Master Barista 2/ Latte Art: La Rosetta

master-barista-2-e648a83b

Quattro semplici movimenti per comporre la figura **Latte Art** chiamata **Rosetta**: appoggiarsi alla tazzina, versare il latte con un movimento a zig-zag partendo dal lato opposto fino al lato di versata per poi rialzare la lattiera e tagliare in due il disegno.
Vediamo come grazie ad **Andrea Antonelli e Bazzara Academy**.

Clicca qui per le altre puntate di Master Barista 2