

CURSO DE INICIACIÓN AL LATTE ART

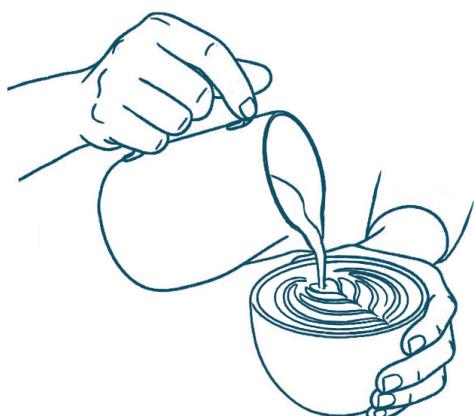
LA FINCA
R O A S T E R
& B A K E R Y

DESCRIPCIÓN

En nuestro curso de Latte Art te enseñaremos desde cero las técnicas necesarias para hacer una buena crema de leche y así convertirte en un verdadero artista del café. Dirigido tanto a profesionales de la hostelería que quieran mejorar la técnica del lateo, como a todo aquel que desee disfrutar de un buen capuchino en casa.

PROGRAMA

- Duración: 4 horas
- Grupo Máximo: 4 asistentes
- Formato: Presencial
- Localización: Instalaciones de La Finca Coffee en Granada (Zona Take Away)
- Precio: 95€



CONTENIDO

1. Componentes de la leche
Propiedades de la leche de vaca.
Leches vegetales y sin lactosa.

2. Emulsión de la leche.
Demostración de la técnica correcta.
Posición correcta del jarro y ángulo de vapor.
Temperatura ideal.

3. Práctica, mucha práctica guiada.
Texturización de la leche por los asistentes.
Identificación de errores y ajuste personalizado.
Perfeccionamiento de la técnica.

4. Latte art
Demostración práctica por el barista.
Teoría del control del flujo, altura, y dirección de vertido.
Realización del patrón corazón.
Realización del patrón tulipa.

5. Limpieza del equipo
Limpieza y mantenimiento del equipo utilizado.

INSCRIPCION:

Pago a través del siguiente QR, o en nuestro local.



