

Barista Kurs 2 (Latte Art) Fortgeschrittene

Im Latte Art Kurs arbeitest du mit einem professionellen Barista an einer hochwertigen Siebträgermaschine . Hier lernst du den perfekten Milchschaum (Mikroschaum) herzustellen. Desweiteren lernst du hier wie man verschiedene Muster und Motive gießt .

Kursinhalt:

- Kurze Einführung zum Thema Latte Art
- Extraktion: worauf kommt es an - Über-, Unterextraktion
- Zubereitung des perfekten Espresso auf einer Siebträgermaschine
- Herstellung des perfekten Milchschaums (Mikroschaum)
- Gießen verschiedener Motive mit Hilfestellung unseres ausgebildeten Barista
- Verkostung der zubereiteten Getränke
- Reinigung der Mühle und der Siebträgermaschine

Zielgruppe:

- Für alle die bereits Grundkenntnisse im Bereich Kaffee besitzen
- Für Barista die gerne die Kunst der Latte Art lernen möchten
- Besitzer von Siebträgermaschinen, die mehr mit Ihrer Maschine machen möchten
- Firmen, Gruppen und alle, die gerne etwas kreatives gemeinsam erleben wollen

Kursdetails:

- Dauer ca. 2 Stunden
- Kursgebühr 89,- pro Person zzgl. MwSt.
- Fotos und Zertifikat inkl.
- Gruppengröße Max. 4 Personen (oder individuell auf Anfrage)