Master Barista 2/ Nuova serie di Bazzara Academy con Andrea Antonelli

master-barista-2-54183380

Dalla prossima settimana daremo il via al **secondo ciclo di video-tutorial confezionati dalla Bazzara Academy** che, con il prezioso aiuto di **Andrea Antonelli** - trainer autorizzato Sca e campione italiano di latte art tra il 2008 e il 2011 -, ci introdurranno nel magnifico mondo della **Latte Art**. Mela, cuore, foglia, tulipano… sono solo alcune delle tecniche che verranno approfondite. Per ognuna di esse verranno presi dettagliatamente in esame tutti gli step di lavorazione e gli accorgimenti necessari affinché la realizzazione risulti ottimale. D'ora in avanti i vostri cappuccini diverranno una gioia per gli occhi!

Ma intanto il primo video - un'**introduzione** su quali sono gli strumenti necessari per cimentarsi con queste tecniche e su quale latte orientarsi per ottenere dei decori perfetti.

Buona visione!