

CRASHKURS

BARISTA & LATTE ART

120 Min. | 130 CHF | 2 - 4 personnes | D, F, E | @Cocuma

Jedes Feuer fängt mit einem Funken an. Bei uns kannst du aus deinem Kaffee Funken ein richtig grosses Feuer machen.

Wir bieten dir Einblick in die Arbeit eines (Home-) Baristas:

- Die Basis von Cappuccino und Flat White
- Der korrekte Espresso
- Einstellen der Mühle
- Schäumen und Giessen in Theorie und Praxis

Chaque feu est déclenché un jour par une étincelle. Nous proposons des cours afin que ta flamme pour le café devienne un grand feu.

Nous te proposons un aperçu du travail d'un barista (à domicile):

- La base du cappuccino et du flat white.
- Le bon espresso
- Le réglage du moulin
- Mousse et verser en théorie et en pratique

