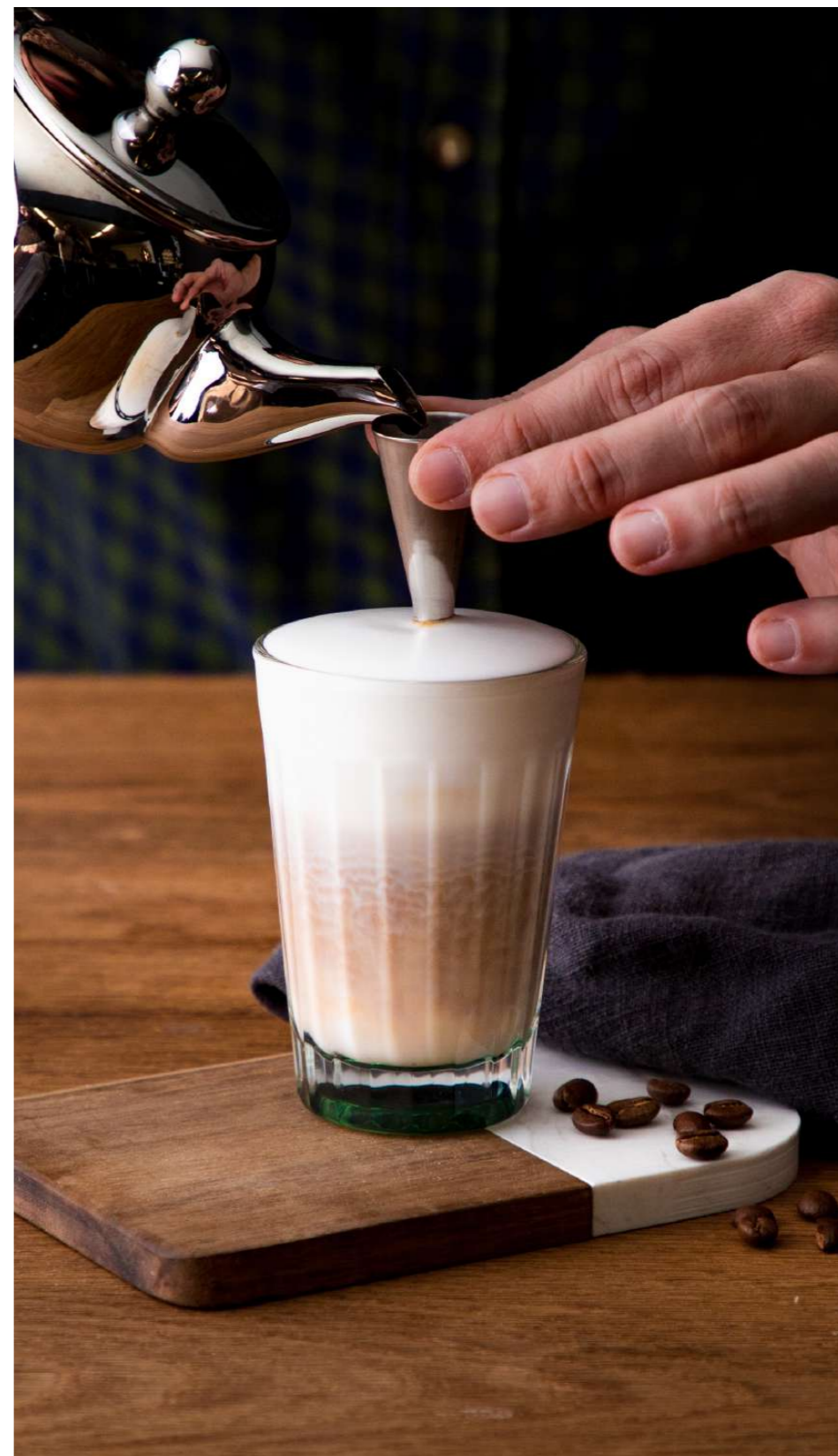


# Curso barista

# **ELABORACIONES ESPECIALES**

Teórico & Práctico  
**Presencial**  
2h



## **Elaboraciones especiales**

Cappuccino (classic y sirope)

Flat white

Latte macchiato

Caramel latte

Mocca

Latte bombón

Café vienés

Piruleta

---

# Cappuccino (classic y sirope)

- Utilizar vajilla de cerámica 200 ml. aprox. (taza de café con leche).
- Poner un café, conveniente que sea un café corto (40 ml. max.).
- Añadir cacao o canela en polvo sobre el café.
- Verter leche con textura cremosa para terminar.



