

VareseNews

Un corso di cappuccineria per fare più belle le colazioni dei varesini

Pubblicato: Giovedì 8 Aprile 2010



E' una cosa piccola, ma quando il barista ti serve un cappuccino con un bel cuore disegnato, la mattina spesso si illumina.

Saper presentare un **cappuccino decorato** con una crema di latte perfettamente emulsionata non è però cosa facile neppure per il più esperto dei barman.

E' una questione di tecnica, che bisogna aver acquisito nell'emulsionare la crema. E in più **bisogna saper scegliere il tipo di latte** più adatto e **persino il suo contenitore**, perché non tutte le lattiere sono così efficaci per ottenere la consistenza giusta della crema da gustare delicatamente a piccoli sorsi.

Piccoli ma importantissimi segreti che saranno svelati durante il **corso di cappuccineria** in programma per mercoledì 14 aprile nell'aula di cucina della sede Confcommercio Ascom Varese in via Valle Venosta 4. **Otto intense ore** di suggerimenti utili per la buona gestione e la perfetta organizzazione della caffetteria per rendere il bar ancor più accogliente e in grado di soddisfare i gusti di tutti i più raffinati palati.

Il corso si svolgerà dalle ore 8.30 alle 17.30 ed è riservato a chi già opera e lavora nel mondo dei bar. Informazioni e iscrizioni: Ascom Varese, ufficio formazione, tel. 0332342160/139.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

