I segreti della Latte art - Tulipani

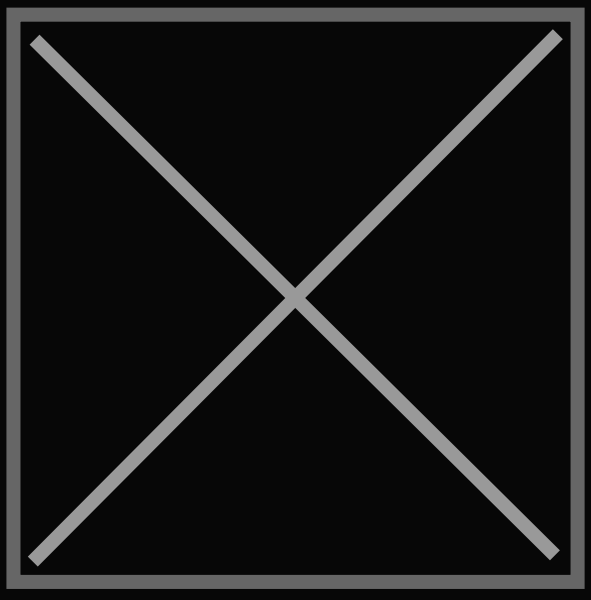
tulipani-0e8190f7

La tecnica base della decorazione dei cappuccini consiste nella creazione di forme più o meno complesse sulla superficie della tazza, servendosi unicamente della lattiera. La complessità dei decori così realizzati dipende dalla destrezza e dall'abilità dell'operatore.

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

Tulipano

Spolverare l'espresso con cacao e iniziare a versare il latte montato al centro della tazza.
Far oscillare la lattiera prima sul posto e quindi, spostandola leggermente dal centro in avanti, creare una forma di cuore.
Creare una forma simile, più piccola, sopra la parte interna del cuore, "inserendola" all'interno della grande.
Ripetere l'azione a seconda del numero desiderato di "foglie", tagliando quindi tutta la decorazione con un filo di latte.



Già pubblicati:

1. I segreti della Latte art - Introduzione

2. Topping

3. Etching

(4 - Continua)



In collaborazione con *Planet Coffee*