

PON INCLUSIONE

INIZIO MODULO

VENERDI' 19 gennaio 2018

PRESSO LABORATORIO SALA BLU ISTITUTO ARTUSI

MILK ART ARTIST



Descrizione percorso formativo:

Le decorazioni a base di latte sul caffè denotano abilità, e contribuiscono a rendere l'aroma del caffè più piacevole. Per un cappuccino coronato da Latte art, c'è bisogno di un espresso eccellente con una crema ottimale.

Obiettivo da raggiungere è acquisire la tecnica perfetta della schiuma di latte e le sue fasi: in ultimo il gusto del caffè deve fondersi alla perfezione con quello del latte.

Obiettivi da raggiungere:

1. saper riconoscere gli accessori/utensili di base per la preparazione del cappuccino in latte art e delle ricette di caffetteria
2. applicare la tecnica adeguata di emulsione del latte nella realizzazione del cappuccino
3. applicare la tecnica adeguata per la decorazione a mano libera, applicare le procedure di topping, decorazioni sulle preparazioni con l'ausilio di attrezzature e prodotti
4. raggiungere le competenze ed abilità necessarie per realizzare le figure tipo : cuore, mela, foglia, tulipano.

Esperto: Maltoni Matteo
Tutor: Basilio Papa