



Corso Green & Roasting

Durata: 2 giorni

Sede: Deseo Academy in Ladispoli (RM)

Costo: € 600,00 + IVA

Obiettivo

Il programma Green & Roasting si pone l'obiettivo di portare l'allievo a una conoscenza approfondita della materia del caffè crudo e dei processi di produzione in torrefazione, comprendendone le variabili che intervengono nella lavorazione, dalla coltivazione alla tazza.

Per chi è già del settore e volesse aggiungere un corso più avanzato, consigliamo il seguente pacchetto promozionale "GREEN & ROASTING BASE+AVANZATO"

Durante il corso, che si svolgerà su un percorso formativo di due giornate, verranno trattati i seguenti argomenti:

CAFFÈ VERDE- 1 GIORNATA

- La scelta della materia prima: l'origine, la tipologia e la qualità
- Arabica, robusta e altre specie
- Caffè naturali, semi – lavati e lavati: le rispettive caratteristiche in tazza
- Importanza della lavorazione del caffè verde sul risultato in tazza: i difetti
- Esaminare dei campioni e differenze sul verde: saper riconoscere la varietà botanica
- Assaggio di monorigine arabica (lavati, semilavati, naturali) e robusta (lavati, polished, naturali)



TOSTATURA – 2 GIORNATA

- Il processo di tostatura, tecniche di tostatura e le macchine tostatrici,
- Il raffreddamento, le trasformazioni chimico-fisiche, il trasferimento del calore,
- La curva di tostatura, la corretta durata temporale della tostatura, profili di temperatura nel chicco,
- Il colore di tostatura, il controllo del processo di torrefazione.
- Sessione di assaggi: – assaggi di caffè monorigine tostati con diverse curve di tostatura – assaggi di miscele di caffè tostate premiscelate – assaggi di miscele di caffè miscelati dopo la tostatura (cup tasting).

Contatti

Deseo Academy AICAF Lazio

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

Tel. 800589649 Email: info@deseoacademy.com