

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.
