

CORSO: PRESENTAZIONE DEI SISTEMI ALTERNATIVI ALL'ESPRESSO, RICETTE E PRODOTTI PASCUCCI



1 GIORNO (IL GIOVEDÌ DELLA SETTIMANA CORSI), 7 ORE, 80 EURO PIU IVA A PERSONA

TRAINERS: EDDY RIGHI, IURI GRANDINI

LUOGO: THE COFFEE BOX, viale Ceccarini 188, Riccione

MATTINO: 9/13

- NOZIONI SULLA MACINATURA PER I SISTEMI ALTERNATIVI DI ESTRAZIONE
- STORIA DEI SISTEMI ALTERNATIVI CHE HANNO PORTATO ALL'ESPRESSO
- PRESENTAZIONE, PRATICA E ASSAGGIO DI FRENCH PRESS, SIPHON, POUR OVER V60 E CHEMEX, COLD BREW PER CONTATTO E PER PERCOLAZIONE, AEROPRESS, MACCHINA FILTER COFFEE

POMERIGGIO: 14/17

- PRESENTAZIONE PRODOTTI A LISTINO PASCUCCI PER LA PRESENTAZIONE DELLE RICETTE
- SFOGLIAMO IL MENU PASCUCCI
- PRESENTAZIONE E PREPARAZIONE DELLE CREME NEL SIFONE PIU 1 SORBETTO
- CALDI: MONTEBIANCO E MONTEBIANCO CAMEL, MOKACCINO, PASPUCCIO, GIANDUIO, HOT MOCHA E HOT MOCHA CREAM
- IL CAFFE CONFUSO
- FREDDI: ICED COFFEE, ICED MOCHA E ICED MOCHA CAMEL, FRASPUCCIO CONFUSO,
- PRESENTAZIONE E PREPARAZIONE TE E INFUSI CALDI CON FRENCH PRESS