

TECNICAS ARTISTICAS CON LECHE



Área: Hostelería
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: 104.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Impartido por expertos en la materia, este curso está diseñado para desarrollar la habilidad de inflado y texturizado de leche que de la mano al Espresso perfecto pongan el escenario adecuado para entrenar el vertido de leche necesario para crear una amplia gama de figuras y diseños en la taza. Curso 90% practico, se recomienda experiencia previa en preparación de bebidas a base de Espresso/leche.

CONTENIDOS

- Diferentes tipos de leche y sus características.
- Curva de estiramiento con leche y temperaturas.
- Técnica recomendada para Texturizado de leche.
- Vaciado de leche y creación de diseños básicos Corazón y Rosetta.
- Tulipán y mezcla de diseños.