

I segreti della Latte Art - Elica

295-a-a551168f

[embed width="560"]http://youtu.be/B30i7mK__F0[/embed]

Nella Latte Art il Topping è uno stile derivato dalle tecniche di decorazione utilizzate in pasticceria. L'azione di un dispenser pieno di salsa al cioccolato per comporre sulla crema del latte linee, serpentine, cerchi e varie geometrie di base, combinata con il successivo utilizzo di un comune strumento come un punteruolo che andrà a modificare la forma iniziale, può trasformare la superficie del cappuccino o di un'altra bevanda analoga in un'affascinante e golosa guarnizione al cioccolato.

(Tratto da [Cappuccino Italiano Latte Art](#) di Franco e Mauro Bazzara)

Nella Topping Art si distinguono le composizioni create tramite l'abbinamento di più colori di salse per un effetto molto accattivante e insolito.

1. Versare il latte montato nella tazza con l'espresso, creando una base omogenea.
2. Creare con un cucchiaino una croce di crema di latte.
3. Definirne i contorni col *topping*, disegnando un'ulteriore croce sopra quella bianca.
4. Con la punta dello strumento eseguire movimenti rotatori a spirale, partendo dal centro della croce verso i bordi della tazza.

[Layout 1](#)

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. Equilibrium](#)

[11. Painting](#)

[11. Sole e Luna](#)

[12. Capo Indiano](#)

(Continua)



In collaborazione con [Planet Coffee](#)