Master Barista 2/ Latte Art: il Tulip

bazzara-tulip-1e1fe063

Andrea Antonelli, nel video confezionato dalla **Bazzara Academy**, ci mostra come realizzare il **Tulip**: una figura **Latte Art free pour** leggermente più complessa rispetto a mela, cuore e rosetta.
Utilizzando sempre solo il bricco la figura si comporrà attraverso tre piccole versate di latte sulla schiuma dell'espresso, raddrizzando pian piano la tazza.
Vediamo come!

Clicca qui per le altre puntate di Master Barista 2