

I segreti del caffè espresso – 9) La Latte Art

tulipani-430x247-c25e9c10

In questa nuova puntata de I segreti del caffè espresso, video corso organizzato in collaborazione con Planet Coffee e Trieste Coffee Experts, Andrea Lattuada ci introduce al tema della Latte Art e ci spiega quali sono le sfaccettature di un buon menù di caffetteria.

Andrea Lattuada è titolare e docente nella Scuola di formazione per barman e Baristi - 9bar di Rivanazzano Terme (PV) tramite la quale dal 2004 coordina e supporta l'organizzazione tecnica dei Campionati Italiani Baristi. Lattuada, tra le tante cariche a livello internazionale è anche Trainer Autorizzato SCAE.

Le origini della Latte Art

[embed width="560"]http://youtu.be/x_5jBhOYt0c[/embed]

Come si diventa un esperto della Latte Art

[embed width="560"]http://youtu.be/2IYmeyjRgvw[/embed]

Le ricette del menù di caffetteria

[embed width="560"]http://youtu.be/dEhIUgPdiCg[/embed]

(continua)

Già pubblicati

[Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione](#)

1) [La macchina da caffè](#)

2) [Il macinadosatore](#)

