

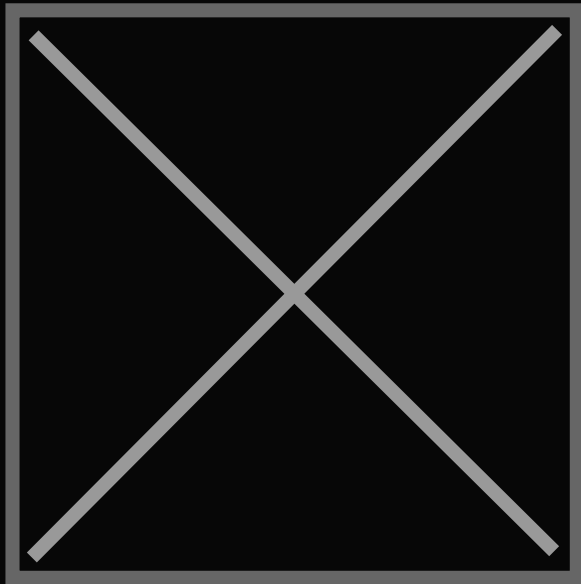
## I segreti della Latte Art - Mela



Una figura classica di Latte Art.

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

**Mela**



1. Spolverare col cacao l'espresso versato in una tazza.

2-6. Iniziare a versare il latte nella tazza vicino al bordo, spostando poi la lattiera velocemente verso il centro, creando così il "picciolo".

7-9. Ultimare il versamento, mantenendo la lattiera bassa, creando una forma tonda in superficie.

Già pubblicati:

[1. I segreti della Latte art - Introduzione](#)

[2. Topping](#)

[3. Etching](#)

[4. Tulipani](#)

[5. Taj Mahal](#)

[6. Cosmo](#)

[7. Crisantemo](#)

*(8 - Continua)*



In collaborazione con [Planet Coffee](#)