Master Barista 2 / Latte Art: Il Cuore

master-barista-2-f7a14714

Andrea Antonelli e **Bazzara Academy** ci insegnano come creare un’altra figura Latte Art free pouring: **il cuore**. Una ricetta dal livello di difficoltà molto semplice che in questo video viene interpretata in due diverse maniere. Scopriremo infatti come versare il latte per creare un disegno molto nitido e dall’elevato contrasto ma anche come ottenere un cuore che presenti delle sfumature verso i bordi della tazza.

Clicca qui per le altre puntate di Master Barista 2