Latte Art e bevande vegetali. A lezione LIVE con Chiara Bergonzi

10-post-linkedin-webinarmixer-29novembre-1920x1080-0e1550f7

Oggi l’arte di decorare un cappuccino o un caffè espresso è diventato un must nei bar che vogliono regalare agli avventori un’offerta esclusiva.

Da qui l’idea di invitarvi a un appuntamento esclusivo con la campionessa mondiale di Latte Art oggi considerata una delle maggiori esperte del settore e una delle figure più autorevoli nel panorama dello specialty coffee. Parliamo di Chiara Bergonzi, la nuova protagonista del nostro ‘I Lunedì di Mixer’!

Con lei scopriamo le tecniche da seguire e gli accessori da utilizzare per decorare un cappuccino. Ma anche i prodotti: come le bevande vegetali, una richiesta sempre più diffusa da parte degli avventori. Ed è bene saper scegliere la bevanda più corretta. Perché non tutte sono indicate per la Latte Art.

E quindi, come districarsi in questo mondo variegato ma anche ‘nuovo’ per gli operatori? Ce lo racconta proprio la maggior esperta del settore, Chiara Bergonzi, attraverso un tutorial volto a districarsi nella scelta del prodotto più indicato per il bar e a migliorare le preparazioni a base di bevande vegetali con qualche accenno sulle tecniche di decorazione della Latte Art.

Programma

- *Caratteristiche e differenze tra le bevande vegetali*
- *Tecniche di montaggio del latte*
- *Realizzazione del cappuccino*

https://youtu.be/0bT0Nn64uS8