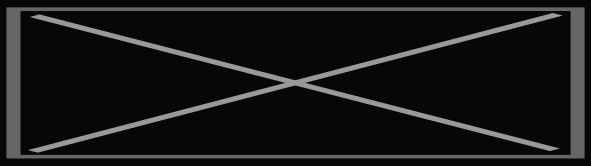
I segreti della Latte Art – Onde

latte-art-mixerplanet-img-6aac0ce2

È una decorazione realizzata con la tecnica del Topping, che deriva da quella utilizzata in pasticceria.

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



1. Versare il latte nella tazza con espresso, inclinandola leggermente e mantenendo un'altezza che permetta alla crema di rimanere in superficie.

2. Applicare una linea continua di topping a zig-zag che colleghi i bordi della tazza.

3-4. Con una punta sottile eseguire movimenti circolari a spirale, seguendo la linea del topping dall'alto in basso.

Già pubblicati:

1. I segreti della Latte art - Introduzione

2. Topping

3. Etching

4. Tulipani

5. Taj Mahal

6. Cosmo

7. Crisantemo

8. Mela

(8 - Continua)

 In collaborazione con *Planet Coffee*