Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение

 «Бийский промышленно-технологический колледж»

Сценарий

мастер –класс «Латте-арт в домашних условиях»

Разработали

Мастер п/о Зыкова Л.Ю.

Мастер п/о Мартюшева Т.З.

Бийск 2017

Цель: поделится личным опытом приготовления кофе латте-арт в домашних условиях

Задачи:

- рассказать о секретах рисунка на кофе в домашних условиях

- научить приемам работы со спец. оборудованием для рисования на кофе, оформление кофе различными способами

- привить творческий подход к приготовлению кофе

Оборудование:

1) Миксер
2) Французский пресс
3) Мерная ложечка

4) Небольшая кастрюлька с крышкой для заваривания кофе
5) Небольшая кастрюлька для подогрева молока
6) Питчер

7) чашка для кофе
8) кондитерский шприц

9) палочка для рисования

10) Микроволновая печь

Продукты: молотый кофе, молоко, вода, сахар, какао, корица или тертый шоколад,

**Ход занятия**

1. (Слайд 1)Озвучиваем **цель** – сегодня мы вам расскажем о секретах рисунка на кофе в домашних условиях и покажем мастер-класс
2. **Повторение**

1 сл. - Сегодня мы поговорим о кофе, но не о том напитке, что уже продается в гранулах в коробочке. Эта эссенция мало что имеет общего с настоящим кофе. А о КОФЕ, аромат которого сводит с ума и заставляет утром сползти-таки с кровати. Приготовить кофе совсем не сложно, но надо знать много всего, чтобы сделать его вкусным. Кто например, знает что такое кофе?

(слайд 2) КОФЕ
Кофе представляет из себя заваренные в воде перемолотые кофейные бобы.

(слайд 3) Кстати,

Первоначально (около 1200 года) кофе готовился как отвар из высушенной оболочки кофейных зёрен. Затем возникает идея об обжаривании этой оболочки на углях.

В настоящее время насчитывается более ста сортов кофе.

 (слайд4) Продукты для приготовления кофе: 1) Молоко 2) Кофейные зерна
3) Чистая вода

Для рисунка на кофе: молотый кофе, молоко, вода, сахар, какао, корица или тертый шоколад

 (Слайд 5 ) Какие инструменты нам понадобятся?

1. Показывает: Ручная кофемолка
2. Французский пресс
3. Мерная ложечка равна одной столовой ложке
4. Небольшая кастрюлька с крышкой для заваривания кофе
5. Небольшая кастрюлька для подогрева молока
6. Венчик
7. Очень мелкое сито для процеживания кофе

- А вот для Лате – арт необходимы

1) Миксер

2) Французский пресс
3) Мерная ложечка

4) Небольшая кастрюлька с крышкой для заваривания кофе
5) Небольшая кастрюлька для подогрева молока
6) Питчер

7) чашка для кофе
8) кондитерский шприц

9) палочка для рисования

10) Микроволновая печь

 (Слайд 6) Существует множество видов приготовления кофе. Например – кофе Капучино, Мочиато, Мока, Лате, Гляссе.

1. **Мотивационный момент**

 (слайд 7)

- Чашку привычного кофе можно сделать произведением искусства. Существуют различные техники нанесения рисунка на поверхность кофе. Чтобы произвести такой шедевр, необходимо знать тонкости рисования на кофе, которые мы вам раскроем.

(слайд 8)- Сегодня, рисунки на кофе – это современное искусство, которое получило название «Латте Арт». Рисунки на кофе – это не только красиво, это еще и довольно оригинальный способ выразить свои чувства и признания. Результат превосходит все ожидания. Создание рисунков на кофе является настоящим искусством и несмотря на то, что эти прекрасные творения очень невелики и совсем недолговечны, они приносят неподдельное эстетическое удовольствие.

(слайд 9)Идея рисовать на поверхности напитка впервые возникла в Италии у монахов-кузнецов. В современном мире, мастера создавать рисунки на кофе называют бариста (кофейный бармен).

- Изначально, это художество не отличалось большим разнообразием. Первые изображения были в виде простых цветочков, листиков и сердечек. Но за долгие годы интенсивного развития, «Латте Арт» усовершенствовался, став очень популярным и недешевым искусством.

