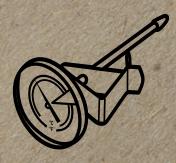
## CURSO LATTE ART



Teórico & Práctico Presencial 2h



Escuela de café BAQUÉ





### Teoría

#### Leche de vaca

- Composición de la leche.
- · Emulsión.
- Comparativas.

### Bebidas vegetales

• Análisis comparativo.

Jarra de leche

### Práctica

Corazón Espiga Tulipán

# Leche de vaca

- 1. Composición de la leche.
- 2. Emulsión.
- 3. Comparativas.

Escuela de café





## Leche de vaca

1. Composición de la leche.

#### · Proteina

La leche contiene entre 3% y 4% de heteroproteína (caseína).

#### · Grasa

Contiene de 3,5% a 5,25%.

#### ·Lactosa

Es el "azúcar" de la leche y está presente en un 5%. Da a la leche su sabor dulce.

#### · Vitamina A

Protege contra enfermedades y es antioxidante.

#### · Vitamida D

Ayuda a absorber el calcio.

#### · Calcio

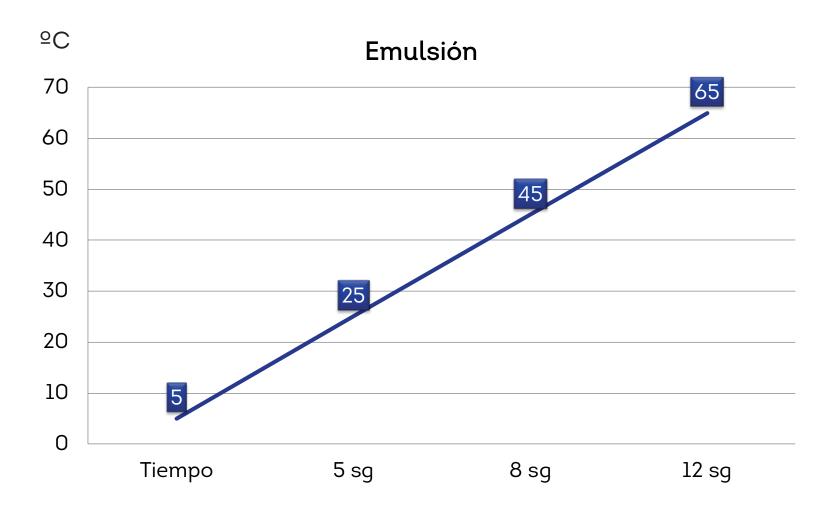
Regula el corazón, ayuda a los nervios y hace huesos y dientes fuertes.





## Leche de vaca

### 2. Emulsión.





## Leche de vaca

3. Comparativa.







### Emulsión incorrecta





### Emulsión correcta



# Bebidas vegetales

1. Análisis comparativo.

Escuela de café



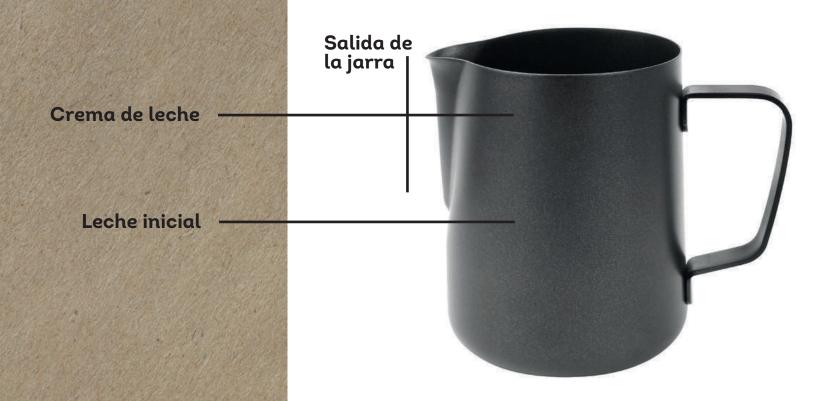


### Bebidas **vegetales**

1. Análisis comparativo.

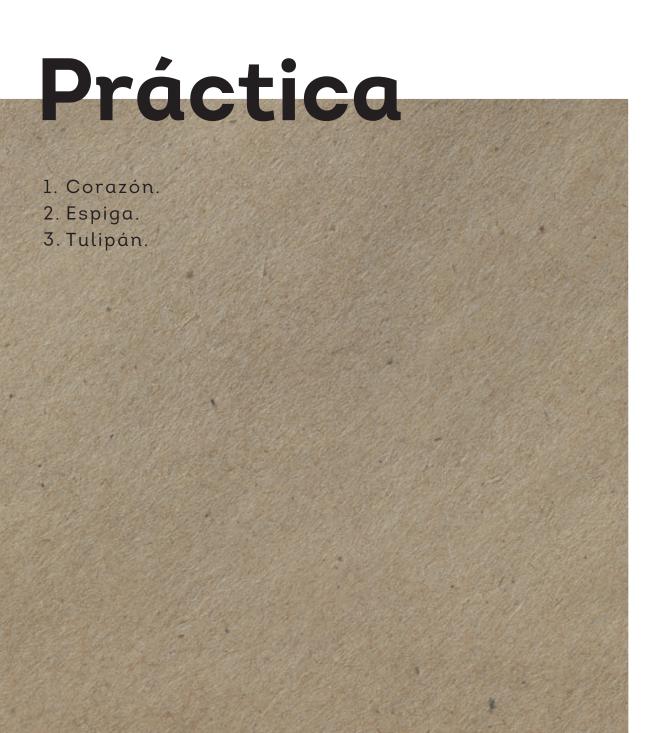
	Soja	Auena	Arroz	Almendras	Entera (vaca)
Calorías	45	40	49	310	66
Proteinas	3,6 g	1g	0,1 g	4,8 g	4,1 g
Grasas	2,1 g	1,5 g	19	5 g	3,7 g
Hidratos de carbono	2,9 g	69		61,3 g	4 9
Calcio	120 mg	45 mcg		65 mg	126 mg

