

Página 1

ROASTERY & RESERVE STEAMING MILK AND LATTE ART

Visión General

En esta actividad, practicará la cocción al vapor de la leche y aprenderá los indicadores de calidad de la leche. Cuando la leche está perfectamente cocida al vapor, debe haber una densa capa de microespuma suave en la parte superior, con una consistencia que es brillante y se asemeja a la pintura húmeda y brillante. Debe tener un sabor dulce con una sensación cremosa en la boca.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Cocer al vapor la leche de acuerdo con los estándares de Cocción de Leche
- Crear latte art de acuerdo con los estándares de presentación

Direcciones

- Para aprovechar al máximo la actividad, planea dirigir esto como un ejercicio uno a uno con un barista
- También puede usar esta guía para el entrenamiento por grupos (grupos de dos o tres)

Lista de verificación:

- Esta actividad tomará 60 minutos para completar
 - Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de actividades
 - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Altas de Exploración de Café
 - Ayuda de Trabajo para Vaporizar Leche
 - Ayuda de trabajo para Presentación Latte
-

Página 2

ROASTERY & RESERVE STEAMING MILK AND LATTE ART

Agenda

	Tiempo
Preparar al alumno	2 minutos
Demostrar y Enseñar a Preparar el Vapor de Leche	10 minutos
Practicar Preparar el Vapor de Leche	15 minutos
Demostrar y Enseñar Latte Art	10 minutos

	Tiempo
Practicar Latte Art	20 minutos
Hacer un seguimiento	3 minutos
Duración Total:	60 minutos

Página 3

ROASTERY & RESERVE STEAMING MILK AND LATTE ART

1. Preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de preparar perfectamente un Siphon siguiendo la tarjeta de recetas

- La leche perfectamente vaporizada no solo mejora el sabor de una bebida, sino que es la base para crear un bello latter art
- Latte art muestra a los clientes el cuidado y la devoción que brindas en cada bebida.

Evaluar conocimientos previos:

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tienes en la preparación de leche al vapor?
- ¿Tienes experiencia previa en la creación de latte art?
- ¿Cuál fue su mayor aprendizaje del video de latte art en su formación digital?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar de esta actividad:

- Primero, le presentaré cómo preparar leche al vapor usando Black Eagle
 - Te demostraré y te enseñaré cómo vaporizar perfectamente la leche y cómo crear café con la leche al elaborar bebidas.
 - Finalmente, practicará la preparación de leche al vapor y la creación latte art.
-

Página 4

ROASTERY & RESERVE STEAMING MILK AND LATTE ART

2. Demostrar y enseñar leche al vapor

Hacer: Usando la Ayuda de Trabajo para Preparar la Leche al Vapor, demuestre la preparación de la leche al vapor. Mientras lo demuestra, asegúrese de decir cada paso en voz alta al barista:

- Llène la jarra.
- Purge la varilla de vapor.

- Sumerja la punta de la varilla de capor.
- Airear.
- Whirlpool.
- Realice un seguimiento de la temperatura usando la mano.
- Deje de vaporizar y limpie la varilla.

3. Practicar leche al vapor

Hacer: Haga que el barista practique preparar leche al vapor consulta la Ayuda de Trabajo para Vaporizar la Leche según sea necesario.

- Pida al barista que diga los pasos en voz alta mientras practican.
- Observe, entrene y brinde retroalimentación mientras el barista practica.

Hacer: Haga que el barista practique y prepare tres ejemplos perfectos de leche al vapor. Considerar:

- Temperatura
- Textura
- Sabor

Hacer: Pruebe la leche al vapor con el barista. Pídeles que describan el sabor perfecto de la leche al vapor.

Página 4

ROASTERY & RESERVE STEAMING MILK AND LATTE ART

4. Demostrar y enseñar latte art

Hacer: Usando la Ayuda de Trabajo de Presentación de Latte Art como referencia, demuestre la elaboración de una bebida con latte art.

Sigue los pasos del latte art:

- Airear y texturizar la leche
- Preparar la leche
- Incie el vertido a distancia con un chorro fino como un lápiz de leche en el centro de la taza
- A dos tercios de su capacidad, incline la taza y acerque el pico de la jarra a la superficie
- Vierta el resto de la leche, colocando la espuma encima de la crema
- Si el diseño lo requiere, vierta usando la muñeca usando la jarra ligeramente hacia adelante y hacia atrás para crear ondas en la leche.
- Termina la bebida levantando la jarra y cortando el flujo de leche

4. Practicar latte art

Hacer: Haga que el barista practique la creación de latte art. consultando las ayudas de trabajo según sea necesario. Asegúrese de que el barista:

- Utiliza una jarra del tamaño adecuado para la bebida
- Usa la mano para llevar la cocción al vapor a la temperatura adecuada.
- Sigue los pasos del latte art

Hacer: Haga que el barista practique la elaboración de tres bebidas con latte art, brinde comentarios y orientación según sea necesario.

Consejo para el entrenador: *Primero practique la técnica con agua para eliminar el desperdicio de leche*

Página 5

ROASTERY & RESERVE STEAMING MILK AND LATTE ART

5. Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Debes estar listo para vaporizar correctamente la leche siguiendo el Flujo de Trabajo de Leche al Vapor y practicar tu latte art.

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su percepción de la actividad?

Diga: Asegúrese de tomar algunas notas.

¡Gran trabajo! Gracias por su tiempo y compromiso.

Notas

Nota: Infórmele a su gerente sobre cualquier actividad que no se completó o donde se necesita más tiempo de práctica. ¡Asegúrate de anotarlo en el plan de entrenamiento!