



Barista **Werktuigen**



De Kunst Van Het **Schuimen**

Uitgezochte espresso, hoogwaardige molens, een precies ingestelde koffiemachine, elegant tafelservies en uiteraard verse melk. Dit zijn de ingrediënten om de zintuigen van je klanten te prikkelen en de beste drank te creëren. Visuele presentatie trekt de aandacht en laat je niet onberoerd. Daarom dat je jou creaties moet bekronen met melkschuim, je werk om toveren in kunst door middel van draaien, trekken en slepen.

Dit idee stamt trouwens uit het moederland van de espresso. In Italië hebben baristi sinds 1900 gezocht naar werktuigen om hun creaties te kunnen maken en ze hebben ze gevonden: de pen van een stekelvarken.

We hebben het idee uit die tijd geadopteerd, overgezet in de moderne tijden. We maakten aantrekkelijke instrumenten, die goed liggen in de hand, smaakvol speelgoed voor de LatteArt werktuigencollectie. Dit gereedschap van roestvrij staal, grotendeels handmatig gemaakt, zijn het resultaat van jaren ervaring en zijn de keuze van barista voor wedstrijden, presentaties, trainingen, seminars en natuurlijk in het dagelijkse werk.

Italiaanse traditie en gevoel ontmoeten Duitse precisie en technologie in gereedschappen die gemaakt zijn voor de meesters van de koffiebereidingen – voor baristi.

Schuim**Lepel**



Voor het aanbrengen van melkschuim op de bovenkant van de geschonken crema. Creëer uniforme lijnen, punten en vlakken. Met de verschillende breedten van de uiteinden kunnen variërende breedtes gerealiseerd worden



Teken**Fles**



Voor het tekenen van uniforme lijnen in cacao- of chocoladesaus om diverse patronen met sterke contrasten tussen de melk en de crema te doen ontstaan.



Melkschuim**Lans**

Voor smalle en bredere tekeningen in de Crema -melkschuim te maken of contrasterende effecten te verkrijgen. De melkschuim lans kan, tijdens het creëren van een tekening, gedraaid worden, zodat je brede en smalle effecten krijgt. Zoals met een schrijfpen.



MelkschuimHaak

Om fijne en repetitieve tekeningen te maken, zoals wisselende onder- en bovenliggende effecten in contrasterende gebieden. Om fijne lijnen te tekenen in de saus. Produceert fladderende patronen door zwenkbewegingen te maken.



Schuim**Doorn**

Voor uniforme tekeningen in de crema en melkschuim met contrast effecten te maken. Door de doorn afwisselend onder te dompelen ontstaan subtiele variaties in de breedte van lijnen.



Melkschuim**Knoop**



Dient om diep onder te dompelen en dan fijne lijnen te tekenen. Creëert uniforme ronde punten door de afwisselende overbrengings-techniek. De schuimknoop maakt ook drie -dimensioneel afdruk effecten door in en uit het melkschuim te gaan.



Schuim**Spatel**



Voor smalle en brede tekeningen en om te kerven in de crema of melkschuim, zo ontstaan contrast effecten. De schuimspatel kan gedraaid worden tijdens de bewegingen precies zoals de smallere schuimlans om expressieve smalle en brede effecten te verkrijgen, vergelijkbaar met kalligrafie.





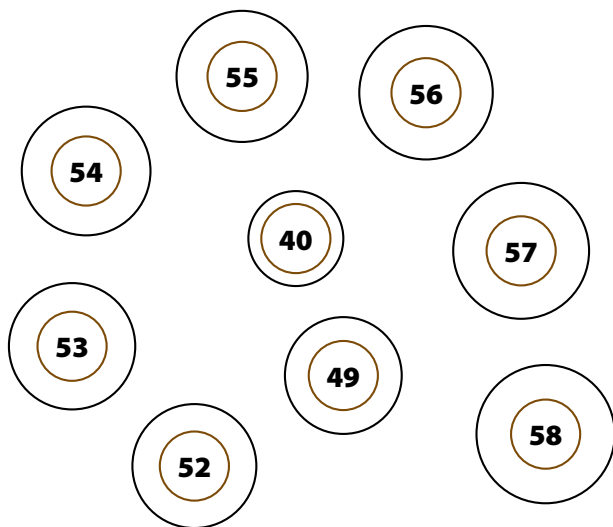
Voor alle werktuigen geldt: het handvat van het werktuig is op zich ook een werktuig, zoals een dikkere melkschuimdoorn. De werktuigen zijn veelzijdig bruikbaar.

Bezoek- en bestelmogelijkheden vind je op het einde van de brochure.

