Master Barista 2/ Latte Art: Reverse Tulip

master-barista-2-3-a5494a5e

Con **Andrea Antonelli e Bazzara Academy** andiamo a scoprire come si impugnano tazza e lattiera e quali sono i gesti necessari per creare il **Reverse Tulip**, una figura **Latte Art** particolarmente complessa.

Ancora una volta la tecnica utilizzata è il **free pur** e prevede la creazione di una figura nella prima metà di tazza e una seconda dopo aver ruotata quest'ultima di 180°. Il video svela ogni passaggio.

Clicca qui per le altre puntate di Master Barista 2