I segreti della Latte Art - Fiore “in-quadrato”

285-a-fe3a31f7

Anche questa decorazione è realizzata con la tecnica del topping, derivata da quelle tipicamente utilizzate in pasticceria.

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

[embed width="560"]http://youtu.be/LJzdG1VFNQc[/embed]

1. Riempire la tazza con il latte montato. Creare con il *topping* un grande quadrato, i cui angoli poggino sui bordi della tazza. All’interno disegnare un altro quadrato più piccolo, i cui angoli si trovino al centro dei quattro lati del quadrato grande. Aggiungere un quadrato ancora più piccolo, seguendo lo stesso schema.

2. Versare l’espresso al centro della tazza.

3. Con la punta dello strumento tratteggiare linee rette dagli angoli laterali del quadrato grande verso il centro e quindi dal centro verso l’angolo superiore e quello inferiore.

4. Tratteggiare quattro linee rette partendo dagli angoli del quadrato medio verso il centro.

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

13. Elica

(Continua)

 In collaborazione con *Planet Coffee*