

CORSO LATTE ART

Corso della durata di un giorno per un totale di sette ore

Svolgimento della lezione:

- ⇒ Gli strumenti del cappuccino:
Il bricco giusto per la latte art, i diversi tipi di latte e la loro scelta.
- ⇒ Montare il latte per il cappuccino e per la latte art:
da zero ad una crema perfetta
- ⇒ Teoria e pratica della Latte Art:
La realizzazione delle figure: il cuore, la mela, le foglie, gli smile e...
- ⇒ Il mondo latte art oltre il cappuccino....
Frappuccino, Nocciolatino, i cappuccini aromatizzati & Co.
- ⇒ E soprattutto tantissime prove pratiche!

Costo: 120 €