



COLORES LIPOSOLUBLES



¿QUÉ SON LOS **COLORES** LIPOSOLUBLES

Los **Colores Liposolubles** son colorantes artificiales de alta concentración formulados **a base de aceite** diseñados para **integrarse perfectamente en medios grasos**. Son la solución definitiva para quienes trabajan con chocolate, buttercream suizo, ganache y manteca de cacao – preparaciones que rechazan los colorantes en gel tradicionales.



VERDE

NEGRO

AMARILLO

ROJO

MORADO



*Rojo 3

9 TONOS VIBRANTES

Consistencia semilíquida de fácil dosificación, se integran sin esfuerzo en bases grasas para lograr resultados uniformes, intensos y profesionales.



*Rojo 3



ROSA



NARANJA



CAFÉ



AZUL

CERTIFICACIONES



PRESENTACIONES

*Caja 16 piezas

BOTE

35 g

VIDA ÚTIL 1.5 AÑOS



Menor a los 2 años por su contenido de aceite

VENTAJAS **PRINCIPALES**

ALTA **PIGMENTACIÓN**

POCA CANTIDAD, MUCHO COLOR



ABRE, POP
Y LISTO



VENTAJAS **PRINCIPALES**



NO ALTERA
SABOR NI TEXTURA

***AGÍTA ANTES** DE USAR

COLORES EN GEL

BASE DE AGUA

Perfecto para: Merengue, Royal Icing, etc.

Se mezclan fácilmente sin alterar la consistencia de las creaciones con base agua



COLORES LIPOSOLUBLES

BASE DE ACEITE

Perfecto para: Coberturas como buttercream y chocolate

Conservan el brillo y la textura de las creaciones con base grasa



¿POR QUÉ SE USA EN CHOCOLATE?



El chocolate es
SENSIBLE AL AGUA

Cuando se agrega un colorante base agua o un gel con alto contenido acuoso, puede ocurrir un problema conocido como **seizing o "corte" del chocolate**.

¿QUÉ PASA CUANDO EL CHOCOLATE SE CORTA?

El agua provoca que **las partículas secas** del chocolate, como azúcar, cacao y sólidos lácteos, **se agrupan**.
Como consecuencia da una textura:

Espesa

Grumosa

Pastosa

**Difícil de
trabajar**

APLICACIONES

CHOCOLATE BLANCO



PALETAS DE
CHOCOLATE



CAKE
POPS



DRIP
CAKES



FRESAS CON
CHOCOLATE

Nota técnica: en chocolate oscuro o con leche, el color final se modifica por el tono base del chocolate.
Por eso se recomienda usar chocolate blanco cuando se buscan colores vivos.

APLICACIONES

COBERTURAS Y SUCEDÁNEOS



BUTTERCREAM
SUIZO Y AMERICANO



COBERTURA
DE DONAS



PRETZELS
CUBIERTOS



CAKE
POPS

APLICACIONES

PASO A PASO EN SUCEDÁNEOS

1

DERRITE EL CHOCOLATE
A BAÑO MARÍA O MICROONDAS

2

AGÍTA ANTES DE USAR

3

AÑADE EL COLORANTE A LA
PREPARACIÓN GRASA
Y MEZCLA CON ESPÁTULA PARA INCORPORAR

4

AGREGA HASTA OBTENER EL
TONO DESEADO

Conserva en lugar fresco, seco y sin luz directa.

