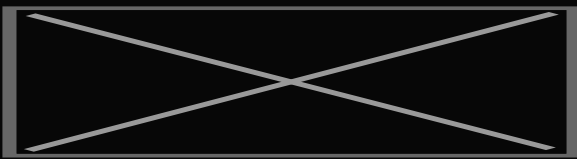


I segreti della Latte Art – Onde

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](#)