I segreti della Latte Art – Equilibrium

equilibrium-1-copia-db16c4e7

È una decorazione realizzata con la tecnica dell'Etching, tecnica che prevede l'incisione con uno strumento delle diverse creme presenti sulla superficie della tazza.
(Tratto da *Cappuccino Italiano Latte Art* di Franco e Mauro Bazzara)

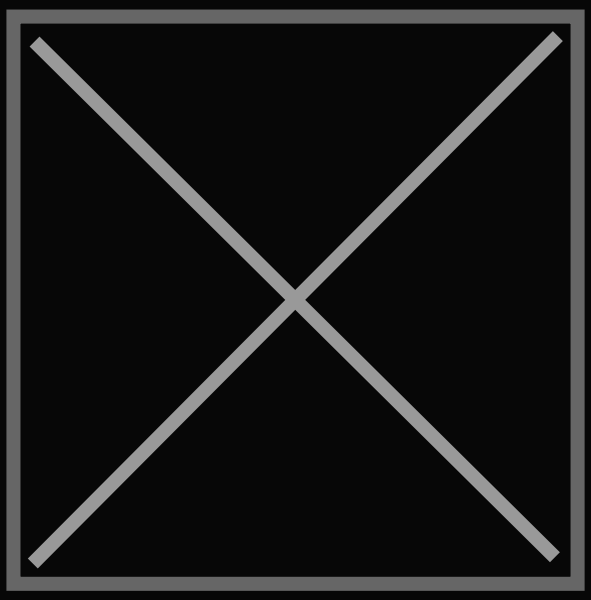
Procedimento

1. Versare il latte nella tazza con l’espresso, creando una base omogenea.

2-3. Con un cucchiaino applicare sulla metà della superficie uno strato di crema di latte.

4-5. Partendo dal centro, utilizzando uno strumento sottile, disegnare una spirale che si allarghi verso i bordi della tazza.

7-9. Intingere la punta dello strumento nell’espresso e applicare macchie tonde sulla parte bianca della spirale. Ripetere l’azione intingendo la punta nel latte e applicando macchie simili sulla parte scura.



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 - Continua)

 In collaborazione con *Planet Coffee*