I segreti della Latte art - Etching

latte-art-seconda-226b8f92

La seconda puntata del corso è dedicata alla *Etching Art*, una tecnica che consiste nell'applicazione della microschiuma di latte sulla superficie della crema dell'espresso, seguita da un'incisione con un apposito strumento delle forme create.
Spesso si unisce a un'ulteriore lavorazione, in cui la punta di un pennino viene intinta nella crema dell'espresso per applicarla sulla superficie di latte montato come fosse un colore.

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

Cuoricini

Versare il latte montato nella tazza con l'espresso, creando una base omogenea.

Riempire la seconda tazza solo con latte montato.

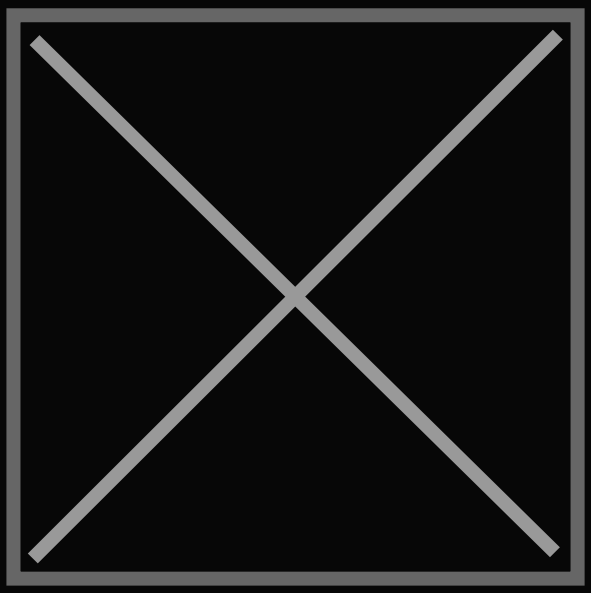
Sulla superficie della prima tazza applicare, con l'aiuto di una punta grossa, delle macchie bianche rotonde, disponendole a spirale.

Versare l'espresso nella seconda tazza in un punto decentrato.

Aggiungere sulla superficie bianca delle macchie rotonde di espresso, disponendole a spirale.

Con una punta sottile attraversare le macchie con un movimento continuo, seguendo la spirale dal bordo verso il centro.

Ripetere l'azione nella seconda tazza. *(cliccare sull'immagine per ingrandire)*



Già pubblicati:

1. Nel nostro corso online, tutti i segreti della Latte art - Introduzione
2. I segreti della Latte art - Topping

(3 – Continua)



In collaborazione con *Planet Coffee*