오마이드립(OMyDrip)

아이스 스페인 라떼 (연유)

에스프레소 · by Café con leche condensada

연유를 먼저 풀고 에스프레소를 녹여 붓는 진한 단맛의 아이스 라떼.

원두	물	비율
18 g	40 g	1:2.2

총 시간	물온도	뜸 물
1:00	93 °C	0 g

분쇄도 **곱게(fine)**

추출 단계

@0:00 준비 — **0 g**
잔에 연유 20g + 차가운 우유 30ml를 넣고 덩어리 없이 갠다.

@0:00 추출 — **40 g** +40 g
18g으로 25~30초에 40g 추출.

@0:35 녹이기 — **40 g**
뜨거운 에스프레소를 연유 베이스에 부어 완전히 녹을 때까지 젓는다.

@0:50 완성 — **40 g**
얼음 120g과 차가운 우유 130ml를 채운다. 마시기 직전 한 번 더 젓는다.

노트

잔: 360ml(12oz). 연유 20g · 차가운 우유 160ml(30 + 130으로 나눠 사용) · 얼음 120g · 에스프레소 40g.
누적 물량은 에스프레소 추출량만 센다 — 연유·우유·얼음은 물량에 포함하지 않는다.
연유는 찬 우유에 잘 안 풀린다. 우유 30ml로 먼저 개어 놓고 뜨거운 에스프레소로 완전히 녹이는 순서가 핵심.
단맛이 강하므로 미디엄다크~다크 로스트가 어울린다. 덜 달게: 연유 12~15g.

출처: 스페인·중동식 연유 라떼(Spanish latte) 구성 기반 — 수치·설명은 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/iced-spanish-latte

스캔해서 레시피 보기