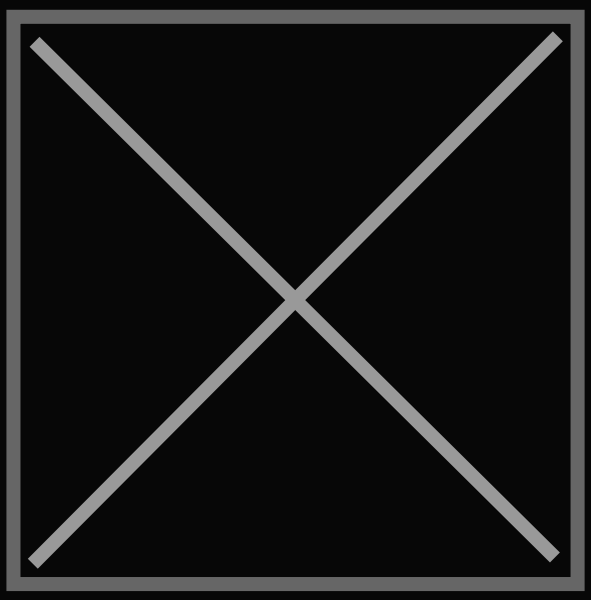
I segreti della Latte Art - Mela

p416-fae79162

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, creano 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*