МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГРИГОРОПОЛИСССКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ АТАМАНА М.И. ПЛАТОВА»

Ресурсный центр профессиональной ориентации «Вектор»

Учебное пособие
«Кулинарные фантазии»

ст. Григорополисская
2019 год

Тема 1. Профессия «Повар, кондитер»

« Земля и потому еще щедра,
Что в мире существуют повара.
Благословенны их простые судьбы,
А руки, как помыслы чисты,
Профессия у них – добро, по сути:
Злой человек не встанет у плиты»

Все в жизни имеет свои корни, свою историю, как профессия « повар, кондитер» уходит своими корнями далеко в историю.

Что такое еда? Это не простой вопрос, как кажется. Если на еду посмотреть серьезно, то это главнейшие условия для существования человека. Ведь нельзя забывать, что если значит жить : работать, творить, мыслить.

Историческая справка

Однажды наш первобытный предок впервые поднес к огню кусок сырого мяса. В этот миг и родилась кулинария. Хотя человек уже использовал огонь, чтобы согреться и сделать пищу более съедобной, но самого огня побаивался и долгое время обожествлял его. Однако, несмотря на все это, тот кусочек печеного на открытом огне мяса являлся первым « произведением кулинарии». Повара – профессионалы появились очень давно, сначала при дворах князей и царей, а затем на постоялых дворах, при гостиницах и тавернах. В 19в. Стали открываться одна за другой школы поварского искуства. Пожалуй, ни один образ профессии не менялся так радикально за последние годы, как образ

повара, раньше он ассоциировался с розовощекой женщиной желающей накормить всех простой и сытной пищей. Повар в 21 веке стал другим – с профессионально отточенными движениями рук, буйной фантазией, которую он воплощает в своих блюдах, и тонким гастрономическим вкусом. Сегодня профессии повара и кондитера престижны и востребованы на рынке труда. Ежегодно открываются десятки новых ресторанов и кафе, фестивали и конкурсы кулинарного мастерства позволяют молодым специалистам развиваться в профессии.

Повар, кондитер - профессия современности

Эти профессии можно сравнить с настоящим искусством, где требуются большой творческий потенциал, точность ювелира и художественный вкус.

Сейчас в сфере общественного питания работает много женщин. Однако в старину поварами были только мужчины. Да и сейчас в крупных ресторанах повара – мужчины, которые не только не уступают в мастерстве женщинам, но зачастую превосходят их в умении. Да и физически эта работа под стать мужчине. Многие учащиеся на вопрос, почему они выбрали профессию повара, отвечают так: “Люблю готовить”, “Хочу придумать новые, никому неизвестные блюда”, “Хочу кормить людей, вкусно и питательно”. А опытные повара говорят: “Работа у нас такая – доставлять людям радость.” Конечно, существуют книги о кулинарии, в которых описано, как надо варить, жарить, печь, указаны точная дозировка продуктов, десятки и сотни раз проверенные и продуманные рецепты. И все-таки работе повара всегда есть место выдумке, фантазии, изобретательности.

Кулинарное искусство приобретается человеком в течение долгих лет учебы и практики. Не каждый способен стать хорошим поваром, но стремиться к этому должны все, воспитывая в себе любовь к творчеству поиск нового и желание доставить людям радость.

Повар - очень почётная и востребованная профессия. Это тот же художник – творец. В его руках обычные продукты превращаются в произведения искусства, доставляя людям радость и удовольствие.

Приготовить аппетитное блюдо – это значит выбрать правильные вкусовые сочетания продуктов, их пропорции. Талант повара в том и заключается, чтобы установить свои “тайные”, неведомые для окружающих отношения с продуктами. Научиться чувствовать пропорциональность соотношения продуктов – значит постигнуть профессиональные секреты кулинарии. Ведь стоит только допустить в блюде небольшой перебор или недостаток того или иного продукта – и все пошло насмарку. Итак, первая заповедь кулинарии: пропорция – всего в меру.

Но одних воображения и памяти недостаточно. Кулинар должен владеть приемами наблюдения, сравнения уметь выделять наиболее характерные особенности продуктов. Он должен знать взаимозаменяемость продуктов,ведь при отсутствии одних используются другие. Многие убеждены, что главное в кулинарии – иметь необходимые продукты и хороший рецепт. Однако опыт показывает: требуется совсем другое – знание кулинарной техники, методов, приемов. Как утверждает восточная пословица “ Нет плохих продуктов – есть плохие повара”.

