I segreti della Latte Art – Alba

latte-art-alba-d15ae146

Un risultato di particolare effetto per questa decorazione ottenuta con la tecnica del Topping e con una spolveratura di cacao.

(Tratto da *Cappuccino Italiano Latte Art* di Franco e Mauro Bazzara)

[embed width="560"]http://youtu.be/Hg-Jjq7ybU4[/embed]

1. Versare il latte nella tazza con l'espresso, creando un disco bianco centrale.

2. Spolverare con cacao il quarto inferiore della superficie, coprendo il resto con un foglio, come dimostrato.

3. Con un *topping* delineare i contorni della forma centrale e del cacao nella parte interna (non ai bordi).

4. Con una punta sottile trasformare la forma centrale in un sole, eseguendo movimenti brevi dal cerchio del *topping* verso i bordi, creando dei raggi. Ultimare ripassando la linea di *topping* sotto il sole con la punta sottile, eseguendo movimenti semicircolari.

Layout 1

Già pubblicati:

1. I segreti della Latte art – Introduzione

2. Topping

3. Etching

4. Tulipani

5. Taj Mahal

6. Cosmo

7. Crisantemo

8. Mela

9. Onde

10. Equilibrium

11. Painting

11. Sole e Luna

12. Capo Indiano

13. Elica

14. Fiore “in-quadrato”

(Continua)

 In collaborazione con *Planet Coffee*