



ESCUELA
PERUANA
DEL CAFÉ



PROGRAMA
PERSONALIZADO

Latte Art

Inicio: Previa coordinación.
Horario: 2:00 p.m. – 6:00 p.m.
(Horario tentativo).
Duración: 05 clases.

Plan de *Estudio*

SESIÓN # 1:

- Calibración de espresso.
- Composición química de la leche de vaca.
- Diferencia con otros tipos de leche.
- Correcta vaporización con control de temperatura y textura.
- Técnicas de vertido con control de velocidad y distancia.
- Primera práctica con espresso y leche entera.
- Reacciones químicas entre el café y la leche.
- Práctica de Corazón y Tulipán.

SESIÓN # 2:

- Vajilla correcta para bebidas a base de café y leche. Cappuccino, Latte y Mochaccino.
- Medidas correctas y recetas para elaboración de éstos cafés.
- Práctica de Rosetta y Cisne.

SESIÓN # 3:

- Práctica general de cappuccinos y lattes con diseños aprendidos.
- v Técnicas de arte latte con salsas.
- Elaboración de telaraña, noche de luna, flores, barco, etc.

SESIÓN # 4:

- Práctica de triple Rosetta y Fénix doble ala.
- Etching II: Elaboración de diseños más complejos como: Osito, dragón, cebra, mariposa, indio, pez, etc.
- Latte art en 3D.
- Elaboración de cafés en 3D: Osito, gatito, león, etc.

SESIÓN # 5:

- Figuras de creación.
- Caída libre y Etching.
- Evaluación Final.

INCLUYE:

- Uniforme: Mandil.
- Material digital.
- Certificado a Nombre de la
ESCUELA PERUANA DEL CAFÉ.

INSCRIPCIONES: Av. Arenales 481, Urb. Santa Beatriz – Lima.

- Inversión: S/ 3000 soles.

Promoción: S/ 2,500 soles.

Puede separar su vacante con **S/. 1,000** y pagar el restante el día del inicio de clases.

- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
1947092312013 (PERU CAPITAL CIEN SAC).
Cuenta interbancaria 00219400709231201396.
- **Teléfono:** 301 9152 – 964 866 520
- **WhatsApp:** 964 866 520
- info@escuelaperuanadelcafe.com

* ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.