Вопросы для самоконтроля

Когда появилась первая кулинария?

Кто такой повар?

Где работают повара?

Тема 2. Разновидность овощей и фруктов, способы обработки.

О́вощи — кулинарный термин, обозначающий съедобную часть (например, плод или клубень) некоторых растений, а также всякую твёрдую растительную пищу, за исключением фруктов, круп, грибов, орехов и съедобных водорослей. Кулинарный термин «овощ» может применяться к съедобным плодам, которые с точки зрения ботаники являются ягодами.

Овощи являются важной частью рациона человека. Источником овощей в подавляющем большинстве случаев служат овощные культуры,

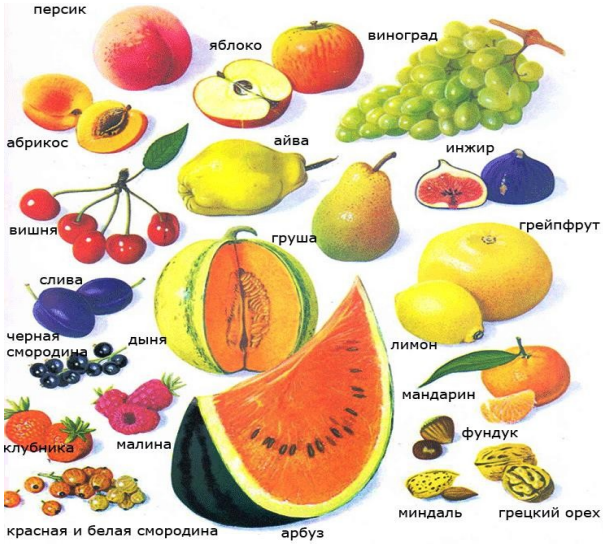
возделываемые сельскохозяйственными предприятиями в промышленных масштабах. Выращиванием овощей занимается овощеводство[1]. Рациональное питание, прежде всего, подразумевает своевременное и правильно организованное снабжение организма вкусной, хорошо приготовленной пищей, содержащей различные питательные вещества, необходимые для его нормального развития. Сочетание различных овощей в рационе питания благотворно воздействует на организм, повышает процент усвоения каждого витамина в отдельности. Немаловажная роль в организации рационального питания отводится овощам — обязательной и существенной части ежедневного рациона, кладовой витаминов, других органических и минеральных веществ.

В овощах имеются углеводы. Содержание белков в овощах значительно ниже, чем в мясе, и они почти не содержат жиров. Основная ценность овощей в том, что они содержат биологически активные вещества: витамины (витамин С, каротин, фолиевая кислота), минеральные вещества, органические кислоты, клетчатку и пектиновые вещества[1].

Овощи подразделяют на следующие группы:

- клубнеплоды — топинамбур (земляная груша), батат, картофель;
- корнеплоды — морковь, свёкла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен, дайкон;
- капустные — капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи;
- салатные — салат;
- пряные — укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран;

- луковичные — лук, чеснок;
- паслёновые — томат, перец овощной, баклажан;
- бахчевые — тыква, кабачок, цуккини, крукнек, огурец, патиссон, дыня, арбуз
- бобовые — горох, бобы, нут, чечевица;
- зерновые — сахарная кукуруза;
- десертные — артишок, спаржа, ревень.



Свежие овощи и фрукты – это не только вкусно, но еще и полезно. Поэтому следует выполнять определенные правила по их качественной первичной обработке, чтобы исключить риск отравлений и заболеваний. Кроме полезных веществ и витаминов, в свежих продуктах могут содержаться и нитраты, что объясняется применением минеральных и органических удобрений для обеспечения активного роста и созревания. В овощи и ягоды могут также попадать бактерии и глисты из навоза, который часто используется для удобрения почвы. Поэтому неправильная обработка продуктов является главной причиной заражения инфекционными заболеваниями, что приводит к неблагоприятному исходу.

