

# LABORATORIO DI LATTE ART

## Scheda informativa



### **Target:**

Baristi e operatori del caffè esperti, che abbiano già completato una preparazione di caffetteria di base.

### **Obiettivi:**

Perfezionare la tecnica per eseguire una montatura del latte perfetta, indispensabile per la Latte Art.

Cappuccini Latte Art tutti scolpiti con l'ausilio di crema di latte emulsionata perfettamente e di una crema di Espresso senza indecisioni, perfetta.

### **Argomenti Trattati:**

Il latte più indicato.

Il caffè più indicato.

Gli esercizi di mano e polso.

Quali lattiere scegliere e come utilizzarle.

Microtessitura per "Latte Art".

Quale tazza utilizzare e come versare.

Figure e Decorazioni.

Prove pratiche di realizzazione.

Manutenzione e pulizia di tutte le attrezzature utilizzate.

