I segreti della Latte Art - Angelo (Etching)

angelo-baba97b3

[embed width="560"]http://youtu.be/rKB_EJKcrgg[/embed]
01 2 copia 14 copia #31E46F
1. Versare il latte nella tazza con l’espresso.
2. A tazza quasi piena creare lungo uno dei bordi una serpentina con un movimento oscillante della lattiera. Quindi tagliarla verso la base con
un filo di latte. Partendo dalla base, creare un’altra serpentina lungo ilbordo opposto.
3. Con la lattiera aggiungere una macchia allungata che inizi sotto labase e arrivi a metà delle due serpentine.
4. Aggiungere sopra con un cucchiaino una forma tonda chediventerà la testa dell’angelo.
5. Intingere una punta sottile nella crema di latte edisegnare un’aureola intorno alla testa. Tagliare indue la parte inferiore del corpo, creando così le
gambe.

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

14. Fiore “in-quadrato”

15. Alba

(Continua)

bazzara logo

In collaborazione con Planet Cofee/*Bazzara Espresso*