

Link do produktu: <https://elhandel.pl/zestaw-barwnikow-spozywczych-w-proszku-11-szt-z-bialy-p-7029.html>



Zestaw barwników spożywczych w proszku 11 szt + z biały

Cena	21,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	P1313
Kod EAN	5904541060989
Producent	KAMIL

Opis produktu

Zestaw barwniki w proszku spożywczych 2,5 g- 11 sztuk.

Kolory: zielony, żółty, różowy, brązowy, czerwony, granatowy, fioletowy, czarny, pomarańczowy, niebieski, biały

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 2,5 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 dżach.
- 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.

