

*Ламте-*  
**арт**





Майя Михайлова

# Латте- арт

САМЫЙ ПОДРОБНЫЙ  
МАСТЕР-КЛАСС  
ПО РИСОВАНИЮ  
НА КОФЕ

ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва  
2024

# Содержание

## часть 1 ЧТО ТАКОЕ ЛАТТЕ-АРТ

Какой бывает латте-арт .....	12	Базовый латте-арт методом	
Питчинг .....	13	питчинг .....	52
Этчинг .....	15	Сердце .....	54
Использование трафаретов, красителей, посыпок.....	16	Тюльпан.....	56
Условия, необходимые для латте-арта.....	17	Розетта.....	58

## часть 2 ТЕХНИКИ И ПРИЕМЫ ЛАТТЕ-АРТА

Латте-арт с использованием трафарета.....	38	Путь к сердцу.....	60
Латте-арт с использованием этчера .....	42	Лебедь .....	61
Ветка с лепестками.....	43	Слоу/ленивая розетта.....	63
Закругленная ветка .....	44	Обратная розетта + тюльпан.....	64
Орнамент «Спираль».....	45	Обратная слоу розетта с лебедем .....	66
Кольцо из сердец .....	46	Круговой тюльпан из 12 вливаний.....	68
Лист папоротника .....	48	Слоу розетта + 4 микророзетты..	70
Орнамент «Зигзаг» .....	49	4 розетты.....	72
Павлин .....	50	Розетта из розетты .....	74
		Сложный комбинированный латте-арт.....	76
		Роза .....	79
		Заяц .....	81
		Морской конек .....	83
		Ангел.....	85
		Колибри .....	87





Привет, дорогие читатели! Данная книга написана при поддержке школы бариста и магазина кофейных девайсов Brew Riot. Выражаю огромную благодарность всей команде за помощь и поддержку!

В настоящее время я преподаю искусство латте-арта начинающим и продвинутым бариста, а также тем, кто готовит кофе в домашних условиях и хочет прокачать свой скилл.

В этой книге я постараюсь передать все свои знания для тех, кто всегда хотел попробовать себя в латте-арте, а также покажу, как делать разнообразные рисунки.

# ЛАТТЕ-АРТ — ЭТО ПРОСТО!





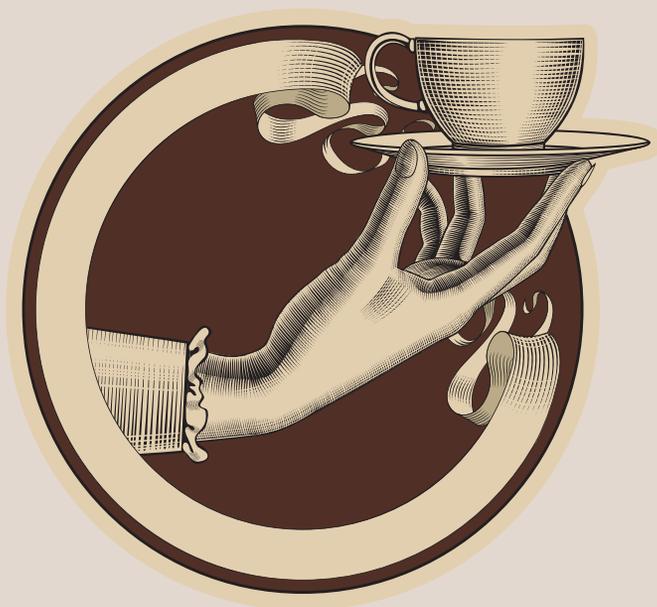
-1-

*Что такое*

**ЛАТТЕ-АРТ**



## ЛАТТЕ-АРТ — РИСУНОК НА ПОВЕРХНОСТИ МОЛОЧНОГО НАПИТКА, СОЗДАННЫЙ ПРИ ПОМОЩИ РАЗЛИЧНЫХ ТЕХНИК ВЛИВАНИЯ ВСПЕНЕННОГО МОЛОКА В ЭСПРЕССО.



История латте-арта тесно связана с историей эспрессо. С момента его изобретения в Италии на рубеже XX века эспрессо и напитки на его основе распространились по всему миру. Хотя, скорее всего, латте-арт появился одновременно в разных странах, большинство сходится во мнении, что он берет свое начало в Италии.

В начале 1980-х годов итальянские бариста начали экспериментировать

с эстетическим оформлением напитков на основе эспрессо, добавляя рисунки на поверхность молочной пены. Это заложило основу для вида искусства, который мы теперь знаем как латте-арт.

