



Cappuccino: En Bref

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Cappuccino: En Bref

Rabeb Mouhli

Cappuccino: En Bref Rabeb Mouhli

 [Télécharger Cappuccino: En Bref ...pdf](#)

 [Lire en ligne Cappuccino: En Bref ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Cappuccino: En Bref Rabeb Mouhli

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Un cappuccino est une boisson de café italienne qui est traditionnellement préparée avec du double espresso, du lait chaud et de la mousse de lait vapeur.

Variations de la boisson impliquent l'utilisation de crème au lieu de lait, et l'arôme avec de la cannelle ou du chocolat en poudre. Il est généralement plus petit en volume qu'un lait café, avec une couche plus épaisse de micro mousse.

Le nom vient des frères capucins, se référant à la couleur de leurs habitudes, et dans ce contexte se référant à la couleur de la boisson lorsque le lait est ajouté en petite partie à sombre, café brassé (aujourd'hui surtout espresso). L'apparence physique d'un cappuccino moderne avec espresso créma et lait cuit à la vapeur est le résultat d'une longue évolution de la boisson.

Les Viennois ont donné le nom de "Kapuziner" probablement au 18ème siècle sur une version qui comprenait la crème fouettée et les épices d'origine inconnue. Le cappuccino italien était inconnu en dehors de l'Italie jusqu'aux années 1930 et semble être né des cafés viennois à Trieste et d'autres villes de l'ancienne Autriche dans les premières décennies du 20ème siècle.

Présentation de l'éditeur

Un cappuccino est une boisson de café italienne qui est traditionnellement préparée avec du double espresso, du lait chaud et de la mousse de lait vapeur.

Variations de la boisson impliquent l'utilisation de crème au lieu de lait, et l'arôme avec de la cannelle ou du chocolat en poudre. Il est généralement plus petit en volume qu'un lait café, avec une couche plus épaisse de micro mousse.

Le nom vient des frères capucins, se référant à la couleur de leurs habitudes, et dans ce contexte se référant à la couleur de la boisson lorsque le lait est ajouté en petite partie à sombre, café brassé (aujourd'hui surtout espresso). L'apparence physique d'un cappuccino moderne avec espresso créma et lait cuit à la vapeur est le résultat d'une longue évolution de la boisson.

Les Viennois ont donné le nom de "Kapuziner" probablement au 18ème siècle sur une version qui comprenait la crème fouettée et les épices d'origine inconnue. Le cappuccino italien était inconnu en dehors de l'Italie jusqu'aux années 1930 et semble être né des cafés viennois à Trieste et d'autres villes de l'ancienne Autriche dans les premières décennies du 20ème siècle.

Download and Read Online Cappuccino: En Bref Rabeb Mouhli #3DZNW7CVM06

Lire Cappuccino: En Bref par Rabeb Mouhli pour ebook en ligneCappuccino: En Bref par Rabeb Mouhli
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Cappuccino: En Bref par Rabeb Mouhli à lire en ligne.Online Cappuccino: En Bref par Rabeb Mouhli
ebook Téléchargement PDFCappuccino: En Bref par Rabeb Mouhli DocCappuccino: En Bref par Rabeb
Mouhli MobipocketCappuccino: En Bref par Rabeb Mouhli EPub
3DZNW7CVM063DZNW7CVM063DZNW7CVM06