Master Barista 2/ Latte Art, Foglia e Tulip. VIDEO

master-barista-2-1-fa9c8db7

Andrea Antonelli e **Bazzara Academy** ci spiegano come usare tazze diverse a seconda delle esigenze e dell'abilità del barista. Nella **Latte Art** avanzata verranno usate tazze più aperte e con maggior superficie per decori più complessi con una montatura del latte più elastica e bagnata rispetto alla Latte Art base che necessita, al contrario, di una schiuma del latte più densa, meno elastica e una tazza più ristretta con pareti che salgono a vertice.

Vediamo un esempio realizzando **Foglia e Tulip contemporaneamente**.

Clicca qui per le altre puntate di Master Barista 2