## Jarra de leche



Escuela de café

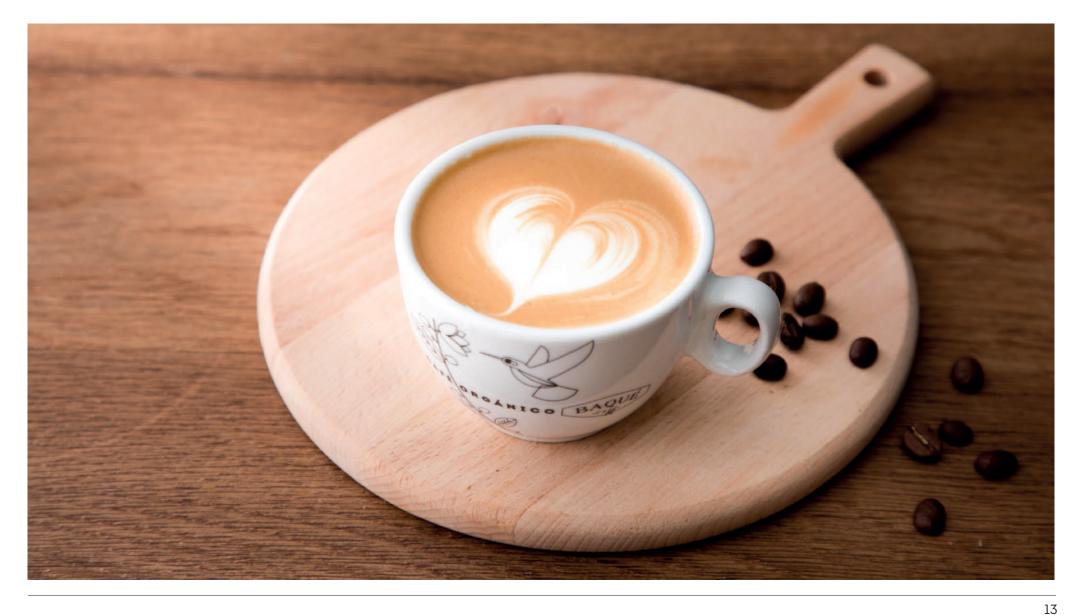




Escuela de café BA



### Corazón





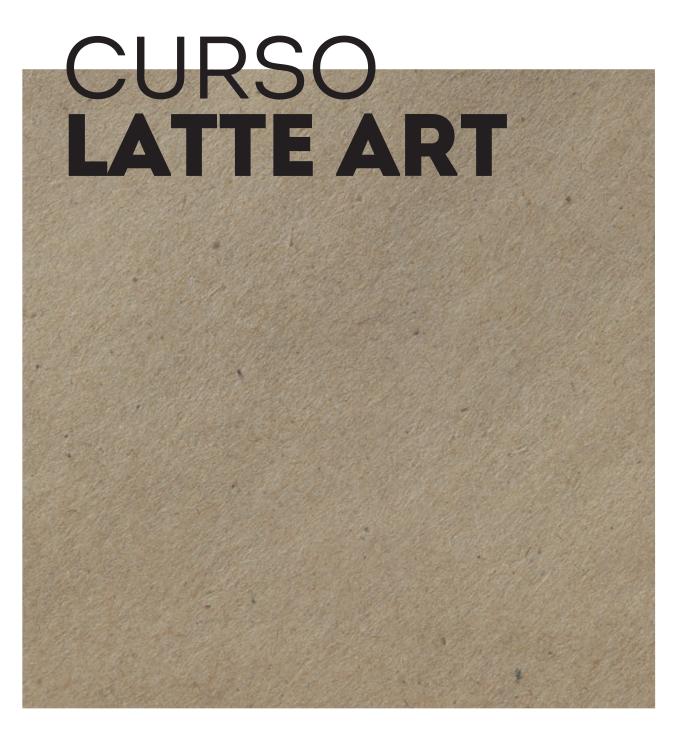
### Espiga





### Tulipán





**Formadores** 

Alejandro Rodríguez: O grader

Raúl Pérez: Authorized S.C.A. Trainer

Escuela de café BAQUÉ

