I segreti della Latte art - Taj Mahal

taji-mahal-foto-grande-cab91e50

Topping

Questo stile deriva dalle tecniche di decorazione utilizzate in pasticceria. L'adozione di un dispenser pieno di salsa al cioccolato per comporre sulla crema di 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'affascinate e golosa guarnizione al cioccolato. Nella Topping Art si distinguono le composizioni create tramite l'abbinamento di più colori di salse per un effetto molto accativante e insolito.

(Tratto da *Cappuccino Italiano Latte Art* di Franco e Mauro Bazzara)

Taj Mahal

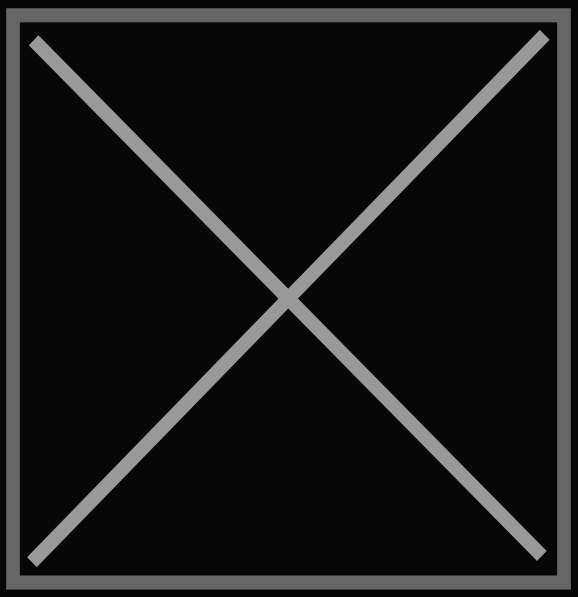
1. Versare il latte montato nella tazza con l’espresso, creando una base omogenea.

2-3. Ricoprire i 2/3 della superficie della tazza con la crema di latte.

4-5. Applicare il topping in tre linee, creando al centro della superiore un semicerchio.

6-7. Con una punta sottile tagliare dal basso verso l’alto il semicerchio e le altre due linee simmetricamente ai lati.

8-9. Tagliare la forma con due linee parallele partendo dai lati del semicerchio verso il basso.



Già pubblicati:

1. I segreti della Latte art - Introduzione

2. Topping

3. Etching

4. Tulipani

(5- Continua)

 In collaborazione con *Planet Coffee*