I segreti della Latte art - Topping

latte-art-4ad5d7d3

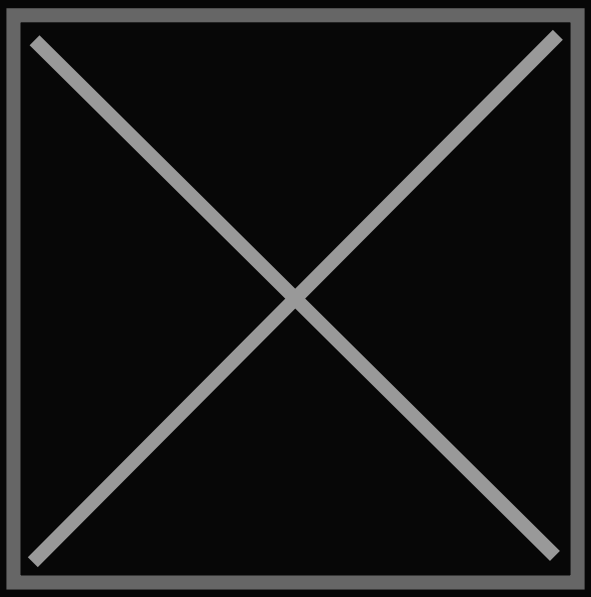
Il nostro corso si apre con una puntata dedicata al “Topping”: stile di Latte Art che si rifà alle tecniche di guarnizione usate nell’arte pasticcera. Per realizzare le decorazioni si adopera infatti un dispenser con salsa al cioccolato con il quale vengono disegnate sulla crema di latte linee, serpentine, cerchi e altre geometrie. Poi, con l’aiuto di un comune strumento a punta, si trasforma il cioccolato e la superficie del cappuccino in una nuova e affasciante decorazione.
La possibilità di abbinare più colori di salse rende la Topping Art una delle tecniche che lasciano più spazio alla creatività individuale.

Decoro Cuoricino, Ventola Ninfea.

Versare il latte montato al centro della tazza con l’espresso. Aumentare il flusso inclinando e abbassando leggermente la lattiera. Mantenendo la stessa posizione, creare in superficie un disco bianco di crema di latte, con intorno l’anello di espresso.

Applicare il topping come dimostrato.

Con l’aiuto di una punta sottile tagliare le decorazioni secondo le proposte riportate nell’illustrazione o dando spazio alla propria fantasia *(cliccare sull'immagine per ingrandire)*.



(2 - Continua)

Già pubblicati:

- In un corso online, tutti i segreti della Latte art - Introduzione



In collaborazione con Planet Coffee