Первым правилом обработки ягод и овощей является их обязательная обработка и мытье перед употреблением в пищу. В целях профилактики от заражения глистами необходимо мыть продукты, что обеспечивает снижение вредных веществ в них как минимум на 10%. Для того чтобы хорошо вымыть ягоды следует положить их в дуршлаг и промыть под проточной водой, а потом облить кипятком. На заключительном этапе необходимо оставить их в холодной воде еще на 15 минут. Второе правило заключается в снятии кожуры с овощей, так как именно в верхнем ее слое содержится самое большое число микробов. В случае покупки импортных фруктов и овощей следует в обязательном порядке мыть их при помощи специальной щетки в мыльном растворе как минимум 3 минуты. Такая процедура необходима из-за того, что при транспортировке для сохранности красивого внешнего вида

такие продукты обрабатываются различными химикатами, парафином и воском, которые не получится смыть простой водой с крана.

Фру́кт (лат. *fructus* — *плод*) — сочный
съедобный плод дерева или кустарника. Фрукты являются важной составляющей пищи[2] человека и многих животных.

В древнерусском языке слова «фрукт» не существовало, оно появилось лишьв 1705 году, это заимствование через польск. *fruct* из лат. *fructus*; любые плоды назывались овощами или овоштами.

«Фрукт» — термин не ботанический, а бытовой и хозяйственный. В хозяйстве съедобные растения и съедобные части растений делят на фрукты, овощи, орехи, зерновые культуры и т. д. В бытовом понимании ягода — тожесочный плод. Фрукт отличается от ягоды в основном размером, в процессе
еды его целиком в рот не кладут и двумя пальцами не берут.

В некоторых языках понятие «фрукт» не выделяется из понятия «плод», обозначающее орган покрытосеменных растений, содержащий семена, образовавшийся из завязи цветка, независимо от съедобности и сочности[].

Особенностью обработки фруктов и овощей перед непосредственным хранением является тщательный отбор и дезинфицирование. В домашних условиях эта процедура достаточно трудоемкая, но возможная, если использовать такие дезинфицирующие средства, как уксус, бордоская жидкость, марганцовка, спирт и формалин. Преимуществом их применения является их безвредность для продуктов, они не накапливаются в них и хорошо справляются с уничтожением различных микробов. Для дезинфекции плодов необходимо использовать растворы этих препаратов в установленных пропорциях, а затем продукты просушиваются и складываются в предварительно подготовленные ящики или контейнеры. Таким образом, обеспечивается продолжительное их хранение после качественной обработки.

Вопросы для самоконтроля

На какие виды делятся овощи?

Как обрабатывают овощи, фрукты?

Для чего нужно кушать овощи и фрукты

Тема 3.

Ка́рвинг (от англ. *carving* — «вырезание») в кулинарии — искусство художественной резки по овощам и фруктам.

Фруктовый букет — это связка нарезанных фруктов, гармонично сочетающихся друг с другом. В нём могут быть собраны не только фрукты, овощи и конфеты, но и цветы или другие лиственно-декоративные растения, а также игрушки и прочие декоративные элементы.

Искусство карвинга пришло из Юго-Восточной Азии.

В Японии в древности еду подавали в глиняной посуде, которую покрывали листьями для сервировки. Позднее повара осознали, что удачное расположение листьев и их нарезка могут придать блюду дополнительную привлекательность. Искусство раскладки листьев получило название «мукимоно» . Официальное признание оно завоевало в XVI веке, когда Токио стал столицей страны.

Согласно распространённой легенде, на королевский фестиваль Лойкратхонг в царстве Сукхотаи 1240—1350 (по другим данным, в 1364 году) девушка по имени Nang Noppamar представила плавучую лампу, украшенную цветком и фигуркой птицы, вырезанными из овощей и фруктов[3]. Королю так понравилась композиция, что он объявил, что каждая женщина обязана владеть этим

искусством. Позднее искусство вырезания по фруктам и овощам «кэсалак» (тайск. แกะสลัก) распространилось по всему Дальнему Востоку и стало традиционным для многих стран[]. После революции 1932 года карвинг стал менее популярным в Таиланде. Для поддержки исчезающего искусства были проведены курсы. В настоящее время карвинг преподаётся в школах с 11 лет.

Вопросы для самоконтроля

Что такое карвинг?
Какой овощ нужно использовать, чтобы сделать хризантему?
Какие ножи используются для карвинга?

Тема 4. Современный кондитер. Работа с мастикой с использованием экструдера.

