aan een Kapucijner monnik, wat donkerder van kleur en vrij sterk van smaak. Je had ook een Franciscaner melange die lichter bruin van kleur was en wat zachter van smaak. De afgeleide naamgeving van monniken was niet zonder toeval. Wenen was heel lang een vooruitgeschoven post van het Vaticaan waar koffie sedert paus Clemens VIII in 1600 als een christelijke drank was geaccepteerd.

Een goede 'cappuccino' is herkenbaar aan het mee kleuren in de melklaag van het espressoschuim en pas helemaal echt als er een figuur in is gemaakt.

Latte Art is de kunstvorm om figuren in het schuim van een cappuccino te maken door op een speciale wijze de melk onder en door het espressoschuim in de kom te gieten.

Wat we in Nederland heel vaak als een cappuccino gepresenteerd krijgen heeft er weinig mee van doen. Zo hoort cacao poeder niet op een cappuccino. Het heeft alles van een mocha met of (slecht) geklopte of niet de juiste geschuimde melk. Het heeft dan alles van een Latteccino ofwel een melkbak.

