



Barista**Tools**



## Schaumkronen

Ausgesuchter Espresso, eine hochwertige Mühle, eine fein eingestellte Kaffeemaschine, edles Geschirr und natürlich frische Milch: Sie erschaffen mit diesen Zutaten die besten Getränke für die Sinne Ihrer Kunden. Um dabei die Augen nicht außen vor zu lassen, sollten Sie Ihren Kreationen die Milchschaumkrone aufsetzen, die Sie per Ziehen, Drehen und Tauchen in kleine Kunstwerke verwandeln.

Diese Idee stammt übrigens aus dem Mutterland des Espressos. In Italien haben Baristi bereits um 1900 nach dem geeigneten Werkzeug zur Veredelung Ihrer Kaffeekreationen gesucht – und es auch gefunden: den Stachel eines Stachelschweines.

Den Gedanken aus dieser Zeit holen wir mit unseren zu kleinen Handschmeichlern und Edel-Spielzeugen herangereiften Latteart-Werkzeugen in die Gegenwart. Aus Edelstahl und größtenteils manuell gefertigt, verdichten diese unser langjähriges Know-How und begleiten Baristi auf vielen Wettkämpfen, bei Präsentationen und Schulungen sowie in der täglichen Arbeit.

So verbinden sich heute italienische Tradition und Emotion mit deutscher Präzision und Technik zu Werkzeugen für die Meister der Kaffe Zubereitung – die Baristi.

## Der Milchschaumlöffel



Zum Aufsetzen von Milchschaum auf gegossene Oberflächen aus Crema-Milchschaum. Erlaubt gleichmäßige Linien, Punkte und Flächen zu erstellen. Mit den unterschiedlich breiten Enden können entsprechend variierende Strichbreiten realisiert werden.



## Die Zeichenflasche



Zum Ziehen von feinen gleichmäßigen Linien aus Kakao- oder Schokoladensauce für diverse Muster mit starken Kontrasten gegenüber Crema-Milchschaum und Milchschaum.



## Die Milchschaum**lanze**



Für schmale und breitere Zeichnungen in Crema-Milchschaum oder Milchschaum mit Kontrastierung. Zusätzlich kann die Milchschaumlanze während der Bewegung gedreht werden, was zu schönen breit-schmal Effekten – ähnlich einer Schreibfeder – führt.



## Der Milchschaum**haken**



Für feine, repetitive Zeichnungen beispielsweise mit wechselnden Unterzieh- und Überhebeeffekten im Kontrastierungsbereich. Zum Zeichnen von feinen Linien im Eintauchen. Erzeugt Flattermuster durch Schwenkbewegungen.



## Der Milchschaumdorn



Für gleichmäßige Zeichnungen in Crema-Milchschaum und Milchschaum mit Kontrastierung. Durch verschiedene Eintauchtiefen können leichte Strichstärkenvariiungen erzeugt werden.



## Der Milchschaumknopf



In tief eingetauchten Zustand zum Zeichnen von feinen Linien. Zum Erzeugen von gleichmäßigen runden Punkten in Wechselübertragungstechnik. Außerdem durch Eintauch- und Ausziehbewegungen dreidimensionale Prägeeffekte.



## Der Milchschaumspatel

Für schmale und breite Zeichnungen und Carving in Crema-Milchschaum oder Milchschaum mit Kontrastierung. Der Milchschaumspatel kann während der Bewegung wie die schmalere Milchschaumlanze gedreht eingesetzt werden und erzeugt so ausdrucksvolle breit-schmal Effekte wie in der Kalligraphie.

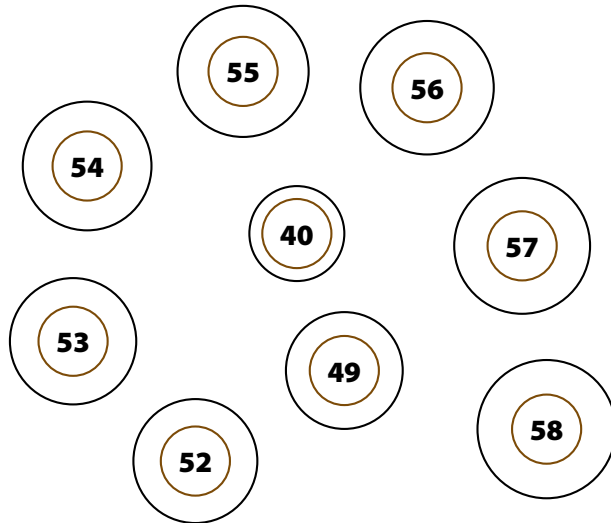


Für alle Werkzeuge gilt: Auch das Werkzeugende ist wie ein dickerer Milchschaumdorn vielseitig einsetzbar. Bezugs- und Bestellmöglichkeiten erhalten Sie am Ende dieser Broschüre.

## Kalibrierte Profi-Tamper

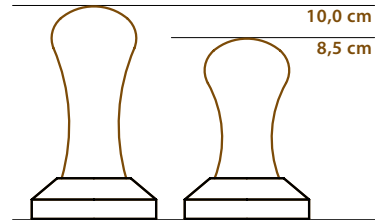
Coffee Consulate bietet dem Profi-Barista speziell kalibrierte und ergonomische Tamper aus 18/10 Edelstahl an. Der Spezialkunststoff-Griff der formschönen Espresso-Drücker liegt angenehm in der Hand und das Gewicht des Tampers führt die Hand und den Arm aufgrund seiner **ergonomischen und haptischen Kalibrierung** zum exakt richtigen Druck.