# Flat white

- Utilizar vajilla de cerámica 200 ml. aprox. (taza de café con leche).
- Poner un café doble, es decir, con portafiltros para dos cafés y con dos dosis de café.
- Verter leche con textura cremosa para terminar.





# Latte macchiato

- Coger vajilla de cristal, preferible vaso cónico de 200 ml. aprox.
- Emulsionar leche para darle un aspecto cremoso.
- Verter esa leche en el vaso y llenar hasta arriba.
- Preparar un espresso en una jarrita.
- Una vez que la crema de la leche se haya separado (arriba crema y abajo leche líquida), verter con cuidado el café por el centro del vaso.
- Si está bien hecho, el café se quedará flotando en mitad de la leche.
- Se puede terminar con cacao, o poner crema de leche para tapar la mancha de café de arriba.

# Caramel latte

- Coger vajilla de cristal, preferible vaso cónico de 200 ml. aprox.
- Añadir sirope de caramelo en la base (20 gr. aprox.).
- Emulsionar leche para darle un aspecto cremoso.
- Verter esa leche en el vaso y llenar hasta arriba.
- Preparar un espresso en una jarrita.
- Una vez que la crema de la leche se haya separado (arriba crema y abajo leche líquida), verter con cuidado el café por el centro del vaso.
- Si está bien hecho, el café se quedará flotando en mitad de la leche.
- Se puede terminar con cacao, o poner crema de leche para tapar la mancha de café de arriba.



# Mocca

- Coger vajilla de cristal, preferible vaso cónico de 200 ml. aprox.
- Añadir sirope de chocolate en la base (20 gr. aprox.).
- Emulsionar leche para darle un aspecto cremoso.
- Verter esa leche en el vaso y llenar hasta arriba.
- Preparar un espresso en una jarrita.
- Una vez que la crema de la leche se haya separado (arriba crema y abajo leche líquida), verter con cuidado el café por el centro del vaso.
- Si está bien hecho, el café se quedará flotando en mitad de la leche.
- Se puede terminar con cacao, o poner crema de leche para tapar la mancha de café de arriba.



# Latte bombón

- Coger vajilla de cristal, preferible vaso cónico de 200 ml. aprox.
- Añadir leche condensada en la base (20 gr. aprox.).
- Emulsionar leche para darle un aspecto cremoso.
- Verter esa leche en el vaso y llenar hasta arriba.
- Preparar un espresso en una jarrita.
- Una vez que la crema de la leche se haya separado (arriba crema y abajo leche líquida), verter con cuidado el café por el centro del vaso.
- Si está bien hecho, el café se quedará flotando en mitad de la leche.
- Se puede terminar con cacao, o poner crema de leche para tapar la mancha de café de arriba.





# Café vienés

- Utilizar vajilla de cristal de 200 ml. aprox. (taza de café con leche).
- Realizar un café de unos 40 ml. aprox.
- Añadir nata sobre el café.
- Terminar con cacao en polvo.



# Piruleta

- Utilizar copa de cristal de 150 ml. aprox.
- Añadimos sirope de almendra (30 ml.) en la base de la copa.
- Extraemos un espresso y hacemos una caída indirecta, con la ayuda de una cuchara, sobre el sirope de almendra.
- En un biberón, añadimos nata y la batimos hasta dejarla semimontada.
- A continuación, realizamos con una cuchara de nuevo, un vertido suave de la nata sobre el café.
- Terminamos decorando con sirope de chocolate sobre la superficie. A ser posible, con un sencillo dibujo.



# Curso barista

# **ELABORACIONES ESPECIALES**

Formadores

**Alejandro Rodríguez:** Q grader

**Raúl Pérez:** Authorized S.C.A. Trainer

*Escuela de café*

