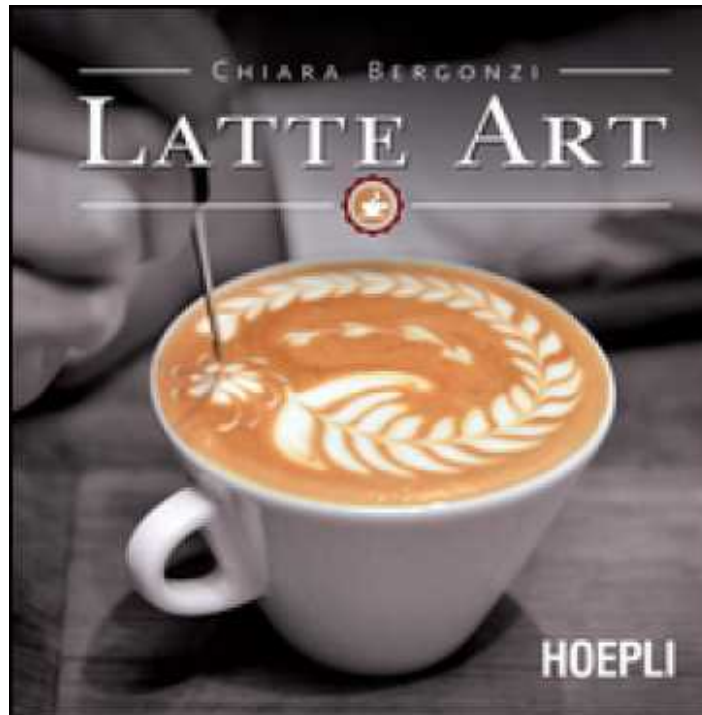


## Latte art PDF

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: 4622 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?**

Nel scegliere la lattiera latte art giusta per te, considera la tipologia di utilizzo. Noi suggeriamo la lattiera Motta Europa, per via del suo fondo sagomato, la ...

Le decorazioni a base di latte su un caffè non sono solo belle, ma denotano anche una certa abilità e contribuiscono a rendere ancora più piacevole il suo aroma.

Accademia di barman Milano è specializzata nei Corso di Latte Art, visita il sito per info riguardo i Corsi di formazione barman Milano.

**LATTE ART**

[Leggi di più ...](#)