СОВРЕМЕННЫЙ КОНДИТЕР

Трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла. Возможно, первыми кондитерами были индейцы майя, открывшие удивительные свойства шоколада или жители древней Индии, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки. Известно, что во время археологических раскопок в Египте найдены «конфеты», изготовленные вручную из фиников. В более поздние времена, при дворах королевских особ и высшей знати в Европе кондитеры входили в число привилегированных слуг.

В наши дни кондитерская отрасль переживает период подъёма, активно осваивает новые технологии и наработки из смежных областей кулинарии. Российские специалисты, базируясь на достижениях советского периода, возрождают национальные традиции.…

Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер — специалист,

обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Работа с мастикой с использованием экструдера

При нагревании масса маршмеллоу, как и положено застывшему желе, разжижается, превращаясь в густую, вязкую и очень липкую массу. Этим свойством маршмеллоу пользуются для приготовления из нее кондитерской мастики, применяемой для покрытия и украшения тортов, лепки различных съедобных фигурок.

Для приготовления из конфет маршмеллоу кондитерской мастики, конфеты

кратко подогревают на водяной бане или в микроволновке. При подогреве к конфетам добавляется очень небольшое количество жидкости (вода или раствор лимонной кислоты, или молоко). Для получения хорошей пластичности будущей кондитерской мастики, избежания ее хрупкости и снижения ее излишней липкости при подогреве очень желательно добавить и небольшое количество сливочного масла.

Подогретая липкая смесь тщательно перемешивается ложкой с постепенным добавлением порциями сахарной пудры. После каждого добавления пудры смесь размешивается до однородности, затем добавляется следующая порция Главное, составленную в выбранном соотношении и хорошо размешанную смесь пудры и крахмала не забыть дополнительно просеять сквозь частое сито. Добавка в сахарную пудру крахмала делает приготовление кондитерской мастики более простым и позволяет добиться гораздо лучших механических свойств мастики, избежать двух возможных недостатков готовой мастики — или излишней липкости, или излишней жесткости и хрупкости. И тот, и другой недостатки (брак) делают использование мастики для украшений или крайне затруднительным, или невозможным. Мастика правильной консистенции без затруднений раскатывается скалкой даже в очень тонкий пласт и при этом к скалке не липнет.

Для чего нужен Экструдер?

С помощью этого шприца выдавливают сладкую мастику или любой другой вязкий материал, придавая ей нужную форму. Например ровную полоску, круглую или плоскую, зависит от применяемой насадки. Для того чтоб начать работу с материалом, необходимо открутить поршень на такое расстояние, при котором наш материал войдет туда полностью и отвинтить крышку. Взять насадку. С разных сторон она разной текстуры. С одной - гладкая, с другой шершавая. Взять крышку и вложить насадку шершавой стороной во внутрь. Затем вложить мастику во внутрь, закрыть насадкой. Начинать крутить. При прокручивании выдавливается нужная форма.

Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу. Однако изначально здесь он не получил большой популярности. Предполагают, что причины этого следует искать в различии «стола» Азии и Европы: азиатский стол нуждался в разнообразии, поскольку в нём преобладала растительная пища и хотелось придать родной кухне «красок»; европейский же стол от этого не страдал, здесь было и мясо, и рыба, и овощи. Однако с появлением ресторанов появилась потребность в красивой сервировке блюд и оригинальном оформлении помещений.

Карвинг как вид сложной нарезки

Традиционно для карвинга подходят практически любые овощи: картофель, крупный редис, огурцы с гладкой кожицей, твёрдая тыква и многие другие. Из фруктов наиболее подходят для вырезания гладкие яблоки, свежие лимоны и апельсины, арбузы, авокадо, дыня и т. п.Братушева рекомендует использовать сезонные продукты. Не обязательно делать украшения непосредственно перед подачей на стол. Некоторые заготовки могут храниться несколько дней в холодной воде или закрытых контейнерах. Для сохранения цвета овощей и фруктов, которые темнеют после нарезки, их рекомендуют сбрызнуть соком лимона.Некоторые ограничения касаются качества конкретных продуктов и методов нарезки. Чтобы морковь не расслоилась, нужно подбирать овощи без выраженной сердцевины. Предпочтительнее использовать помидоры среднего размера с однородной мякотью и малым количеством семян. Капуста должна хорошо держаться на кочерыжке, а кочан быть плотным.Важное значение имеет также цветовая гамма. Выбирая огурцы следует обращать внимания на оттенок зелёного, а лук-порей предпочтителен с выраженной белой частью. Идеальным овощем для карвинга является болгарский перец с его богатой цветовой палитрой.

