

I segreti della Latte Art - Angelo (Etching)



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

01 2 copia 14 copia #31E46F

1. Versare il latte nella tazza con l'espresso.
2. A tazza quasi piena creare lungo uno dei bordi una serpentina con un movimento oscillante della lattiera. Quindi tagliarla verso la base con un filo di latte. Partendo dalla base, creare un'altra serpentina lungo il bordo opposto.
3. Con la lattiera aggiungere una macchia allungata che inizi sotto la base e arrivi a metà delle due serpentine.
4. Aggiungere sopra con un cucchiaino una forma tonda che diventerà la testa dell'angelo.
5. Intingere una punta sottile nella crema di latte e disegnare un'aureola intorno alla testa. Tagliare infine la parte inferiore del corpo, creando così le gambe.

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](#)

[13. Elica](#)

[14. Fiore “in-quadrato”](#)

[15. Alba](#)

(Continua)

[bazzara logo](#)

In collaborazione con Planet Cofee/[Bazzara Espresso](#)