



GUÍA DE EXPERTO

CÓMO PREPARAR ARTE LATTE EN CASA

**El arte latte no es exclusivo de cafeterías,
con algunos utensilios sencillos y mucha
imaginación, cualquier persona puede
personalizar su bebida**

**EL BARISTA ALEXANDER RODRÍGUEZ
NOS SIGUIERE**

OCHO PASOS

PARA LOGRARLO

Además, como solo necesitas leche, puedes intentarlo con chocolate y otras preparaciones nutritivas.

¿QUÉ NECESITAS?



BOTELLAS DOSIFICADORAS O MAMILAS. Vierte en ellas chocolate líquido o jarabes dulces, son la base para "dibujar" sobre la superficie de tu café.



PALILLOS DE MADERA O PALITOS PARA BROCHETAS. Ayudan a arrastrar la espuma o los jarabes y formar diseños.



CUCHILLO PARA MANTEQUILLA. Será útil para detalles más delgados.



ESPUMADOR MANUAL, BATIDOR O FRASCO CON TAPA. Para cremar la leche si no tienes máquina profesional.

PASO A PASO



1. **Prepara** tu café o bebida favorita (chocolate caliente, masala chai, matcha, taro o golden milk)



2. **Espuma** la leche con un espumador, batidor manual o un frasco con tapa (bátelo energicamente)



3. **Vierte** la leche lentamente sobre la bebida



4. **Coloca** chocolate líquido o jarabe en una botella dosificadora pequeña



5. **Dibuja** figuras sencillas sobre la espuma. Puedes empezar con corazones, flores, espirales o estrellas.



6. **Utiliza** un palillo para dar forma y detallar los dibujos.



7. **Si quieres** lograr diseños más precisos, busca boquillas finas o práctica poco a poco con utensilios caseros.



8. **Juega** con combinaciones de colores, sabores y patrones. La creatividad es el límite.

El barista lo dice...

-No te desesperes. Alexander reconoce que las cafeteras domésticas generalmente no cuentan con sistemas diseñados para producir una espuma tan fina como la que se obtiene en establecimientos especializados, pero es cuestión de práctica.



El término arte latte surge de la combinación de la palabra italiana *latte*, que significa leche, con la palabra arte





“

*Cuando una
bebida luce
atractiva, despierta
emociones
positivas y hace
que las personas
quieran repetir la
experiencia”*

ALEXANDER RODRÍGUEZ

Barista