Officina del Barista Academy

LATTE ART

CONTENUTI:

- Introduzione alla disciplina del latte art
- Approfindimenti sulle 5 L: latte, lattiera, lancia, lavorazione e latte art
- Il latte: quale scegliere e perchè
- La lattiera: forma e capeinze diverse. Quando e perchè?
- Il cappuccino: introduzione agli strumenti necessari
- Lancia vapore: uso corretto e pulizia
- Come montare il latte: utilizzo corretto degli strumenti e calcolo dei quantiativi di materia prima necessaria
- Decorazioni artistiche a difficoltà crescente

COSTO DEL CORSO: Euro 250 + IVA

MODALITA' DI FREQUENZA: 6 ore full immersion

ATTESATO DI FREQUENZA BARMAN AT WORK - TORREFAZIONE EL MIGUEL

OFFICINA DEL BARISTA ACADEMY, VIA VOLDOMINO 66, 21016, LUINO (VA)