

Espresso-Magazine

Ya está aquí el curso de barista

Queridos amigos del espresso,

Hay una pregunta que nos hacen una y otra vez, por teléfono o justo después de la entrega: «Ya tengo la máquina — ¿pero cómo hago un espresso realmente bueno?»

Una máquina sola no hace un espresso. Por eso ya está aquí el curso de barista de omaneo: 11 episodios, gratis, directamente en omaneo.de. Desde tu primer espresso hasta tu propia roseta de latte art.

Cinco cosas deciden cada espresso

Construimos el curso alrededor de una sola fórmula, porque es honesta: Mezcla, Dosis, Molienda, Máquina, Persona. Cuatro las preparas tú. La quinta eres tú — tus manos, tu rutina.

Ningún truco sustituye a ninguna de estas cinco. Si un espresso no sabe bien, casi siempre es por una de ellas — y en el curso te mostramos cuál.

«Cuatro las preparas tú. La quinta eres tú.»

No se trata de un truco. Se trata de las cinco.

El curso cubre cada paso entre el grano y la taza:

- Qué es realmente el espresso — y por qué no es solo café fuerte
- El grano — frescura, tueste, dosificación
- La molienda — el ajuste más importante
- Entender la máquina — calentamiento, presión, temperatura
- El puck perfecto — distribución y apisonado
- Dialing in — leer la extracción y ajustar

- Textura de la leche — sedosa, sin burbujas
- Latte art — del vertido a la roseta
- Las bebidas — capuchino, cortado, americano y más
- Cuidado y maestría — para que la máquina siga preparando bien

Once episodios, un solo objetivo: que tu espresso en casa sepa tan bien como en una buena cafetería.

Sin suscripción, sin trampa

El curso es completamente gratuito, sin registro, sin suscripción. Cada episodio viene con un PDF complementario para leer junto a la máquina. No solo queríamos venderte una máquina — queríamos mostrarte cómo usarla.

Míralo ahora

Los 11 episodios, gratis, ya disponibles en omaneo.de. Ir al curso de barista →