

Latte art PDF

Chiara Bergonzi



Questo è solo un estratto dal libro di Latte art. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Chiara Bergonzi
ISBN-10: 9788820376932
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2823 KB

DESCRIZIONE

I segreti di Chiara Bergonzi campionessa di Latte Art: L'estrazione di un buon espresso è la base perfetta per un cappuccino a regola d'arte; Il contrasto dei colori e la definizione del tratto su cui spicca il bianco della crema di latte sono indispensabili per avere decorazioni impeccabili; L'utilizzo di un accessorio, se fatto con grande maestria e fermezza, può fare la differenza. Conoscere e utilizzare bene gli strumenti della Latte Art sono aspetti fondamentali per la creazione di un vero capolavoro artistico; Un disegno semplice, anche una foglia o un piccolo cuore, basterà per dare al cliente la sensazione di essere stato servito con cura e attenzione.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

a collection of free-poured latte art photos from my favorite cafes. Many poured by colleagues, a few poured by me...

Impara la decorazione di cappuccini con topping ed etching con il Corso Latte Art della MIXOLOGY Academy, scuola professionale per baristi a Roma e Milano!

Per una Latte Art a regola d'arte servono gli strumenti giusti, la conoscenza di tutte le fasi fondamentali e tanta esperienza. Scopriamo da dove nasce questa tecnica ...

LATTE ART

[Leggi di più ...](#)