Master Barista 2/ L’Etiching Art

20180403-122956-60a088e5

L’Etiching Art è una tecnica che consiste nell’applicazione della microschiuma di latte sulla superficie di crema dell’espresso, seguita dall’incisione eseguita con un apposito strumento per creare le forme desiderate. Lo stesso strumento può essere usato come un pennino, immergendo la punta nell’espresso per applicarlo sulla superficie del latte montato come se fosse un colore.

Vediamo un esempio grazie ad **Andrea Antonelli** e **Bazzara Academy**.

Clicca qui per le altre puntate di Master Barista 2