

# ROGALLA

DALLA CORTE AG

## Latte Art Niveau 1

### Voraussetzung:

- Erfahrung und Kenntnisse über das korrekte Bedienen einer Mühle und Siebträgermaschine
- Grundkenntnisse beim Aufschäumen, kann zwischen Zieh- und Rollphase unterscheiden
- Du kannst Grundmuster wie das Herz oder eine einfache Rosetta giessen

### Ziel:

- Verbesserung der Qualität des Milchschaums
- Verbesserung vom Kontrast
- Verbesserung der Eingiesstechnik
- Beherrschung von fortgeschrittenem Grundmuster wie Tulpe, saubere Rosetta, Schwan

Kosten: 220.- pro Person exkl. MwSt.

Max. 4 Teilnehmer

Min. 3 Teilnehmer

## Latte Art Niveau 2

### Voraussetzung:

- Erfahrung und Kenntnisse über das korrekte Bedienen einer Mühle und Siebträgermaschine
- Gute Kenntnisse beim Aufschäumen, kann blind zwischen Zieh- und Rollphase unterscheiden
- Tulpen, Rosettas und Schwäne sollten keine grosse Herausforderung darstellen

### Ziel:

- Verbesserung der Qualität des Milchschaums
- Perfekter Kontrast
- Verbesserung der Eingiesstechnik
- Erste Erfolgserlebnisse mit der Slow Pour Technik
- Beherrschung von sauberen Rosettas (mehrere)
- Beherrschung von Mustern wie Doppelschwan, Rose, Seepferdchen

Kosten 260.- pro Person exkl. MwSt.

Max. 3 Teilnehmer

Min. 2 Teilnehmer

Kursdauer jeweils von 09:30 Uhr bis 13 Uhr inklusive Reinigung der Kaffeemaschine und Mühle

Anmeldungen per Mail an: [alessandro.ferreri@rogalla.ch](mailto:alessandro.ferreri@rogalla.ch)