Unsere Tamper sind in **9 verschiedenen Durchmessern** erhältlich: **40, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 57** oder **58** mm (Sondergrößen auf Anfrage). Eine vollständige Übersicht der kompatiblen Siebträger erhalten Sie auf unseren Internetseiten.



Bezugs- und Bestellmöglichkeiten erhalten Sie am Ende dieser Broschüre.

Alle Tamper können ab einem Stück mit individuellem Logo versehen werden. Es entstehen neben den einmaligen Erstellungskosten der Schablone noch die Anbringungsgebühr je Tamper.



Wählen Sie zwischen zwei Gesamthöhen von wahlweise **10 oder 8,5 cm** in **braun** oder **schwarz**.





## LatteArt-Set

Das LatteArt-Set ist ein hilfreicher Begleiter auf Seminaren und Präsentationen, die präzise Arbeit im Bereich der Getränkedekoration erfordern.

Auf einen Griff sind die wichtigsten Tools parat und jederzeit einsatzbereit. Nach der Arbeit bietet das edle Etui Platz für die Instrumente, die dann sicher aufbewahrt und vor Schäden geschützt auf ihren nächsten Einsatz warten.

**Inhalt:** jeweils 1 Milchschaumdorn, -lanze und -spatel



## Barista-Set

Das Barista-Set ist ein Must-Have für jeden Barista, der in seinem Tages-geschäft mit verschiedenen Maschinentypen arbeitet. Die enthaltenen Tamper lassen sich in Sekundenschnelle mit dem edlen Griff verbinden und sind somit jederzeit einsatzbereit.

**Inhalt:** 1 Tampergriff (10 cm), 6 Tamper (Größen: 49, 53, 55, 56, 57, 58 mm), LatteArt-Werkzeug (Milchschaumdorn, -haken, -löffel, -spatel, -knopf, -lanze), Zeichenfläschchen





## Barista-Koffer

Der Baristakoffer ist ideal für den Barista, der sich in kürzester Zeit auf unterschiedlichste Situationen einstellen muss. Für Seminare, Workshops und Präsentationen sind alle relevanten Arbeitsgeräte mit einem Griff parat und leicht zu transportieren.

Der stabile Baristakoffer aus Aluminium bewahrt seine Inhalte sicher in Schaumstoff gebettet auf und verhindert ein Verrutschen oder Beschädigen der Inhalte.



### Inhalt:

2 Tampergriffe (8,5 und 10 cm),  
9 Tamper (Größen: 49, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 2x 58 mm),  
LatteArt-Werkzeug  
(Milchschaumdorn, -haken, -löffel, -spatel, -knopf, -lanze),  
Zeichenfläschchen,  
digitale Feinwaage (bis 600 g, Präzision 0,1 g),  
Abwiegebecher für Kaffeemehl (150 ccm),  
Reinigungstabletten,  
Ibrik (0,2 l),

Kakaostreuer,  
Tammermatte (15 x 20 cm),  
4 Shotgläser  
Profi-Milchschaum-Kännchen (2x 0,5, 0,3 und 0,15 l),  
Schraubendreher,  
Imbusschlüssel,  
Minischaumbesen,  
Mühlenreinigungspinsel,  
Brühgruppenpinsel  
Blindsieb (Gummistopfen)

## Workshops

In unserem Schulungszentrum bieten wir die unterschiedlichsten Workshops rund um das Thema Kaffee für Profis und interessierte Laien an. Von der Plantage über Handel und Röstung bis zur Zubereitung erfahren Sie alles Wissenswerte rund um die braune Bohne. Unsere Referenten stammen aus den verschiedensten Bereichen der Kaffeeindustrie und arbeiten fachübergreifend in verschiedenen Workshops. Unterrichtssprachen bei Coffee Consulate sind neben Deutsch auch Englisch und Französisch.

Zielgruppen der zahlreichen Lehrveranstaltungen sind ...

- ... **Baristi**
- ... **Coffeeshop-Betreiber**
- ... **Gastronomen, Barkeepern und Hoteliers**
- ... **Bäcker und Konditoren**
- ... **Techniker**
- ... **geschlossene Gruppen** (Systemgastronomen, Einzelbetriebe, Hersteller etc.)

Außerdem können Sie hier das **Barista-Zertifikat der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE)** in allen Graden erwerben:



Weitere Information finden Sie online unter:  
[www.coffee-consulate.com/de/workshops](http://www.coffee-consulate.com/de/workshops)

## Bezugsmöglichkeiten

Unsere BaristaTools können Sie weltweit erwerben. Informationen über Preise oder Vertriebspartner erhalten Sie online unter: [www.coffee-consulate.com/de/vertrieb](http://www.coffee-consulate.com/de/vertrieb)

Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören.



# Rund um die **Braune Bohne**

Von der Plantage über Handel und Röstung bis zur Zubereitung vermittelt **Coffee Consulate in verschiedenen modularen Workshops sämtliche Details zum Naturprodukt Kaffee.**

Daneben bietet Coffee Consulate **weitere Dienstleistungen** wie **Coffee Catering, vor-Ort-Schulungen, Einzelvermietungen oder Produktrecherchen und Produktentwicklungen.**

Weitere Information finden Sie online unter:  
**[www.coffee-consulate.com](http://www.coffee-consulate.com)**



## **Coffee Consulate**

Tel. +49 621 40 17 10-73

Fax +49 621 40 17 10-74

[info@coffee-consulate.com](mailto:info@coffee-consulate.com)

[www.coffee-consulate.com](http://www.coffee-consulate.com)



Mitglied der Speciality Coffee Association of Europe