Для простого карвинга необязательно иметь специальные инструменты. Множество изделий можно сделать при помощи обычного ножа с острым и эластичным лезвием. Однако, существуют и специальные ножи.Первичная обработка осуществляется с помощью универсального ножа. Основным инструментом является тайский нож, с его помощью можно вырезать любые

узоры. Для оформления орнамента и вырезания некоторых видов цветов используют карбовочные ножи (острые, V-образные, квадратные, круглые широкие и узкие (источник?)). Тонкие края оформляют с помощью ножниц. Для вырезания различных шариков используют ложки-нуазетки. При нарезке овощей длинными тонкими ломтиками поможет овощечистка. Кроме того используется нож для каннелирования (нанесения бороздок — каннелюр), нож гравёрный.Для скрепления деталей используют зубочистки.Технические приёмы карвинга существенно различаются в разных странах. В китайской и японской техниках используется большое количество трафаретов, формочек и вымочек, с помощью которых вырезают людей, животных и иероглифы. Узоры преимущественно изображают драконов, боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера из Таиланда используют тайский нож и различные резцы, с помощью которых создаются преимущественно цветочные композиции.Мастера азиатского карвинга используют арбузы, дыни, папайю и корень таро, из которых вырезают цветы и скульптуры. Европейский карвинг применяют для создания украшений из редьки, редиса, свёклы, моркови, болгарских и острых перцев, кабачков, тыквы, баклажанов, лука, капусты, огурцов, арбузов, дынь.

В СССР овощной карвинг существовал, однако мало кто о нём знал — главным образом в связи с небольшим ассортиментом овощей. В 2004 году в России появилась Академия карвинга, и овощной карвинг стал неотъемлемойчастью всех кулинарных соревнований.

В последнее время карвинг стал актуален во всём мире. Украшения из овощей и фруктов обязательно присутствуют в торжественной сервировке. Маргарита Егоровна Кузнецова, автор книги по карвингу, считает что, это искусство требует терпения, концентрации внимания, хорошего глазомера и твёрдой руки.

Вопросы для самоконтроля

Кто такой кондитер?

Что такое мастика?

Что такое экструдер?

Тема 5. Оформление кондитерских изделий мастикой.

Оформление кондитерских изделий

Кондитерская мастика – это универсальное средство для украшения тортов, выпечки и других кулинарных изделий. Ее можно использовать как для обтяжки, так и для создания украшений (лепестков, листиков, фигурок и др.)

Как выбрать мастику

Мастику можно не только купить, но и сделать самостоятельно. В этом случае необходимо строго следовать рецептуре и соблюдать все условия изготовления. Даже небольшие отступления от технологии могут испортить мастику, сделать продукт непригодным для раскатывания из-за образования разрывов, трещин и т. д. По этому ряду причин проще выбрать мастику в специализированном магазине. В этом случае продукт герметично упакован, может длительно храниться, не впитывает влагу из окружающей среды. Мастика, изготовленная в промышленных условиях, полностью готова к применению.

Инструменты

Для работы с мастикой потребуются следующие инструменты:

\emdash силиконовый коврик и пластиковая скалка,
\emdash роликовый нож для резки мастики,
\emdash вырубки, молды и каттеры – формы для создания фигурок,
\emdash стеки – палочки для формирования узоров и изменения формы фигурок из мастики,
\emdash кисточки.

пособы раскатки

Существует три способа работы с мастикой:

\emdash на столе, присыпанном крахмалом,
\emdash на силиконовом коврике,
\emdash между листами полиэтилена, на которые нанесен слой растительного масла.

Профессионалы предпочитают использовать силиконовые коврики для работы с мастикой. Это позволяет упростить процесс раскатки и добиться идеально гладкой поверхности. При выборе коврика рекомендуется обратить внимание на отсутствие рельефа на нем (в противном случае неровности могут отпечататься на мастике), а также на наличие разметки, необходимой для того, чтобы лист для обтяжки торта получился ровным по диаметру.

Правила работы

Мастика «боится» воды – это правило нужно учитывать на всех этапах работы с ней, среди которых:

\emdash хранение,
\emdash раскатка,
\emdash обтяжка.

