

# Waarom schuimt mijn melk niet goed?

---

Haal meer uit  
je smaak. Stel je  
**#smaakvraag**

---



*Een goede cappuccino heeft een stevige schuimlaag.  
Met deze tips kan het niet meer mislukken.*



Voor het goed opschuimen van melk dient deze goed koud te zijn. Zo krijgt de melk de tijd om luchtig te worden, voordat de melk te heet wordt tijdens het opschuimen.



Te heet schuim verliest luchtigheid en zakt weer in.



Je kunt melkschuim tot maximaal 65 °C verhitten. Daarna gaat de structuur en smaak achteruit.



Alle melk die (voldoende) eiwitten bevat kan gebruikt worden om cappuccinoschuim mee te maken.

Kijk op [www.simonlevelt.nl/smaakvragen](http://www.simonlevelt.nl/smaakvragen)

*Simon Levelt*