

I segreti della Latte Art – Equilibrium

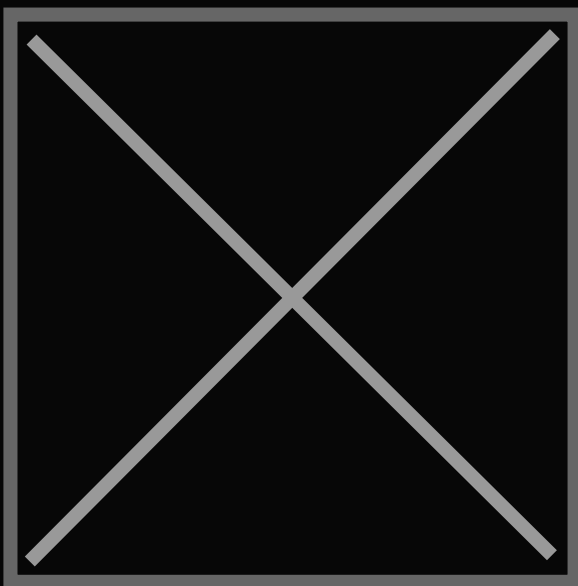
equilibrium-1-copia-db16c4e7

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](#)