

Link do produktu: <https://elhandel.pl/barwnik-w-proszku-5g-kolor-fiolet-p-1802.html>

Barwnik w proszku 5g kolor fiolet



Cena	4,59 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	P3304
Kod EAN	5904541012957
Producent	TK

Opis produktu

Barwnik w proszku jadalny 5 g kolor fiolet

Ozdabiasz tort albo pieczesz ciasto?
Chcesz zaskoczyć znajomych **wyrazistym i nietypowym kolorem** swoich wypieków?
Barwnik w proszku- nie rozrzedza i nie zmienia konsystencji ciasta.
Chcesz malować po lurze i marcepanie?
Wystarczy wymieszać z małą ilością wody albo alkoholu i gotowe!
Dostępne są w maksymalnych koncentracjach, w wygodnych 5 gramowych opakowaniach
Barwniki nadają się do wszystkich mas zawierających wodę, m.in.: śmietana, galaretki, lody, masy cukrowe i solne, marcepan, wata cukrowa, lody.
Jako najbardziej skoncentrowane barwniki na rynku są bardzo wydajne.
Rewelacyjne przy różnych okazjach np. baby shower, urodziny, imieniny, ślub, wesele, komunia, chrzciny, wieczór panieński i kawalerski.
Wymagania i środki ostrożności jakie trzeba zachować przy stosowaniu barwników wodnorozpuszczalnych:

- Wyjątkowa wydajność, wymaga doświadczenia w dozowaniu, a dla powtarzalności kolorystycznych potrzebne są wagi laboratoryjne do 1 mg lub 0,1 mg,
- Część z barwników w proszku wymaga wykonania przedmieszek,
- Higroskopijność, barwnik traci właściwości w niedokładnie zamkniętym opakowaniu,
- Pył barwnika jest bardzo lotny. Może zabrudzić cały pokój w przypadku wysypania,
- Otoczkowanie. W przypadku niedokładnego wrobienia, nawet po kilku dniach na barwionej powierzchni, np. marcepanu, masy cukrowej, mogą pojawiać się różnokolorowe kropki nierozpuszczalnego lub niewrobionego barwnika.

Dozowanie:

- W przypadku używania wag laboratoryjnych, należy na małej ilości produktu, stopniowo dodając barwnik uzyskać poszukiwany kolor.
- Dla płynów, (napoje, soki, galaretki, dżemy), wystarczające są dozy rzędu 50 mg/kg. Dla ciast i gęstszych mas 250 mg/kg, polewy i dekoracje do 500 mg/kg.
- W warunkach domowych, polecamy dozowanie końcówką noża.
- Barwniki proszkowe można ponadto mieszać z cukrem pudrem, a po dodaniu alkoholu i wody, tworzyć lukrowe farbki do pisania po powierzchni ciasta czy marcepanu.

Dodatkowe informacje:

- Barwniki w proszku to barwniki syntetyczne, które charakteryzują się maksymalną możliwą koncentracją, dzięki czemu są bardzo wydajne i dają intensywne wybarwienia przy minimalnych dozach.
- Barwniki w proszku, można rozpuszczać w: wodzie, alkoholu, glikolu i glicerynie. Nie są jednak tłuszczo-rozpuszczalne, dlatego nie zabarwimy nimi oleju, masła, masy tłustej czy czekolady, ale śmietanę już tak.

Kolor: **fiolet**