Master Barista 2/ Latte Art, il tulip advanced. VIDEO

master-barista-2-bdd6cac0

Nel nuovo video di **Andrea Antonelli** e confezionato dalla **Bazzara Academy** scopriremo come realizzare il **tulip advanced**.

Rispetto al tulip base composto da 3 elementi in free pour, il tulip advanced si compone di un numero maggiore di piccole versate di latte sulla schiuma dell'espresso raddrizzando pian piano la tazza. Maggiore sarà l'abilità del barista e di conseguenza il numero di versate del latte, tanto più definita risulterà la figura finale da realizzare. Vediamo come crearla.

Clicca qui per le altre puntate di Master Barista 2