



Per ogni decorazione il suo colorante

I coloranti alimentari sono utilizzati nell'arte del **cake design** per dipingere torte o piccoli dolci al fine di renderli visivamente più belli e scenografici.

Si trovano in diverse forme e possono essere usati in modi e tempi differenti a seconda delle necessità.

Si suddividono principalmente in **idrosolubili** e **liposolubili**: i primi sono a base di acqua e adatti, per esempio, a colorare la panna montata, mentre i liposolubili sono a base grassa e si usano per colorare cioccolato e pasta di mandorle.

In commercio i coloranti alimentari sono disponibili in varie forme:

- in pasta/gel;
- liquidi;
- in polvere;
- spray;
- pennarelli alimentari.



Coloranti in pasta/gel

I coloranti in **pasta** sono i più utilizzati nel cake design e si adattano alla colorazione della pasta di zucchero. Devono essere diluiti con i colori liquidi omonimi per poter mantenere la loro brillantezza.

Sono piuttosto concentrati per cui è importante aggiungerli poco alla volta alla pasta bianca, che va lavorata con le mani per renderli omogenei. Non modificano la consistenza della pasta o della crema cui vengono aggiunti.

I coloranti in **gel** sono quasi uguali a quelli in pasta, ma sono molto più concentrati, per questo motivo si usano in dosi più piccole ma nello stesso modo.

Coloranti liquidi

Sono i più conosciuti e possono essere utilizzati per colorare la crema, la panna da montare e la ghiaccia reale. Sono molto pratici perché il loro impiego avviene goccia a goccia, quindi è molto semplice regolarsi e valutare il quantitativo utile. Si usano per disegnare sulle torte, per definire i dettagli delle decorazioni; possono essere mescolati con i coloranti in polvere.

Coloranti in polvere

I coloranti in polvere sono usati soprattutto per colorare varie farciture a base di zucchero a velo, burro o formaggio cremoso, per decorazioni, come fiori o piccole foglie o per dipingere sfumature o dettagli e creare "effetto morbidi". Si possono diluire con il burro di cacao o con l'alcol.

Coloranti spray

I coloranti spray si utilizzano in genere per conferire effetti metallizzati, (come oro, argento e bronzo) o effetti perlescenti. Sono adatti per colorare velocemente decorazioni e disegni molto complessi, arrivando anche nei punti nascosti.

Pennarelli alimentari

Sono delle vere e proprie penne, in commercio se ne trovano di due tipi: i **pennarelli** veri e propri molto simili a quelli da disegno e le **pennine gel**. I primi si utilizzano per scrivere direttamente sulle torte o per inserire dei particolari su alcune decorazioni. Le seconde si presentano con la forma di piccoli tubetti dal cui beccuccio fuoriesce il gel colorato pronto per essere utilizzato.