Ее необходимо наносить на поверхность торта, который подготовлен соответствующим образом. Желательно покрыть корж марципаном, масляным кремом или вареной сгущенкой, затем, чтобы крем затвердел, подержать изделие в холодильнике. Мастику не рекомендуется наносить на слои, пропитанные жидкостью, так как это вызовет ее растворение, и торт потеряет красивый внешний вид.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ОФОРМЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Окрашивание

Мастику можно окрасить натуральными или синтетическими красителями. В первом случае цвет будет едва заметным, а усилить его насыщенность не получится. Синтетические красители позволяют смешивать различные оттенки, наносить несколько слоев для достижения оптимального результата. По этим причинам профессиональные кондитеры предпочитают искусственные гелевые и сухие красители.

Окрашивание мастики проводится двумя методами:

- добавлением красителя в массу,
- нанесением красящего вещества на поверхность готового изделия.

При добавлении сухого красителя необходимо соблюдать осторожность и сыпать продукт понемногу, каждый раз разминая массу. Это поможет избежать потери эластичности мастики. Нанести краску можно и на готовое изделие. Порошковый краситель или пигмент, предварительно растворенный в водке, аккуратно распределяется по поверхности мастики.

Тема 6. Современные тенденции украшений кондитерский изделий

Рассмотренные выше полуфабрикаты используются в очень большом ассортименте.

Основной тенденцией для приготовления пирожных является следующие условия:

- должны быть небольшого размера,
- использовать только пищевые продукты для оформления,
- широко используется пищевые фотографии на поверхности,
- для украшения пирожных желательно использовать мелкоштучные украшения.

При приготовлении тортов следует использовать не более трех цветов,

\emdash лучше два. В оценке качества тортов обязательно учитывается срез торта, ценится какой-либо рисунок. При демонстрации тортов должен, обязательно, показан срез.

ПОСЫПКА ВОЗДУШНО-РИСОВАЯ В КАРАМЕЛИ DORETTA

Лёгкая хрустящая воздушно-рисовая посыпка DORETTA применяется в качестве декора кондитерских и хлебобулочных изделий, а также в производстве мороженого. Обладает превосходным карамельным вкусом. В сочетании с начинками-пралине не теряет хрустящих свойств.

Состав: взбитый рис, сахар, ароматизатор мёда.

САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ ПУДРА «BIANCANEVE PLUS»

Используется для декорирования кондитерских изделий. Обладает повышенной устойчивостью к влажности и жирности. Сохраняет свои свойства при температуре до 35°С.

Состав: виноградный сахар, крахмал, гидрогенизированный растительный жир, ароматизаторы.

ЦВЕТНАЯ ВЕРМИШЕЛЬ (ПОСЫПКА) COLOUR VERMICELLI

• Цветная посыпка COLOUR VERMICELLI - сахарная декоративная посыпка для украшения кондитерских изделий (тортов, пирожных, кексов, десертов и мороженого). Имеет нежную цветовую гамму.

Состав: сахар, крахмал, растительный жир, пшеничная мука, какао - порошок с низким содержанием сахара, эмульгатор, глазирующий компонент, ароматизатор, красители.

ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ (ТЕРМОСТОЙКИЕ) «PEPITA NIVES»

Термостойкие шоколадные капли PEPITA используются в качестве наполнения и декора кексов, маффинов и других хлебобулочных изделий и бисквитных п/ф.

Состав: сахар, гидрогинезированный растительный жир, какао-порошок с низким содержанием жира, соевый лецитин, ароматизатор.

КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ ZEELANDIA

ПРОЗРАЧНО-КРАСНЫЙ, ПУРПУРНО-КРАСНЫЙ (розовый),

ЗЕЛЕНЫЙ, СИНИЙ, ЛИМОННЫЙ, ОРАНЖЕВЫЙ, ЯИЧНО-ЖЕЛТЫЙ

Применение красителей, в состав которых входят натуральные и идентичные натуральным красящие вещества, позволяет придать изделиям необходимый цвет и оттенок. Красители ZEELANDIA имеют водную основу, являются термостойкими, не имеют запаха, применимы в различных областях пищевой промышленности. Красители отлично окрашивают крема, сливки, желе, гель, шоколадную глазурь, безе, различные виды теста.

Для получения оттенков цвета красители можно смешивать, подкрашивают белую шоколадную глазурь