



CORSO N. 4: "IL CAPPUCCINO"

(Durata 2 ore)

- L'Espresso Italiano

Introduzione alle caratteristiche visive e gustative dell'Espresso

- Programmazione delle verifiche, dei controlli e delle manutenzioni alle attrezzature

- Prove pratiche di preparazione dell'Espresso

- Il Cappuccino

Caratteristiche visive e gustative

- Tecniche, metodi e attrezzature per la lavorazione del latte

Controllo della temperatura del latte

Scelta degli strumenti più adatti al tipo di lavorazione

Corretto utilizzo della lancia vapore

- Prove pratiche di montatura del latte

Montatura perfetta

Variazioni peggiorative

- Varianti di miscelazione Espresso - Latte

- La presentazione del Cappuccino

Classica

Con decorazioni

- Prove pratiche di presentazione del Cappuccino