



Corso GRINDING & BREWING

Durata: 1 giorno

Sede: Deseo Academy in Ladispoli (RM)

Costo: € 200,00 + IVA
Obiettivo

Conoscere i vari metodi di produzione e servizio di caffè consumati in tutto il mondo in specifico addentrando nei metodi filtro – pour over.

Proporre nel proprio locale un servizio variegato con diverse modalità di consumo del caffè in relazione alle attuali mode e tendenze di consumo.

Durante la giornata formativa, verranno trattati i seguenti argomenti:

- ✓ Il caffè ideale per ogni metodo di estrazione
- ✓ L'acqua: tipologie e funzionalità nell'estrazione, quantità e temperatura • Come avviene l'estrazione: rapporto tra polvere di caffè ed acqua
- ✓ Tempi di infusione e preinfusione di ogni singolo metodo. • Come misurare l'estrazione corretta/ideale.
- ✓ La macinatura del caffè: come macinare il caffè in base al metodo di estrazione.
- ✓ Le diverse metodologie: moka – napoletana – macchina filtro – metodo drip (hario V60) – metodo drip (chemex) – aeropress – syphon – alla turca con ibrik - french press – cold brew.
- ✓ Assaggio sensoriale dei caffè ottenuti per comprenderne le caratteristiche organolettiche.
- ✓ Prove pratiche di estrazione sui vari metodi

Contatti

Deseo Academy AICAF Lazio

Indirizzo: Via Antonio Gramsci n° 16 00055 Ladispoli (RM)

Tel. 800589649 Email: info@deseoacademy.com