

Master Barista 2/ Latte Art: il Tulip

bazzara-tulip-1e1fe063



Andrea Antonelli, nel video confezionato dalla **Bazzara Academy**, ci mostra come realizzare il **Tulip**: una figura **Latte Art free pour** leggermente più complessa rispetto a mela, cuore e rosetta.

Utilizzando sempre solo il bricco la figura si comporrà attraverso tre piccole versate di latte sulla schiuma dell'espresso, raddrizzando pian piano la tazza.

Vediamo come!

[Clicca qui per le altre puntate di Master Barista 2](#)