

## **Cafés Candelas enseña en Internet a hacer un buen café**

**Inicia una serie de vídeos formativos en los que muestra los trucos y secretos para la correcta elaboración de un café, tanto en hostelería como en casa**

Cafés Candelas ha publicado en sus redes sociales el primero de una serie de vídeos formativos sobre tipos de café y la correcta elaboración de las distintas modalidades. Secretos, trucos y costumbres son las protagonistas de estos vídeos, que podrán consultarse en:

Youtube (<http://www.youtube.com/cafescandelas>)

Facebook (<http://www.facebook.com/Cafescandelas>)

Twitter (<https://twitter.com/#!/Cafescandelas>)

Google + (<https://plus.google.com/u/0/b/116174122620360452782/>).

Los vídeos han sido elaborados por Beatriz Pino, formadora de Cafés Candelas en la zona de Valencia y ganadora del Campeonato de Baristas de la Comunidad Valenciana en la especialidad de Latte Art.

Están dirigidos tanto a profesionales de la hostelería como al consumidor habitual que elabora el café en casa.

El primero de estos vídeos explica las diferencias entre un espresso, un ristreto y un café americano (café largo). Beatriz explica cómo se debe elaborar este café para conservar todo su aroma y evitar la concentración de cafeína, que se produce cuando no se realiza correctamente.

Estos vídeos, un total de ocho, se colgarán en la web <http://www.cafescandelas.com/mostrarSeccion.php?id=61> de forma periódica.

---