

Latte Art Kurs - Grundlagen (Level1)

- mit Latte Art Weltmeister Christian Ullrich -



Lernen Sie vom Latte Art Weltmeister 2014 die Verbindung von einem optimalen Espresso und kunstvoll eingegossenen, cremigen Milchschaum - Latte Art!

Für Gastronomen und Privatleute, die Latte Art erlernen oder ihre Latte Art Fähigkeiten verbessern und verfeinern möchten. Ich stelle mich individuell auf jeden einzelnen Kursteilnehmer ein! Gerne können Sie Ihre eigenen Milchkannen zum Workshop mitbringen!

SEMINARTHEMEN

- Mühleneinstellung für einen optimalen Espresso als Grundprodukt
 - Milch- und Milchaufschäumtechnik
 - Erlernen der Technik für kontrastreiches Gießen
 - Erlernen der Technik für Herz, Farnblatt und Tulpe
- weitere komplexere Motive für bereits geübte Teilnehmer, wie z.B.: Waveheart, inverted Gießtechniken usw.
- Reinigung und Pflege der Maschine und der Mühle

Im Seminar haben Sie die Möglichkeit aus über 15 verschiedenen "How to do" Latte Art Videos zu wählen, sich die Gießtechniken immer wieder anzusehen und nachzugießen!

TEILNEHMERZAHL

Max. 4 Personen

SCHULUNGORT

ABS NÜRNBERG
Südwestpark 37-41
D-90449 Nürnberg

TERMINE

25.10.2017
27.10.2017

PREIS

265 € zzgl. MwSt. inkl. Getränke, Obst, Zertifikat, Handout, & Verbrauchsmaterialien / pro Person

1 Tag (9.00 Uhr - 16.00 Uhr inkl. 1 Stunde Mittagspause)

Anmeldung unter: c.ullrich@barista-ullrich.de