Ближе к 1990-м годам особую популярность приобрел дизайн латте-арта, известный как розетта, напоминающая листок папоротника. Она запустила новый виток в развитии искусства рисования на кофе, вдохновила бариста по всему миру на дальнейшее изучение и совершенствование своих творческих навыков.

По мере роста популярности латте-арта росло и желание продемонстрировать навыки и креативность. Бариста начали участвовать в чемпионатах по латте-арту, где они демонстрировали свое умение с точностью рисовать и повторять самые невероятные рисунки. Эти соревнования не только способствовали развитию направления, но и позволили обмениваться техниками и идеями между бариста из разных точек мира.

Развитие технологий латте-арта расширило возможности для бариста выразить свой художественный взгляд. Такие техники рисунка, как свободное вливание, этчинг и комбинирование различных техник, позволили создавать все более сложные дизайны.

За свою историю латте-арт стал свидетелем появления нескольких культовых дизайнов: от сердечек и тюльпанов до лебедей, морских коньков и медвежат. Бариста по-

стоянно разрабатывают все новые дизайны, тем самым двигая направление вперед.

Кроме того, появились тенденции в латте-арте, такие как 3D-латте-арт и использование разноцветных красителей для повышения визуальной привлекательности. С появлением кофейных принтеров и технологий цифровой обработки изображений бариста теперь могут воспроизводить сложные картины и фотографии на поверхности латте. Это пересечение технологий и искусства открыло новые возможности и еще больше расширило границы латте-арта.



# *Какой бывает* **ЛАТТЕ-АРТ**

Теперь давайте разберемся в тонкостях латте-арта. Есть много различных техник и приемов, которые используют бариста для создания потрясающих рисунков на капучино и латте. На сегодняшний день существует много техник и методик рисования узоров и картинок на кофе. Заострим наше внимание на основных.



# ПИТЧИНГ

## ПИТЧИНГ — МЕТОДИКА РИСОВАНИЯ ТОЛЬКО ЛИШЬ ПОТОКОМ ВСПЕНЕННОГО МОЛОКА ИЗ ПИТЧЕРА.

Техника предполагает вливание вспененного молока в порцию эспрессо таким образом, чтобы образовался рисунок на поверхности напитка.

Ключ к успешному питчингу заключается в контроле расхода молока и перемещении питчера. Процесс начинается с аккуратного вливания вспененного молока в чашку, что позволяет ему смешаться с эспрессо. По мере наполнения чашки бариста регулирует высоту и угол вливания, переключаясь с высокого потока вливания (для смешивания молока и эспрессо) на более низкий (для

**ПИТЧЕР** — специальный металлический молочник определенной формы и объема, созданный для взбивания и вливания молока в кофе.



начала создания узора). Популярные дизайны, создаваемые питчингом, — сердечки, розетки и тюльпаны. Каждый из них требует уникальной комбинации движений запястья, скорости вливания и положения питчера.



При помощи питчинга можно выполнить несколько стилей вливания, таких как:



1. ПРЯМОЕ ВЛИВАНИЕ



2. КОЛЕБАТЕЛЬНОЕ ВЛИВАНИЕ



3. ПУРИНГ

Прямым вливанием, то есть прямым потоком молочной пены, мы можем выполнить такие простые элементы, как пятно, сердце или тюльпан, полностью закрашенные белым плотным слоем пены.

Колебательным вливанием мы привыкли рисовать классическую розетку, но сердце и тюльпаны также можно рисовать данным стилем, из-за колебаний потока вспененного молока рисунок будет не полностью закрашенным и белым, а как бы «полосатым».

●  
**ПУРИНГ – ЭТО СТИЛЬ  
РАСТЯЖКИ ЗАГУСТЕВШЕЙ  
МОЛОЧНОЙ ПЕНЫ.**  
●

Применяется зачастую в сложном комбинированном латте-арте для создания сложных окружностей, линий и изгибов рисунка. Непростая, но очень эффектная техника. Подход к работе с пурингом существенно отличается от двух предыдущих стилей, именно поэтому я вывожу его в отдельную категорию.



## ЭТЧИНГ

При кропотливом этчинге бариста могут превратить обычный на вид латте в произведение искусства.

Эта техника позволяет создавать более интересные и детализированные рисунки, такие как замысловатые цветы, животные или даже пейзажи и портреты.

В отличие от питчинга, при котором рисунок должен быть завершен быстро, прежде чем пена отслоится, этчинг дает бариста больше времени для создания дизайна.

Этчинг включает в себя сначала создание основы с помощью питчинга, а затем использование этчера для рисования дополнительных элементов.



**ЭТЧИНГ** — техника использования таких инструментов, как латте-арт пэн или просто этчер — острая палочка для рисования замысловатых узоров на поверхности напитка.

