

LATTE ART.

Når noe ser godt ut, smaker det ofte godt også. Ulike mønstre i koppen er blitt et populært fenomen og mange kaffedrikkere vurderer dette som noe av det viktigste ved en melkebasert espressodrikk.

Målet med LATTE ART er å lære deg hvordan du kan pynte en kaffedrikk med din særegne signatur i koppen.

Kurset gir deg en grundig innføring i steaming av melk og helleteknikk og en gjennomgang av ulike mønstre.

Med fokus på temperatur og konsistens lærer du å bruke den fløyelsmyke melken som pensel i cremaen's overflate.

TID: 2 timer

ANTALL DELTAKERE: 6 personer

PRIS: 1.500,-

