I segreti della Latte Art - Crisantemo

crisantemo-latte-art-1c9bc9dc

Topping

Ancora un esempio di decorazione Latte Art con la tecnica del Topping, che deriva dalle tecniche utilizzate in pasticceria. In questo esempio su utilizza una salsa al cioccolato, ma nella *Topping Art* si possono realizzare creazioni con l'abbinamento di salse di colori diversi per un effetto accattivante e insolito.

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

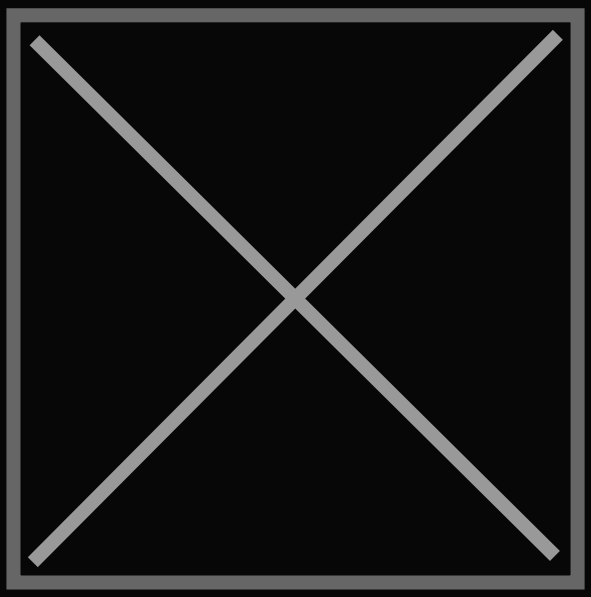
Crisantemo

1. Versare il latte montato al centro della tazza con la base di espresso.

2. A tazza quasi piena creare, abbassando la lattiera, una macchia bianca al centro.

3. Partendo dal centro, applicare sulla superficie il topping al cioccolato creando una forma di spirale

4. Con una punta sottile tagliare la superficie con linee rette dai bordi della tazza verso il centro, mantenendo la simmetria dei raggi.



Già pubblicati:

1. I segreti della Latte art - Introduzione

2. Topping

3. Etching

4. Tulipani

5. Taj Mahal

6. Cosmo

(7 - Continua)

 In collaborazione con *Planet Coffee*