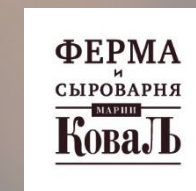
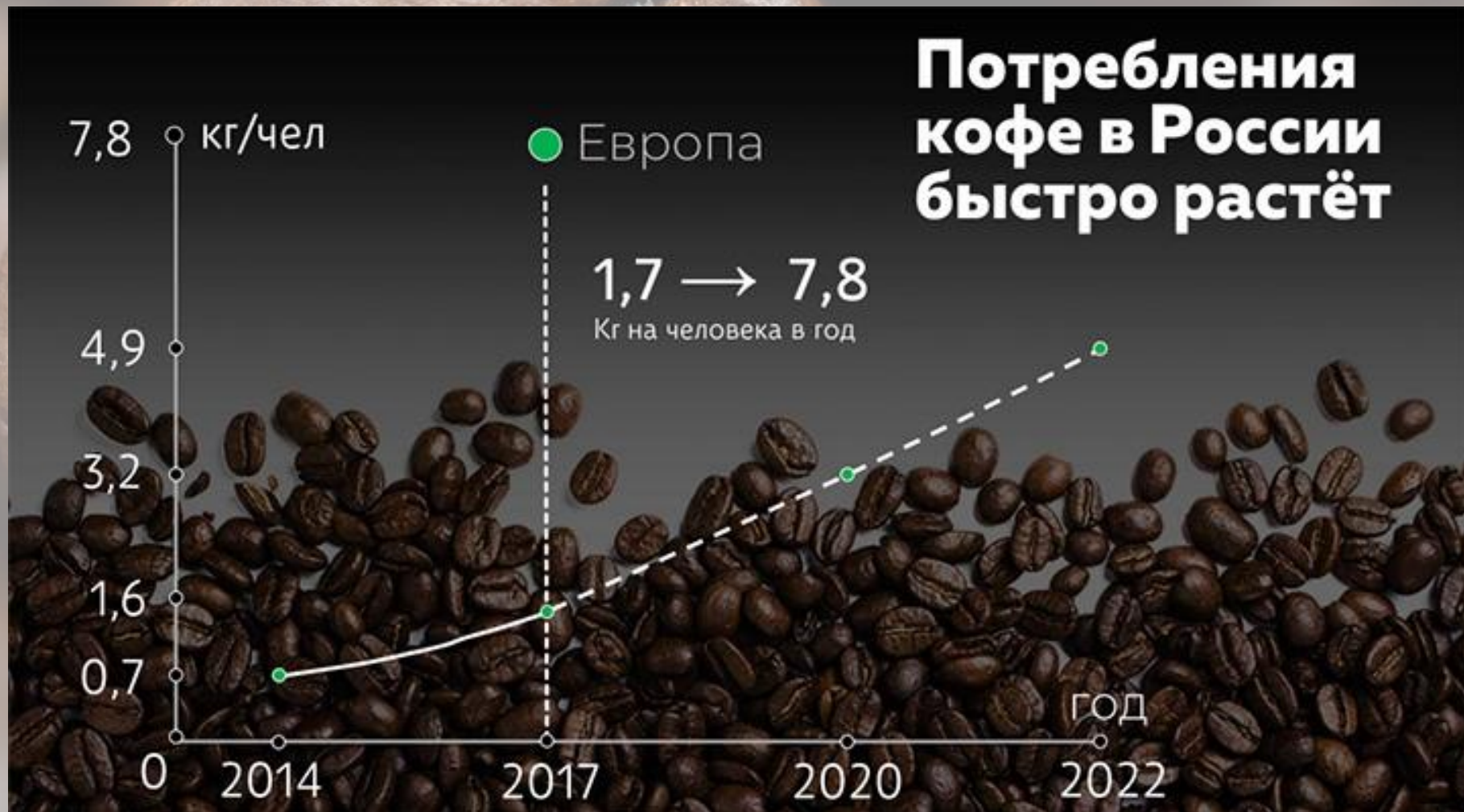


Молоко и кофе

Новороссийск, 2021 год



В современном мире с
каждым годом растёт
потребление кофе



Источник:
coffee-like.com

Основой для любого
кофейного напитка
(капучино,
американо, латте и т.
д.) служит эспрессо