(слайд 10) *- Сначала для красоты в пенке капучино просто протыкали несколько дырочек или посыпали ее корицей. Затем на радость клиентам и себе в утеху бариста (кофейные бармены) придумали рисовать с помощью питчеров (молочников) три основные фигуры: "яблоко", "сердечко" и "листочек". На кофейной пенке стали появляться животные, цветы и даже силуэты девушек. Все эти эксперименты вылились в целое направление и так появилось латте-арт – искусство рисовать на поверхности кофе.*

*Сейчас лучшие кофейные бармены собираются на ежегодные чемпионаты по рисованию на кофе. Там кофейные гуру создают новые рисунки и технологии их нанесения.*

 (слайд 11)- Мастерство латте-арт требует определенных знаний и навыков, поэтому овладеть им в домашних условиях весьма затруднительно. Но при желании и наличии всех необходимых подручных средств попробовать все-таки можно.

*Технология нанесения латте-арт или как рисовать на кофе - рисуют струей кофе по молочной пене, сиропом, используюя любые подручные средства.*

(слайд 12 ) **Рисунки – основные технологии**

Первым этапом создания красивого рисунка является хорошо приготовленный, густой эспрессо и качественно взбитая пена.

(слайд 13 ) В домашних условиях молоко взбивают во френч-прессе или миксере.

**Секреты от бариста (наши пометки)**

В процессе рисования на кофе мы столкнулись со многими трудностями, и сейчас хотим поделится секретами, чтобы у вас все получилось.

Для рисования нужно приготовить кофе и качественную молочную пену.

- Самое важное - точно знать законы жизни пены. все дело в ее пузырьках. Используют молоко высокой степени жирности (Алтайская буренка 6%, молоко Шаридрина 10%, или сливки для взбивания ).

- Важно не перегреть молоко или использовать охлажденное молоко.

- Прежде чем взбитое молоко вылить в кофе, оно должно постоять секунд 30 в молочнике, чтобы пена отделилась от молока, стала микро. После этого можно рисовать.

Для рисования лучше кофе приготовленное в кофе-машине, тогда образуется необходимая консистенция и крема (кофейная пенка). В домашних условиях такую кофейную пенку получить невозможно, поэтому используют подкрашенную молочную пену, или перемешивают кофе с молочной пеной.

- Чтобы пена была устойчива, кофе должен быть горячим.

- Глазурь должна быть средней консистенции (густоты), жидкая провалится в пену, густая будет быстро затвердевать, плохо выдавливаться..

- Необходимы упорные тренировки (два-три месяца упорных тренировок).

(слайд 14 ) На практике существует несколько основных технологий нанесения узоров на кофейном напитке – с помощью питчинга (специальной кружки с носиком), зубочистки и трафарета. Наиболее сложным считается первый вариант.

Питчинг – это уникальная итальянская методика. Ее суть заключается в том, что рисунок на кофе наносится при помощи кувшина – питчера, в котором предварительно взбивают молоко.

(слайд 15 )

Этчинг является оригинальным дополнением к питчингу. Для реализации этого метода, взбитое молоко вначале вливается в эспрессо, а затем, при помощи заостренного предмета (шпажка, зубочистка) вырисовываем желаемую картинку.

(слайд 16 ) Использование трафарета позволяет создавать сложные композиции с максимальной четкостью. Сделать такой трафарет можно и в домашних условиях, например, из тонкого картона.

(слайд 17 )

Кроме этого, рисунок на кофе можно делать при помощи разнообразных сиропов – карамельного, шоколадного, клубничного и т. д. В элитных ресторанах и кофейнях «Латте Арт» осуществляется специальным принтером.

 (слайд 18 ) Капучино-арт — эта технология отличается дополнительным использованием шоколадного сиропа и редко, пищевых красителей.
(слайд 19 ) Мульти арт — умелое сочетание этчинга и капучино-арта.
(слайд 20 ) Эспрессо-арт – картинка на кофе создается на крема (пенке эспрессо).

(слайд 21) Объемный латте-арт Казуки Ямамото (Kazuki Yamamoto) или очаровательные звери на кофе - особый вид искусства

Многие кафе и рестораны имеют гордую приставку "авторский", но частенько похожи друг на друга как интерьером, так и кухней. Поэтому найти по настоящему оригинальное заведение со своей изюминкой - это большая удача.

