Ateliers

MONTISTA
Artisan Torréfacteur · Académie de Barista

Technique de l'espresso

Pour la plupart des gens, le café fait partie du quotidien, mais pour d'autres c'est un phénomène récent et exaltant.

- DESCRIPTION : Apprécier un espresso consiste avant tout à le goûter, le déguster puis mettre des mots sur les sensations que l'on éprouve. Mais avant cela il faut apprendre à maitriser les variables pour trouver l'équation
- COMPÉTENCES : vous aurez découvert tous les paramètres à prendre en compte pour réaliser un espresso dans les règles de l'art.
- EN CADEAU : La Brûlerie Montista vous offre 250 gr de café de votre choix en grain ou moulu.
- DÉROULEMENT : Nos ateliers ont lieux à l'Académie Montista au 255 chemin du Fescau à Montferier le dimanche matin (2h) sur réservation.

Technique de l'espresso : 140€

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

Ateliers

MONTISTA
Artisan Torréfacteur Academie de Barista

Technique de l'espresso

Il n'y a pas de X à espresso

PROGRAMME :

Accueil, discussion, mise en commun expérience et dégustation.
Equation de l'espresso,
Eau – 88 % de l'espresso
4 M – Moulin
4 M – Machine
4 M – Mélange
4 M – Main du Barista
Equilibre – ratio
Essai de différents cafés en espresso

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.

Technique de l'espresso : 140 €

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