



One Cup
COFFEE ROASTERS
- EST. 2020 -

HÉCTOR HERNÁNDEZ



**MASTER
CLASS**
LATTE ART



**WORLD
LATTE ART
CHAMPIONSHIP™**

HÉCTOR HERNÁNDEZ

MASTER CLASS LATTE ART

PLANIFICACIÓN DEL CURSO

TEMARIO:

Presentación de cada alumno

Héctor en WLAC 18/19

¿Qué es el latte art?

El café espresso

Lienzo

Prensado

Composición química

Extracción

El factor leche

La técnica de la emulsión

La temperatura

Sugerencias

Crema de café y leche

Crema solo de café

Simetría del diseño

La importancia del lienzo

Valoración

Las distintas formas

Recomendaciones



PROGRAMA

DÍA 1

De 10:00h a 12:30h: Teoría

(Pausa de 10 minutos)

De 12:40 a 14:00h: Valoración del nivel

De 14:00h a 15:30h: Comida

De 16:00h a 18:00h: Práctica

Todos los alumnos empiezan con la misma figura. Pasarán de nivel indistintamente según su evolución.

DÍA 2

De 09:00h a 15:00h: Práctica latte art (100% de la nota)

Los alumnos harán distintas figuras según su punto débil

Desarrollarán la habilidad de la técnica en diferentes tamaños de tazas

Técnica de Icing (punzón)

Demostraciones de ejemplos HB

Pequeña competición entre los alumnos

Entrega de diplomas* HB COFFEE ACADEMY y foto de familia



**WORLD
LATTE ART
CHAMPIONSHIP™**



*Se entregan diplomas HB Coffee Academy. Los diplomas oficiales de SCA estarán en 15 - 20 días en el portal del alumno para su descarga.