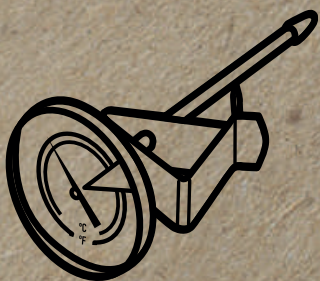


CURSO LATTE ART



Teórico & Práctico
Presencial
2h



Escuela de café



Teoría

Leche de vaca

- Composición de la leche.
- Emulsión.
- Comparativas.

Bebidas vegetales

- Análisis comparativo.

Jarra de leche

Práctica

Corazón

Espiga

Tulipán

Leche de vaca

1. Composición de la leche.
2. Emulsión.
3. Comparativas.

Leche de vaca

1. Composición de la leche.

- **Proteína**

La leche contiene entre 3% y 4% de heteroproteína (caseína).

- **Grasa**

Contiene de 3,5% a 5,25%.

- **Lactosa**

Es el “azúcar” de la leche y está presente en un 5%.

Da a la leche su sabor dulce.

- **Vitamina A**

Protege contra enfermedades y es antioxidante.

- **Vitamina D**

Ayuda a absorber el calcio.

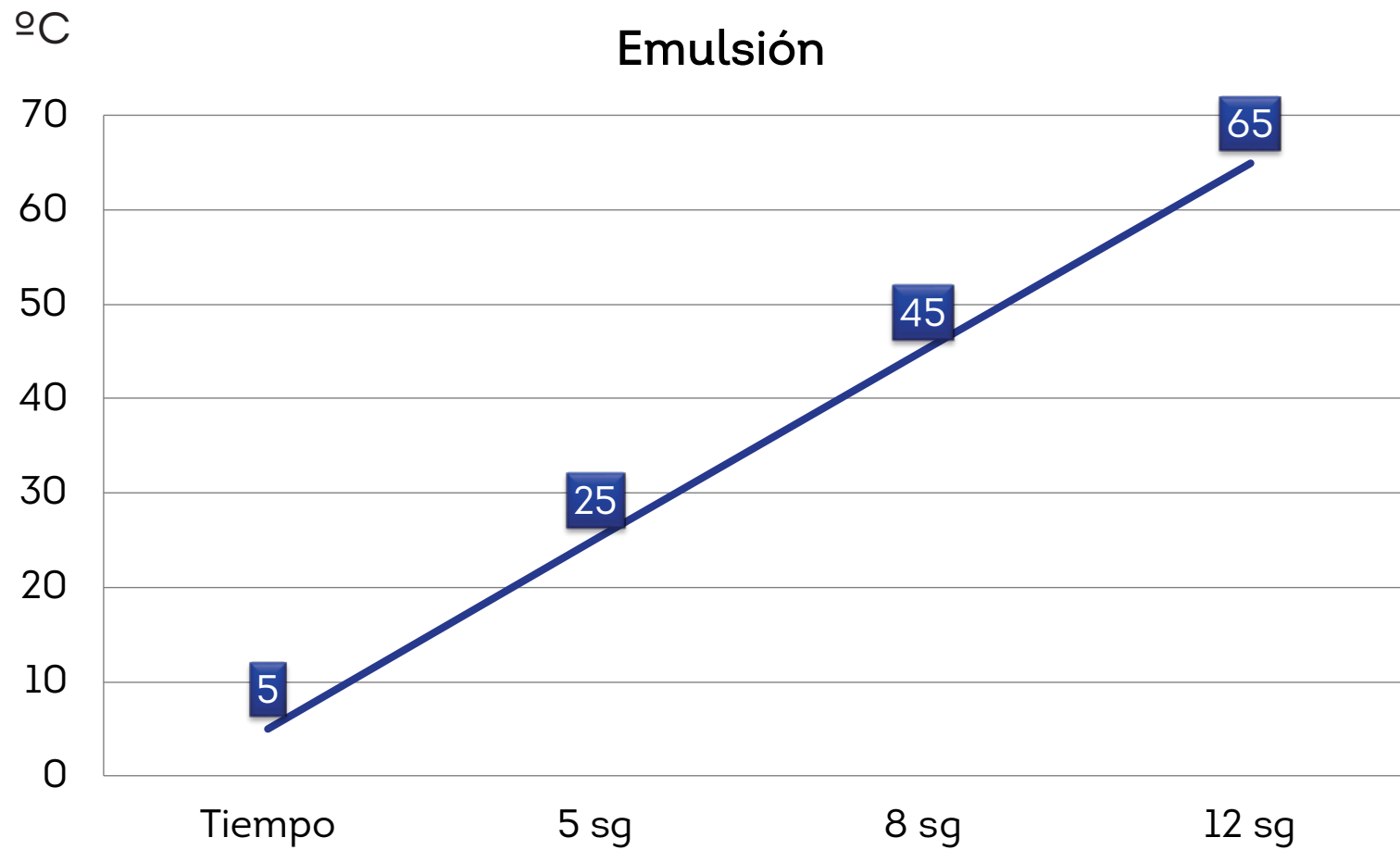
- **Calcio**

Regula el corazón, ayuda a los nervios y hace huesos y dientes fuertes.



Leche de vaca

2. Emulsión.



Leche de vaca

3. Comparativa.

Emulsión correcta



Características:

- Sabor dulce
- Textura suave y cremosa
- Crema brillante
- Ahorro en leche (25-30%)
- Cliente satisfecho
- Imagen y profesionalidad
- Posibilidad desarrollo en recetas

Emulsión incorrecta



Características:

- Sabor a quemado y amargo
- Textura más líquida
- Espuma con burbujas
- Mayor gasto de leche
- Menos repetición
- Pérdida de clientes
- Imagen de marca negativa

Emulsión incorrecta



Emulsión correcta



Bebidas **vegetales**

1. Análisis comparativo.

Escuela de café



Bebidas **vegetales**

1. Análisis comparativo.

	Soja	Avena	Arroz	Almendras	Entera (vaca)
Calorías	45	40	49	310	66
Proteínas	3,6 g	1 g	0,1 g	4,8 g	4,1 g
Grasas	2,1 g	1,5 g	1 g	5 g	3,7 g
Hidratos de carbono	2,9 g	6 g	-	61,3 g	4 g
Calcio	120 mg	45 mcg	-	65 mg	126 mg

Jarra de leche



Escuela de café



Práctica

1. Corazón.
2. Espiga.
3. Tulipán.

Corazón



Espiga



Tulipán



CURSO LATTE ART

Formadores

Alejandro Rodríguez: Q grader

Raúl Pérez: Authorized S.C.A. Trainer

Escuela de café

