



LATTE ART

- Estetikk og kunst -

En dyktig barista vet hvordan å avslutte en kaffedrikk med sin særegne signatur i koppen.

Latte art er blitt et populært fenomen som mange kaffedrikkere vurderer som noe av det viktigste ved en melkebasert espressodrikk. Det stilles høye krav til melkesteaming-teknikk og kvalitet på skummet for å kunne bruke den fløyelsmyke flytende vesken som pensel i cremaen's overflate.

Innhold

- Melkesteaming-teknikk
- Helleteknikk
- Gjennomgang av ulike mønstre

Arena

- Personlig
 - En erfaren baristatrener gir deg personlig veiledning.
- God kaffe
 - Du jobber med et kvalitetsutvalg av kaffe.
- Profesjonelt utstyr
 - Du jobber på utstyr fra ledende produsenter.
- Få deltakere
 - Tett oppfølging uten unødvendige forstyrrelser.
- Effektivt
 - Kursets varighet er ca. 2 timer.

Betingelser

- Kjøpskvittering fremvises ved oppmøte (oversendes på epost etter fullført betaling).
- Kjøpte billetter refunderes ikke. Kurstidspunktet kan imidlertid endres ved sykdom eller lignende (må avtales senest 2 dager før kurstidspunkt).