Кофейня Cafe10g в торговом центре Осаки, Япония имеет большую популярность благодаря художнику бариста Казуки Ямамото (Kazuki Yamamoto). Рисунками на молочной пене в чашке с кофе в наши дни по настоящему удивить сложно. Казуки разрушил рамки и создал новый вид искусства - объемный латте-арт. Его очаровательные звери на кофе улыбаются вам, пытаются перебраться в соседнюю чашку или даже поймать золотую рыбку.

(Просмотр видео)

Посмотрите технику 3 Д рисунка на кофе

**Практическая часть**

Демонстрация приготовления кофе разными способами по 3-5 рисунков с проецированием на экран (программа Media plaer)

После каждого приготовления дегустация

- А теперь мы вам продемонстрируем несколько способов Латэ-арт в домашних условиях, если кто-то заинтересуется сможет освоить эти техники профессионально и стать баристо.

- Нам бы хотелось начать показ с рисунка трафаретом. В этом нам помогут студенты обучающиеся по профессии «Технология общественного питания» Ульянова Карина и Каролина. Прошу Вас.

**1 Демонстрация:**

- 1тап. Заготавливаем трафарет. Его можно изготовить из плотной бумаги, пластиковой пленки. Необходимо нарезать форму в размер кружки .

- 1 способ. Свернуть форму в 4 раза, вырезаем ножницами без предварительного рисунка. Как снежинку из бумаги. Рисунок здесь применяют симметричный.

- 2 способ. Свернуть форму в 4 раза, наносим маркером рисунок, вырезаем ножницами.

- 3 способ. Наносят предварительный рисунок от руки, вырезают резаком на твердой поверхности или маникюрными ножницами.

- 4 способ. Подойдет тем кто претендует на красоту но не умеет рисовать. Так же вырезают резаком на твердой поверхности или маникюрными ножницами. Но используют распечатанный готовый рисунок. Пленка прозрачная, легко перевести.

- Трафаретом рисуют на пенке. Трафарет держат жестко, ближе к пенке. Убирать осторожно, нельзя просыпать крошку.

**Показ видео питченгом**

- А сейчас мы хотим показать вам видео, где рисуют в технике питчинг. К сожалению мы не сможем показать здесь эту технику. Так как, для того чтобы, получился такой рисунок необходимо не только взбить молоко до устойчивой пены, но и взибить кофе в кофемашине до образования пенки, которая у профессиональных баристо называется крема.

**2 Демонстрация:**

- Любовь Юрьевна, мастер производственного обучения по профессии «Повар» продемонстрирует технику Латте этчинг шпажкой, смешанный способ. При создании рисунка на кофе используется питчинг и этчинг, рисуют шоколадным сиропом.

 Показ 3 рисунка.

**3 Демонстрация:**

Теперь смешанную технику продемонстрируют студенты обучающиеся по профессии «Повар»……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Показ 3 рисунка.

**3 Демонстрация:**

- На последок я хочу вам показать что нет ничего не возможного. Я вам покажу 3 Д рисунок на кофе.

- Чтобы добиться успешного результата, обязательно необходима практика. Испробуйте основные техники нанесения рисунка на кофе и выберите для себя наиболее подходящий вариант. Пробуйте, экспериментируйте, радуйте себя и близких!

**Пробная работа** учащихся по изготовлению на кофе рисунков (приглашаются желающие)

**Итог** мероприятия: рефлексия

**1 Демонстрация:**

- 1тап. Заготавливаем трафарет. Его можно изготовить из плотной бумаги, пластиковой пленки. Необходимо нарезать форму в размер кружки .

- 1 способ. Свернуть форму в 4 раза, вырезаем ножницами без предварительного рисунка. Как снежинку из бумаги. Рисунок здесь применяют симметричный.

- 2 способ. Свернуть форму в 4 раза, наносим маркером рисунок, вырезаем ножницами.

- 3 способ. Наносят предварительный рисунок от руки, вырезают резаком на твердой поверхности или маникюрными ножницами.

- 4 способ. Подойдет тем кто претендует на красоту но не умеет рисовать. Так же вырезают резаком на твердой поверхности или маникюрными ножницами. Но используют распечатанный готовый рисунок. Пленка прозрачная, легко перевести.

- Трафаретом рисуют на пенке. Трафарет держат жестко, ближе к пенке. Убирать осторожно, нельзя просыпать крошку.