Эспрессо – база
для молока



Молоко в индустрии бариста

- Лактоза
- Протеин
- Жиры



ФЕРМА
и
СЫРОВАРНЯ
МАРИИ
КОВАЛЬ




PIZZERIA MARGHERITA

Лактоза отвечает за сладость в МОЛОКЕ



ФЕРМА
и
СЫРОВАРНЯ
МАРКИ
КОВАЛЬ




PIZZERIA MARGHERITA

От протеина
зависит
стабильность
структуры
молока



ФЕРМА
и
СЫРОВАРНЯ
МАРИИ
КОВАЛЬ



PIZZERIA MARGHERITA

Жиры влияют на
сам вкус молока
и естественный
вкус кофе



ФЕРМА
и
СЫРОВАРНЯ
МАРИИ
КОВАЛЬ



PIZZERIA MARGHERITA

Растительное
МОЛОКО
1,5 - 3,2%

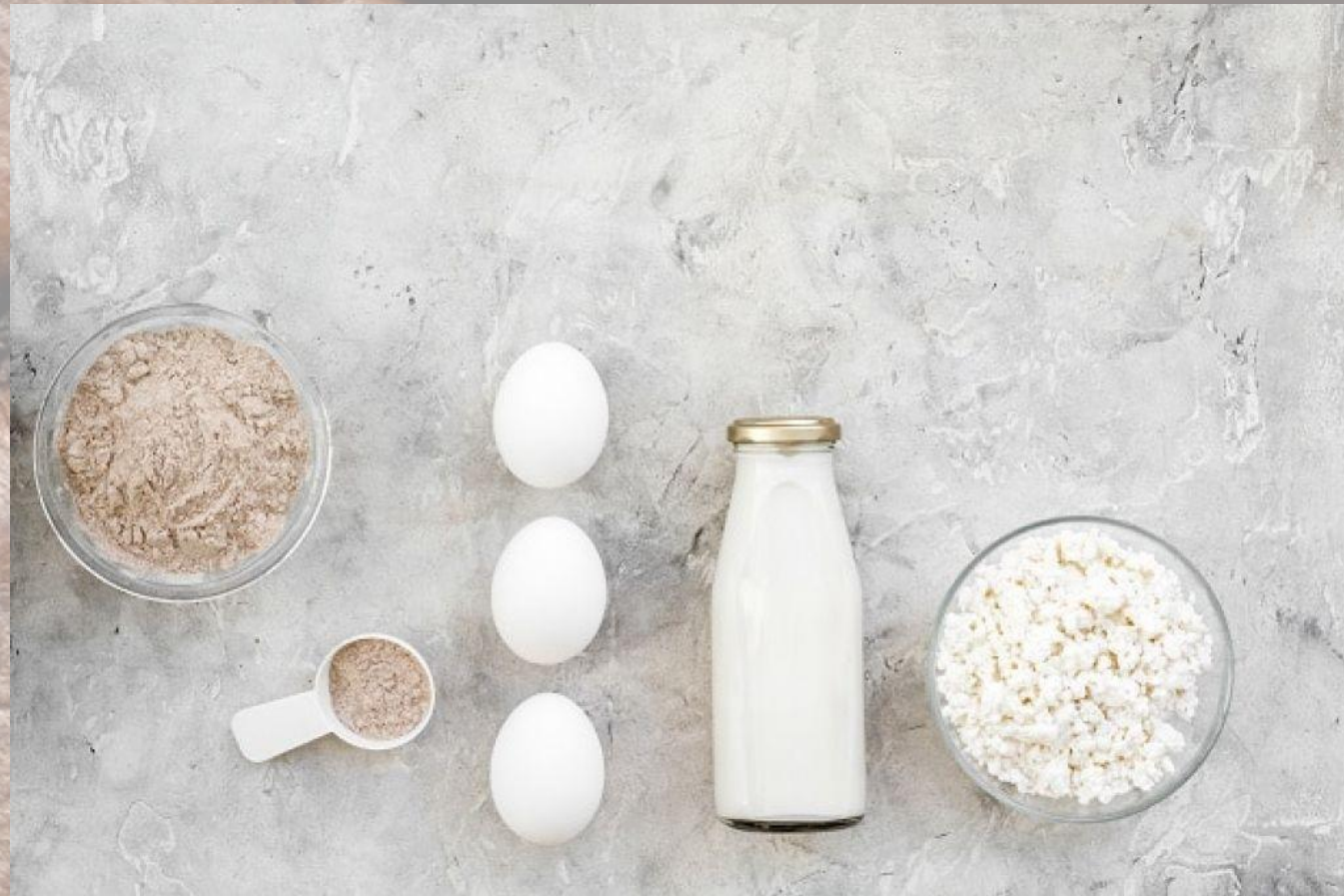
Коровье
МОЛОКО
2,5 - 3,5%



Лактоза – 3 – 5%

Белки – 3 – 4%

Жиры – 2,5 – 3,5%



Латте – арт



Расширение



Вращение



Питчинг

Г

Техника создания
рисунка при помощи
вливания
вспененного молока
в эспрессо



ФЕРМА
и
СЫРОВАРНЯ
МАРКИ
КОВАЛЬ




PIZZERIA MARGHERITA

Базовые рисунки



Сердце



Розетт
а



Тюльпан

Латте – арт на примере работ наших сотрудников



«Корова»,
выполненная в
смешанной
технике латте-арта

«Розетта»
в технике
питчинга

«Лебедь»,
выполненный в
сложной технике
питчинга

«Обратная розетта»,
выполненная в
сложной технике
питчинга



Кофе и молоко – две части одного целого



Спасибо за внимание!

Галина Матюшкина

Шеф – бариста сети кафе Марии Коваль

Тел. : +7(980)740-13-92

+7(905)750-81-12 - Пересвилль

Почта: peresvill@mariakoval.ru

