



Alla scoperta della **Latte Art**

Numero Verde
800 821 021

MIGLIORARE IL MIO BAR

Contattaci e saremo
lieti di darti supporto

Il cappuccino più desiderato? È quello preparato con un **espresso impeccabile** e una crema di latte morbida e vellutata, e servito con una presentazione d'effetto che stupisca il cliente e lo "coccoli".
L'abilità più sorprendente dietro il bancone è quella della decorazione, altrimenti nota come Latte Art.

Qui vi riveliamo qualche segreto di questa tecnica e vi insegniamo a realizzare **un cuore perfetto** sul vostro cappuccino, in poche e (quasi) semplici mosse.

I disegno più comune è a forma di cuore, ma sono popolari anche foglie e fiori, e i baristi più abili sono capaci di creare praticamente qualsiasi figura, a base solo di latte e caffè...

Basta davvero poco: con un bricco della giusta misura, un tocco di fantasia e un po' di abilità, grazie alla Latte Art delizierete i vostri clienti e vi farete ricordare, arricchirete l'offerta del bar e moltiplicherete le opportunità di vendita.

Come realizzare un bel decoro a forma di cuore sul vostro cappuccino

Una premessa: la Latte Art è una disciplina che richiede un po' di allenamento. Non a caso in tutto il mondo vengono organizzati campionati di questa arte e i suoi maestri sono veri e propri "mostri della decorazione". Non vi scoraggiate se i primi risultati non saranno come vi sareste aspettati: **sperimentate fiduciosi e in breve tempo vi accorgete di avere appreso la tecnica!**

- 1 Per prima cosa **montate il latte in un bricco**, utilizzando la lancia vapore della macchina da espresso. Come sempre, la crema non deve essere troppo vaporosa, ma densa e compatta. È essenziale che il vostro bricco abbia un becco affilato (tecnicamente detto "rompigoccia") per permettervi di decorare precisamente la preparazione.
- 2 **Fate roteare leggermente la crema di latte** all'interno del bricco (deve diventare lucida) e **apprestatevi a versarla nella tazza**, dove avrete già preparato l'espresso. Il movimento deve essere deciso: mantenendo il bricco vicino al bordo della tazza, fate cadere il latte dall'alto, in modo che "rompa" la superficie del caffè senza mischiarsi a esso.
- 3 Arrivati a circa metà della tazza, **aumentate il flusso del latte inclinando il bricco** e avvicinandolo alla preparazione: non abbiate paura di continuare a versare anche quando vedrete la crema bianca apparire al centro della tazza.
- 4 Tornate poi velocemente con il bricco verso il centro della tazza per **disegnare la parte superiore del cuore**.
- 5 Quando la tazza sarà piena, **concludete il disegno diminuendo il flusso del latte**. Sollevate il bricco di un paio di centimetri e spostatevi in avanti verso il lato opposto della tazza per ultimare la decorazione.



La Latte Art è una raffinata tecnica capace di trasformare una comune tazzina in una piccola opera d'arte, utilizzando gli effetti di colore prodotti dalla crema di latte e dal caffè quando si incontrano.





Ora non vi resta che esercitarvi con bricco e tazzina alla ricerca del decoro perfetto.

Vi lasciamo con qualche ultimo consiglio pratico per valorizzare al meglio la tecnica imparata.

- **Non utilizzate una tazza troppo piccola** per il vostro cappuccino: la Latte Art implica un lavoro di precisione, ma non deve richiedervi un gioco di prestigio!
- Cercate di **abbinare il disegno da realizzare al cliente** a cui lo offrirete: dedicare un romantico cuore a un impettito signore in giacca e cravatta potrebbe essere poco appropriato.
- **Evitate i momenti di “punta”** per applicarvi alla Latte Art: gustare un cappuccino dal decoro scenografico smette di essere un piacere per il cliente, quando ha dovuto aspettarlo nella ressa per dieci minuti.
- Un bel gioco dura poco: **evitate di proporre più volte** allo stesso cliente una decorazione. Cambiate soggetto o scegliete qualcos'altro per stupirlo.