I segreti della Latte Art - Elica

295-a-a551168f

[embed width="560"]http://youtu.be/B30i7mK__F0[/embed]

Nella Latte Art il Topping è uno stile derivato dalle tecniche di decorazione utilizzate in pasticceria. L'azione di un dispenser pieno di salsa al cioccolato per comporre sulla crema del latte linee, serpentine, cerchi e varie geometrie di base, combinata con il successivo utilizzo di un comune strumento come un punteruolo che andrà a modificare la forma iniziale, può trasformare la superficie del cappuccino o di un'altra bevanda analoga in un'affascinante e golosa guarnizione al cioccolato.

(Tratto da *Cappuccino Italiano Latte Art* di Franco e Mauro Bazzara)

Nella Topping Art si distinguono le composizioni create tramite l'abbinamentodi più colori di salse per un effetto molto accattivante e insolito.

1. Versare il latte montato nella tazza con l’espresso, creando una base omogenea.
2. Creare con un cucchiaino una croce di crema di latte.
3. Definirne i contorni col *topping*, disegnando un’ulteriore croce sopra quella bianca.
4. Con la punta dello strumento eseguire movimenti rotatori a spirale, partendo dal centro della croce verso i bordi della tazza.

Layout 1

Già pubblicati:

1. I segreti della Latte art – Introduzione

2. Topping

3. Etching

4. Tulipani

5. Taj Mahal

6. Cosmo

7. Crisantemo

8. Mela

9. Onde

10. Equilibrium

11. Painting

11. Sole e Luna

12. Capo Indiano

(Continua)

 In collaborazione con *Planet Coffee*