

ACCADEMIA HISTO

WORKSHOP LATTE ART INTENSIVE

Tre giornate di pratica intensiva volte a migliorare la tecnica di un barista nell'emulsione e nel versamento del latte. La Latte Art è la tecnica che permette di avere la perfetta padronanza nella preparazione di cappuccini decorati.

➤ **Destinatari:**

Professionisti e imprenditori che vogliono avviare un'attività nel settore food & beverage;
Amatori;
Baristi che vogliono approfondire la conoscenza del mondo del caffè.

➤ **Tipologia di corso:**

Teorico e pratico.

➤ **Argomenti:**

WORKSHOP LATTE ART BASE: Durante il corso si analizzeranno le variabili per ottenere un cappuccino a regola d'arte e più precisamente, l'emulsione del latte, come si impugna la lattiera, come si versa il latte nella tazza, come si assemblano tutti i componenti per un cappuccino tradizionale.

WORKSHOP LATTE ART CAPPUCCINO PERFETTO: Il programma del corso prevede una breve introduzione teorica e, soprattutto, una preparazione pratica sui seguenti argomenti:

quale attrezzature per la latte art; quale miscela di caffè utilizzare; preparazione dell'espresso; tecniche di emulsione del latte; realizzazione di figure in latte art classica in free pouring (Cuore e Rosetta); realizzazione di figure in latte art avanzate con la tecnica free Pouring; realizzazione di figure in latte art avanzate con la tecnica etching.

➤ **Orario:**

Dalle ore 10.00 alle ore 18.00

➤ **Sede:**

Accademia Histo | Piazzale del Fante, 54 – 55 | Palermo



➤ **N° partecipanti:** Max. 8

➤ **Per informazioni:**

accademia@histocaffe.com | social@histocaffe.com;

+ 39 091 785 6285 | + 39 340 471 99 78.



Modulo di iscrizione

Fax +396193522

Email: accademia@histocaffe.com

Nome: _____

Cognome: _____

Azienda: _____

Indirizzo: _____

P.IVA: _____

Corso: _____

Costo corso €. _____

Durata: _____

Allego copia del bonifico effettuato sul c/c IT08R0503404607000000000845 presso Banco Popolare Ag.7 Palermo

Firma

Data