



Caros Zuckerzauber

Anleitung Lebensmittelfarben

Pulverfarben / Pastenfarben / Lebensmittelfarbstifte

Puder- bzw. Pulverfarben

Pulverfarben werden hauptsächlich für Blüten verwendet, um weiße oder vorgefärbte Blütenpaste zu colorieren und der Blüte Farbtiefe und Leben zu verleihen.

Pulverfarben können im trockenen Zustand untereinander gemischt werden.

Das Pulver kann mit hochprozentigem Alkohol gemischt und zum Malen verwendet werden.

Pulverfarben sind nicht zum Durchfärben von Fondant oder Blütenpaste geeignet, dafür verwendet man Pastenfarben.

Tipps zum Umgang mit Pulverfarben

Färbe die Blütenpaste immer nur leicht ein und verwende Pulverfarben in mehreren ähnlichen Farbtönen, um ein lebendiges Farbergebnis zu erzielen.

Spare nicht mit Pulverfarben, sie sind sehr ergiebig und halten auch bei großzügigem Verbrauch ewig.

Verwende auch für vorgefärbte Blütenpaste Pulverfarben, das Farbergebnis wird natürlicher und plastischer.

Trage das Pulver mit einem Pinsel auf das trockene, oder vorzugsweise auf das noch nicht ganz trockene Blütenblatt auf. Die Farbe wird beim Auftragen auf nicht ganz trockene Blütenpaste viel intensiver, man braucht dann auch nicht so viel Pulverfarbe um zum gewünschten Ergebnis zu gelangen.

Verwende immer hochwertige Pinsel und pinsle dem Farbverlauf entlang, also immer bei den stark colorierten Stellen in Richtung der wenig oder uncolorierten Stellen.

Ich werde oft gefragt, was der Unterschied zwischen Puder- und Pulverfarben ist. Die Antwort ist, es gibt keinen Unterschied. Die deutsche Sprache hat, im Gegensatz zum englischen „powder“, zwei verschiedene Worte für Pulver.

Pastenfarben

Pastenfarben werden verwendet, um Fondant, Blüten Paste, Icing, Cremes usw. einzufärben.

Pastenfarben sind untereinander mischbar und höchst farbintensiv.

Pastenfarben lassen sich mit hochprozentigem Alkohol zum Malen verdünnen.

Man unterscheidet zwischen fettlöslichen und wasserlöslichen Farben.

Pastenfarben sind in der Regel wasserlöslich, man kann damit alle Arten von Zucker färben.

Zum Färben von Schokolade müssen fettlösliche Pastenfarben verwendet werden.

Pastenfarben können mit Ultraweiß abgetönt werden.

Tipps im Umgang mit Pastenfarben

Verwende einen sauberen Zahnstocher, um die Pastenfarbe aus dem Döschen aufzunehmen.

Trage zum Einfärben möglichst Einweghandschuhe, die Farben lassen sich nur schwer von der Haut entfernen. Hat man doch Farbe auf den Händen, hilft weißes Fett oder mein Geheimtipp, W5 Multi-Fett-Reiniger von Lidl, zur Hälfte mit Wasser verdünnt, entfernt Pastenfarben mühelos ohne viel Schrubben, auf Händen und auch auf Oberflächen.

Pastenfarben sind sehr farbstark, mische nur eine kleine Menge Paste in den Fondant / Blütenpaste o.ä. und färbe im Zweifelsfall nach. Die Masse nimmt schnell einen zu dunklen Ton an.

Lebensmittelfarbstifte

Lebensmittelfarbstifte sind mit ausdrücklichen Lebensmittelfarben gefüllt. Rainbow Dust bietet Lebensmittelfarbstifte mit zwei verschiedenen Spitzen an, die sich super für kleine Details auf Blüten oder Modellierungen eignen, ohne den gewünschten Ton Pulverfarbe mit Alkohol anmischen zu müssen.

Tipps zum Umgang mit Lebensmittelfarbstiften

Wenn du mit den Stiften auf Fondant oder Blütenpaste malen möchtest, lass beides vorher antrocknen, auf weichem Fondant oder Blütenpaste malen sie nicht sehr gut und machen durch ihre recht harte Spitze Löcher. Manchmal lösen sich vom Fondant kleine Zuckerkristalle ab, die auf der Spitze des Stifts antrocknen. Diese können leicht mit einem feuchten, lauwarmen Tuch entfernt werden. Der Lebensmittelfarbstift funktioniert danach wieder einwandfrei.

Diese Anleitung wurde von Caroline Ziefreind erstellt.
Die Anleitung kann kostenlos unter <http://shop.zuckerzauber.at/> heruntergeladen werden.
Die unveränderte Weitergabe an Dritte ist erlaubt.
Jegliche gewerbliche Nutzung / Verkauf ist verboten, ebenso jede Änderung.
Jeder Verweis auf diese Anleitung ist nur mit Quellenangabe gestattet.

Sämtliche Rechte an dieser Anleitung liegen bei Caros Zuckerzauber.



Caros Zuckerzauber