

## MEDIENMITTEILUNG

## **Automatik-Dampfstab für die Schaerer Coffee Skye Schaerer „Supersteam“ zaubert vollautomatisch den perfekten Schaum für vegane Kaffeespezialitäten**

**Zuchwil, 20.06.2023 – Kaffeespezialitäten auf Basis von pflanzlichen Milchalternativen finden immer häufiger ihren Weg auf die Heissgetränkerte. Doch ob vegan oder klassisch: Wer einen Cappuccino oder Latte Macchiato bestellt, erwartet einen perfekten Schaum mit glänzender Optik und cremiger Konsistenz. Der neu optional für die Schaerer Coffee Skye erhältliche automatische Dampfstab „Supersteam“ ermöglicht Gastronomen, ihr Getränkeangebot ohne hohen Aufwand zu erweitern und minimiert gleichzeitig den Aufwand für das Servicepersonal, einen perfekten Schaum zuzubereiten. Bei der Ausstattung mit „Supersteam“ lassen sich im System der Kaffeemaschine die gewünschte Temperatur und Schaumkonsistenz für das jeweilige Getränk hinterlegen. Für die Zubereitung muss nur noch ein Kännchen mit veganem Drink untergestellt werden, per Touch auf das Display startet „Supersteam“ das Schäumen und beendet es, sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Das Servicepersonal kann parallel dazu andere Aufgaben erledigen und muss danach nur noch den perfekt aufgeschäumten Pflanzendrink in die Tasse oder das Glas mit dem heissen Espresso giessen. Mit seiner Automatikfunktion ist der Dampfstab „Supersteam“ die ideale Ergänzung zum Milchsystem Pure Foam der Schaerer Coffee Skye, da sich so der Wunsch nach Kaffeespezialitäten mit Milchalternativen oder auch laktosefreier Milch einfach und prozesssicher erfüllen lässt. Für das komplett manuelle Schäumen steht alternativ der «Powersteam»-Dampfstab zur Verfügung.**

Die steigende Beliebtheit von Kaffeespezialitäten mit Milchalternativen wie Hafer-, Soja- oder Erbsendrink ist auf verschiedene Faktoren zurückzuführen – von der Lust, etwas Neues zu probieren über den Wunsch nach bewussterer Ernährung bis hin zu ethischen und ökologischen Aspekten. „Wir haben uns schon früh mit diesem Thema beschäftigt und unterstützen unsere Kunden mit Technologien und der Kaffeekompetenz des Schaerer Coffee Competence Centre dabei, diese Entwicklung optimal für sich zu nutzen“ so Hansjürg Marti, Direktor Vertrieb und Service DACH der Schaerer AG und Geschäftsführer der Schaerer Deutschland GmbH. Die Profis beraten Kunden rund um ihr Kaffeeangebot auf Basis der Pflanzendrinks, stellen die Maschinen optimal darauf ein und erläutern zudem, welche besonderen Eigenschaften zu beachten sind, um ein perfektes Schaumergebnis zu erhalten.

### **Jeder Pflanzendrink schäumt sich anders**

Marti: „Haferdrink zum Beispiel – der aktuelle Liebling unter den pflanzlichen Alternativen – hat einen eher geringen Eiweissanteil und muss länger geschäumt werden. Um ein stabiles, gleichmässiges Schaumergebnis zu erhalten, empfehlen wir die Barista-Edition, da hier beigemischten Emulgatoren und Stabilisatoren die gewünschte Schäumbarkeit und Konsistenz sicherstellen.“ Anders sieht es beim Erbsendrink aus – eine Alternative, die immer bekannter wird. Erbsendrink zeichnet sich durch einen hohen Eiweissgehalt aus und lässt sich besonders einfach schäumen. Seine leichte Süsse mit einem dezenten getreidigen, nussigen Aroma passt optimal zu Kaffee, gleichzeitig ist er geschmacklich überraschend zurückhaltend, sodass sich das Kaffeearoma ideal entfalten kann.

## MEDIENMITTEILUNG

Der „Supersteam“-Dampfstab der Schaerer Coffee Skye lässt sich mit diesem Wissen exakt so einstellen, dass die gewählte Milchalternative zu perfektem Schaum verarbeitet werden kann. Gleiches gilt für das Schaerer Best Foam Milchsystem in Kombination mit dem Twin Milk-System, beides derzeit nur für die Schaerer Coffee Soul 10 und 12 Modelle erhältlich. Die Twin Milk-Kühleinheit verfügt über zwei getrennte Behälter und stellt vollautomatisch Milch oder veganen Drink für das gewünschte Getränk zur Verfügung. In Kombination mit den umfangreichen Einstellmöglichkeiten von Schaerer Best Foam steht dem perfekten Schaumhäubchen nichts mehr im Weg – unabhängig davon, ob es sich um Kuhmilch oder Hafer-, Mandel- und Sojadrink handelt.



### Rezeptideen für vegane Kaffeespezialitäten

#### Cooled Espresso «Surprise»

##### Zutaten

- Gekühlter Espresso
- Haferdrink (Milch und Schaum)
- Zimt und Vanillesirup
- Eiswürfel (nach Belieben)

Das Eis in ein Glas geben. Den gekühlten Espresso hinzugeben. Mit Haferdrink und -schaum auffüllen und mit Zimt und Vanillesirup verfeinern.

#### Espresso «Alegría de almendra»

##### Zutaten

- Espresso, frisch gebrüht
- Mandeldrink (Milch und Schaum)
- Vanillesirup
- Zimtsirup
- Honig

Espresso in eine Tasse geben. Mandeldrink und -schaum, Vanille- und Zimtsirup sowie Honig hinzugeben.