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 Coffeee 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

3) La purificazione dell'acqua

4) La temperatura dell'acqua

5) La pulizia delle attrezzature

6) L'importanza della tazzina

7) I consigli del campione

8) Il caffè decaffeinato