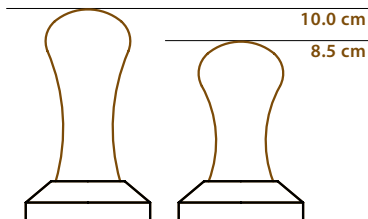
Geijkte Professionele **Tampers**

Coffee Consulate biedt professionele baristi speciaal geijkte, ergonomisch ontworpen tampers aan. Gemaakt van 18/10 roestvrij staal. De elegante espresso tamperhandvaten zijn gemaakt van speciaal kunststofmateriaal en ligt comfortabel in de hand. Het gewicht van de tamper gidst de hand en de arm op grond van zijn **ergonomische en precieze ijking** tot de exacte druk.

Onze tampers zijn beschikbaar in **9 verschillende diameters: 40, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 57 of 58 mm** (speciale afmetingen zijn verkrijgbaar op verzoek). Een volledig overzicht over onze compatibele portafilters is terug te vinden op onze website.



Al je tampers kunnen voorzien worden met je persoonlijk logo, zowel voor één exemplaar als voor meerderen. Er is een éénmalige kost voor je persoonlijk logo en dan een kleine som voor elk exemplaar dat gemaakt wordt.



Kies tussen twee hoogten
10 of 8.5 cm
in **bruin** of **zwart**.





Latteart Set

De LatteArt set is bruikbaar gezelschap in elke seminarie en presentatie die precisie vraagt in drankdecoraties.

De meest belangrijke instrumenten zijn steeds binnen handbereik en klaar voor gebruik. Na gebruik kan je alles netjes en veilig opbergen in het mooie kistje. Beschermd tegen beschadiging en klaar voor het volgende gebruik.

Inhoud: 1 schuim doorn, 1 schuimlans en 1 schuimspatel.



Barista Set



De Barista set is een 'must' voor elke barista die werkt met verschillende typen machines in zijn dagelijkse werk. De tampers van verschillende afmetingen zijn voorzien van een handvat dat verwisselbaar is in enkele seconden en altijd klaar voor gebruik.

Inhoud: 1 tamper handvat (10cm), 6 tampers (afmetingen 49, 53, 55, 56, 57, 58mm), LatteArt gereedschap (schuim doorn, schuim haak, lepel, doorn, spatel, knoop en lans), tekenflesje.





Barista **Koffer**

Het Barista Koffer is ideaal voor baristi die het nodig hebben om vlug te kunnen reageren in verschillende situaties. Voor seminars, workshops en presentaties. Alle instrumenten zijn binnen handbereik en gemakkelijk te vervoeren.

Het stevig aluminium Barista koffer houdt de instrumenten veilig in vorm en voorkomt verschuiven en beschadiging.



Inhoud:

2 tamper handvaten (8.5 en 10)

9 tampers (afmetingen 49, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 2x58mm)

LatteArt gereedschap (schuim doorn, haak, lepel, spatel, knoop en lans), tekenflesje.

Digitale precisie weegschaal (max. 600gr, precies tot 0.1gr)

Afweegbeker voor gemalen koffie (150mm)

Reinigingstabletten

Ibrik (0.2l)

Cacaostrooier

Workshops

We bieden een grote variëteit van workshops over koffie aan in ons trainingscentrum, voor professionelen en geïnteresseerden leken. Workshops die gaan over alles wat de moeite waard is om te weten over plantages, handel, branden en het bereiden van de bruine boon. Onze trainers komen uit verschillende achtergronden van de koffie - industrie en werken vakoverschrijdend in de verschillende workshops. De cursussen worden in de Coffee Consulate aangeboden in Duits, Engels en op verzoek ook in Nederlands en Frans.

Het doelpubliek voor de talrijke cursussen is:

- ... **Baristi**
- ... **Koffieshop uitbaters**
- ... **Restauranthouders, barmannen en hoteliers**
- ... **Bakkers en banketbakkers**
- ... **Technische herstellere**
- ... **Privé groepen** (restaurantketens, fabrieken, éénmanszaken)

We bieden eveneens **Barista examen, van de Speciality Coffee Association of Europe (SCAE)**, aan in de verschillende levels.



Verdere informatie is beschikbaar on line:
www.coffee-consulate.com/nl/coffeeworkshops

Waar Te Koop

Onze barista gereedschappen worden verkocht over de hele wereld.
Voor informatie over prijzen of verkooppartners, bezoek onze website:
www.coffee-consulate.com/nl/distributie

We kijken er naar uit om iets van je te horen.



Alles Over De **Bruine Boon**

Van de plantage, handel, branden tot het bereiden.

Coffee Consulate's uitgebreid aanbod van **workshops leert je alles wat er valt te leren over het natuur product koffie.**

Coffee Consulate biedt ook **verschillende diensten aan zoals Catering, externe workshops, individueel huren of productonderzoek en productontwikkeling.**

Verder informatie is beschikbaar on line:
www.coffee-consulate.com



Coffee Consulate

Tel. +49 621 40 17 10-73

Fax +49 621 40 17 10-74

info@coffee-consulate.com

www.coffee-consulate.com



Lid van Speciality Coffee Association of Europe