

EB LATTE ART

DESCRIPCIÓN

Curso práctico sobre latte art y emulsión de la leche. Aprende a crear corazones, tulipas y espigas con la espuma de la leche en este taller grupal de Latte Art de La Escuela de Baristas.

El curso es ideal para las personas que hayan realizado el curso de introducción al mundo del café y quieran saber más sobre la leche: de cómo reacciona al aplicarle calor y cómo nos podemos aprovechar de ello para crear figuras en la superficie de la crema del café.

REQUISITOS

- ✓ **Requisitos previos:** imprescindible disponer de conocimientos de elaboración de espresso correcto, rutina barista, limpieza y funcionamiento de máquina de espresso y molino.
- ✓ **Recomendado:** Introducción al mundo del café.

PROGRAMA

- **Días:** todos los jueves de 9:00 a 13:00 h.
- **Duración:** 4 horas
- **Grupo máximo:** 4 personas
- **Formato:** presencial.
- **Localización:** Pamplona
- **Titulación:** No disponibles
- **Precio:** 300€ (IVA incluido).

CONTENIDO DEL CURSO

1. Componentes de la leche
2. Manejo de la jarra de leche
3. Emulsión de leche
4. Técnica de latte art corazón, tulipa y espiga



FORMANDO PROFESIONALES DEL CAFÉ

www.laescueladebaristas.com  

Pol. Ind. Landaben c/C Nave 12, 31012, Pamplona
662 433 064  - info@laescueladebaristas.com