

# CORSO LATTE ART

Calendario & Appuntamenti

SEDE BOLOGNA

Feb.	Mar.	Apr.
GIO.8	LUN.18	MER.24
-	-	-
-	-	-
-	-	-
Mag.	Giu.	Lug.
GIO.30	LUN.24	MAR.23
-	-	-
-	-	-
-	-	-
Ago.	Set.	Ott.
GIO.29	MER.11	LUN.28
-	-	-
-	-	-
-	-	-
Nov.	Dic.	
MER.20	MER.14	
-	-	
-	-	
-	-	



DIFFICOLTÀ:



DURATA: 9:00 -> 17:00

COSTO: €100,00 + IVA

POSTI: 6 PERSONE

APPROFONDIRE **LE TECNICHE DI PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO**, ESPLORARE LE TANTE POSSIBILITÀ CREATIVE DELLA LATTE ART E **REALIZZARE DELLE PRELIBATEZZE** CHE SONO ANCHE PICCOLE OPERE D'ARTE. IL CORSO **LATTE ART** È RIVOLTO AGLI OPERATORI DEL BAR CHE HANNO GIÀ FREQUENTATO IL CORSO BASE.

1.

*L'importanza del caffè espresso nel cappuccino*

2.

*Le caratteristiche del latte (composizione, tipologie, intolleranze)*

3.

*Tecniche di emulsione del latte*

4.

*La fisionomia del cappuccino*

\_\_\_\_\_ *free pouring*  
\_\_\_\_\_ *tecnica etching*  
\_\_\_\_\_ *tecnica topping*  
\_\_\_\_\_ *tecnica stencil*

5.

*L'attrezzatura per l'evoluzione del cappuccino*

8.

*Il servizio*