

Pars le Latte Art, le visuel est une rencontre, la ou la mousse de lait est une aventure gustative.

- DESCRIPTION: Comprendre les techniques qui vous permettront de pratiquer le latte art. Apprendre à texturer le lait et à le verser le lait dans la tasse. Découvrir les spécificités du lait qui impactent la texture et le goût de la boisson.
- COMPÉTENCES: Vous connaîtrez les différents gestes et techniques du Latte Art et vous saurez choisir votre lait afin de sublimer vos boissons lactées.
- EN CADEAU: La Brûlerie Montista vous offre 250 gr de café de votre choix en grain ou moulu.
- DÉROULEMENT: Nos ateliers se déroulent à l'Académie Montista au 255 chemin du Fescau à Montferier, le dimanche matin (3h) sur réservation.

Initiation an Latte Art: 140£

Info & réservation en boutique ou sur www.montista.com ou au 07 82 93 22 87





la ou la mousse de lait est une aventure gustative.

Programme:

Accueil, discussion, mise en commun expérience et dégustation.

Eudes et présentations des différents types de lait.

Comment texturer son lait.

Comment verser le lait.

Présentation du «free pouring» et du «painting».

Essais et dégustations.

Réalisations de cœur, tulipe et rosetta.

INCLUS:

En fin d'atelier, la Brûlerie Montista vous offre 250 gr de café de votre choix en grain ou moulu.

Après participation vous pourrez réserver des heures pour venir vous entraînez et améliorer vos nouvelles compétences et échanger avec les Barista présents.

Initiation an Latte Art: 140£

Info & réservation en boutique ou sur www.montista.com ou au 07 82 93 22 87

