BARWNIKI SPOŻYWCZE do tortu

Barwniki spożywcze to nieodłączny element w kuchni każdego miłośnika robienia tortów i innych słodkości. Stanowią one doskonały sposób na nadanie wypiekom nie tylko koloru, ale również wyjątkowej estetyki.

W najnowszym odcinku na Kanale Tortowym Agnieszka Obłoza podjęła temat znanych barwników spożywczych, odkrywając ich tajemnice i przedstawiając praktyczne zastosowania. Odcinek „Wszystko o barwnikach spożywczych" stanowi mini szkolenie, które otwiera oczy każdemu pasjonatowi tortów na świat kolorowych dodatków. Agnieszka dokładnie omawia, które barwniki najlepiej sprawdzą się w kremach maślanych, a które są dedykowane kremom na bazie śmietanki. Dodatkowo, wskazuje, kiedy i jak należy przygotować barwniki w proszku przed ich dodaniem do kremu, zapewniając optymalny efekt kolorystyczny. Nie zabrakło również informacji na temat zamiennika białego barwnika, tzw. wybielacza, po jego wycofaniu ze sprzedaży, co stanowi istotną wskazówkę dla osób dbających o jakość i bezpieczeństwo swoich wypieków. Dzięki temu odcinkowi możecie poszerzyć swoją wiedzę na temat barwników spożywczych i świadomiej korzystać z nich w swoich kulinarnych eksperymentach.

KLIKNIJ w poniższe zdjęcie, aby posłuchać wszystkiego o barwnikach!

Subskrybuj Kanał Tortowy aby nie przegapić kolejnych odcinków!

Dzięki barwnikom spożywczym torty, zwykłe ciasta, babeczki czy ciasteczka mogą zmienić się w prawdziwe dzieła sztuki, które będą prezentować się wyjątkowo dekoracyjnie i apetycznie.

Barwniki spożywcze pozwalają na eksperymentowanie z kolorami, tworząc niepowtarzalne kombinacje i wzory. Dzięki nim możemy uzyskać delikatne lub intensywniejsze odcienie, które dodadzą charakteru każdemu wypiekowi. **Mimo iż barwniki spożywcze są także bezpieczne w użyciu warto jednak pamiętać, aby wybierać produkty wysokiej jakości.**

PONIŻEJ tablica z podziałem BARWNIKÓW, którą AGNIESZKA PRZYGOTOWAŁA i OPISAŁA W NAJNOWSZYM ODCINKU!

Jak widać na powyższej tablicy barwniki spożywcze do tortu możemy podzielić na 3 grupy: naturalne, syntetyczne i powierzchniowe. Do naturalnych można zaliczyć wywary z np. herbaty matcha lub soki z

owoców i warzyw, np. sok z buraka. Do powierzchniowych zaliczamy wszystkie barwniki złote, srebrne, o metalicznym połysku i barwniki brokatowe. Największą grupę stanowią barwniki syntetyczne, które dzielimy na wodno i tłuszczo rozpuszczalne. Pierwsze – 'wodno rozpuszczalne' – jak sama nazwa wskazuje to barwniki, które rozpuszczają się w wodzie. Możemy je śmiało dodać do kremu na bazie śmietanki bez dodatku masła. Innymi barwnikami są barwniki 'tłuszczo rozpuszczalne'. Te barwniki zdecydowanie lepiej rozpuszczają się w kremach maślanych. Ten kto robi tynk z kremu maślanego wie jak ciężko rozpuszczają się w takim kremie barwniki wodno rozpuszczalne. Już teraz zapraszam Cię na nasz Kanał Tortowy, gdzie razem z Agnieszką dokładniej opiszemy Ci znane barwniki spożywcze do tortów.

Podoba Ci się wpis 'Barwniki spożywcze do tortu'?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!
Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!