



Descubre la **Latte Art**

Llámanos al
n. 93 303 40 50

MEJORAR MI LOCAL

Contacta con nosotros,
estaremos encantados
de atenderte.
illy.iberica@illy.com

¿El cappuccino más deseado? Es el preparado con un **espresso impecable** y una crema de leche ligera y cremosa, servido con una presentación de efecto que impacte al cliente y lo “seduzca”. La habilidad más sorprendente detrás de la barra es la decoración, también conocida como Latte Art.

Aquí os revelamos algunos secretos de esta técnica y os enseñamos a componer **un corazón perfecto** sobre vuestro cappuccino, en pocos y (casi) sencillos pasos.

El dibujo más común es la forma de corazón, pero también son populares las hojas y las flores, y los barman más hábiles son capaces de crear prácticamente cualquier figura, a base sólo de leche y café...

Verdaderamente, basta con muy poco: con una jarra del tamaño justo, un toque de fantasía y un poco de habilidad, gracias al Latte Art haréis las delicias de vuestros clientes, que os recordarán, además de enriquecer la oferta del bar y multiplicar las oportunidades de venta.

Cómo decorar vuestro cappuccino con un bonito corazón

Una premisa: la Latte Art es una disciplina que requiere un poco de entrenamiento. No es casualidad que en todo el mundo se organicen campeonatos de este arte y que sus maestros sean considerados verdaderos “monstruos de la decoración”.

No os desaniméis si los primeros resultados no son como esperáis: **¡Tened fe, practicad y en poco tiempo os daréis cuenta de que habréis aprendido la técnica!**

- 1 En primer lugar **montad la leche en una jarra**, utilizando la lanza-vapor de la máquina de espresso. Como siempre, la crema no debe ser demasiado vaporosa, sino densa y compacta. Es fundamental que vuestra jarra tenga un pico afilado (llamado técnicamente “rompe-gota”) para permitirnos decorar la preparación con precisión.
- 2 **Rotad ligeramente la crema de leche** dentro de la jarra **y apresuraos a versarla en la taza**, donde ya estará preparado el espresso. El movimiento tiene que ser decidido: manteniendo la jarra cerca del borde de la taza, versad la leche desde lo alto, de manera que “rompa” la superficie del café sin mezclarse con él.
- 3 Llegados casi a la mitad de la taza, **augmentad el flujo de la leche inclinando la jarra** y acercándola al preparado: no tengáis miedo de continuar versando leche aunque veáis aparecer crema blanca en el centro de la taza.
- 4 Volved rápidamente al centro de la taza con la jarra para **dibujar la parte superior del corazón**.
- 5 Cuando la taza esté llena, **terminad el dibujo disminuyendo el flujo de leche**. Levantad la jarra un par de centímetros y avanzad hacia el lado opuesto de la taza para completar la decoración.



La Latte Art es una técnica que permite transformar un ordinario cappuccino en una pequeña obra de arte, utilizando los efectos de color producidos por el encuentro de la leche y del café.





Ahora sólo os falta practicar con la jarra y la taza para conseguir el adorno perfecto.

Os dejamos con algún otro consejo práctico para sacar el mayor partido a la técnica que habéis aprendido.

- **No utilizéis una taza demasiado pequeña** para vuestro cappuccino: la Latte Art implica un trabajo de precisión, ¡pero no debe suponer un juego de prestidigitación!
- **Intentad acertar el dibujo a realizar teniendo en cuenta el cliente** a quien lo ofrecéis: dedicar un corazón romántico a un señor estirado de chaqueta y corbata podría resultar poco apropiado.
- **Evitad los momentos “punta”** para emplearos con la Latte Art: degustar un cappuccino decorado deja de ser un placer para el cliente cuando ha tenido que esperarlo entre la multitud durante 10 minutos.
- Un bonito detalle dura poco: **evitad repetir un adorno** para el mismo cliente. Cambiad de tema o escoged alguna otra cosa para sorprenderle.