APLICACIONES

MANTECA DE CACAO



PINTURA CON
AERÓGRAFO



EFFECTOS
METALIZADOS



SALPICADOS Y
MARMOLEADOS

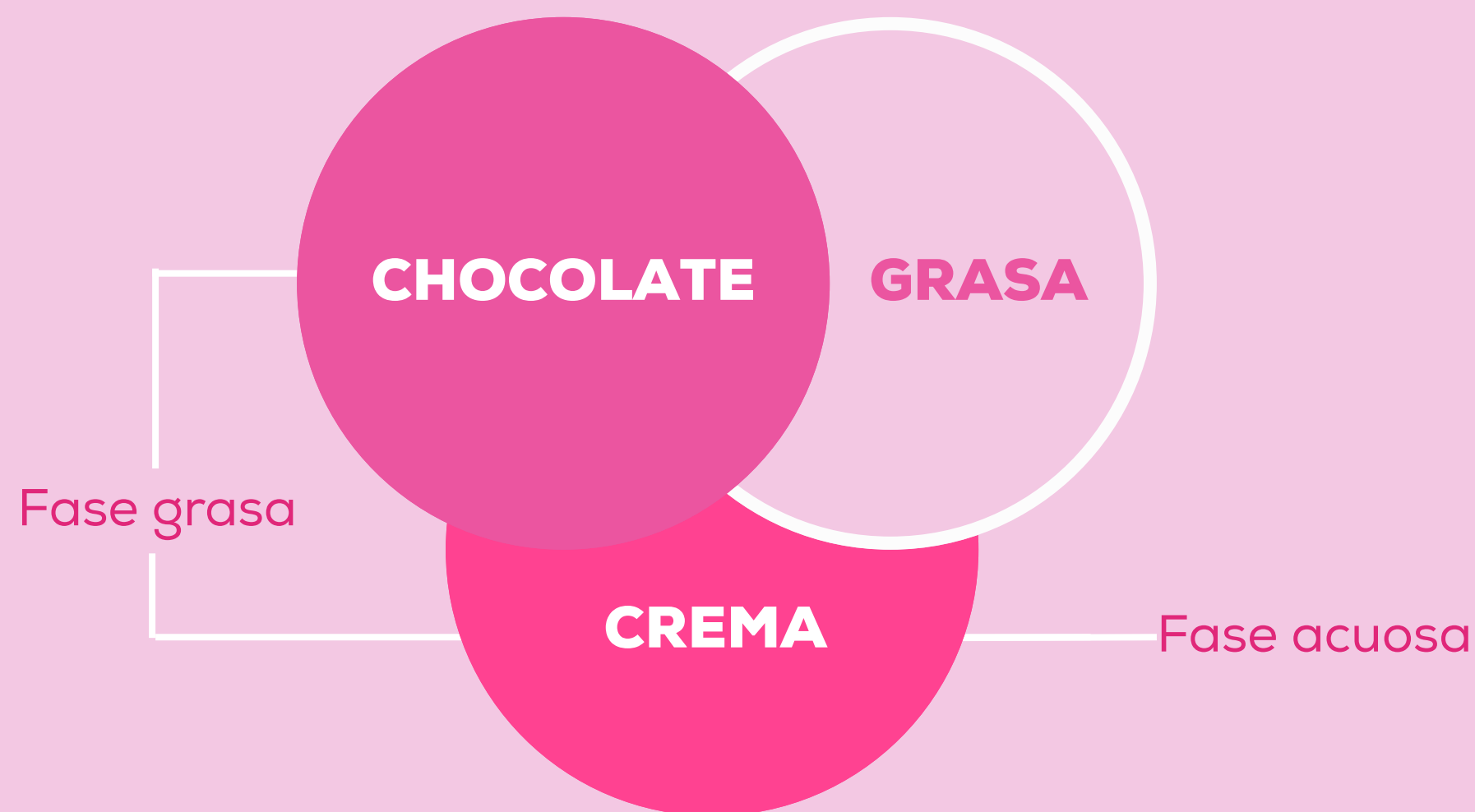


PINTURA CON
PINCEL

La manteca de cacao coloreada se debe trabajar a temperatura controlada para obtener buen brillo y correcta cristalización.

GANACHE

EL RESULTADO DEPENDE DE LA PROPORCIÓN ENTRE



FUNCIONA MEJOR EN **GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO**.

Agregar el color cuando la ganache esté tibia y emulsionada. Mezclar con batidor de inmersión para lograr color uniforme. Evitar exceso de colorante para no alterar textura o sabor.



APLICACIÓN EN GANACHE

100 g + **300 g** + **Color** (1-2%)
CREMA PARA BATIR CHOCOLATE BLANCO REAL
sicao 30.5% solidos de cacao **Liposoluble**

PROCEDIMIENTO

1. Pesar y calentar la crema para batir (hasta hervir).
2. Pesar el chocolate y vacía la crema para batir (caliente).
3. Cubrir con film y dejar en reposo.
4. Batir.

BASE
AGUA | BASE
ACEITE



BASE
AGUA | BASE
ACEITE



BASE
AGUA | BASE
ACEITE



BASE
AGUA | BASE
ACEITE



BASE
AGUA | BASE
ACEITE



TABLA DE COBERTURAS

BASE GRASA

TIPO DE COBERTURA	INGREDIENTES TÍPICOS	CONTENIDO GRASO	CONTENIDO DE AGUA	CARACTERÍSTICAS	COLOR RECOMENDADO
BUTTERCREAM AMERICANO	50-60% azúcar glass 30-40% mantequilla, 3-8% leche/crema 1-3% saborizantes	24-32%	8-14%	Muy dulce Firme Fácil de hacer	Color en gel
BUTTERCREAM DE MANTECA VEGETAL	45-55% azúcar glass, 25-35% manteca vegetal, 5-15% agua/leche 1-3 % saborizantes	25-35%	10-18%	Más estable al calor Textura más ligera pero menos cremosa	Liposoluble
BUTTERCREAM SUIZO	35-45% mantequilla, 25-35% azúcar, 20-30% claras de huevo 1-3 % saborizantes	28-36%	18-26%	Sedoso Menos dulce Muy suave y aireado	Liposoluble
BETÚN DE QUESO CREMA	35-45% queso crema, 20-30% mantequilla, 30-45% azúcar glass, 1-3 % vainilla	20-30%	20-35%	Más húmedo y suave Sabor ácido Menos estable al calor	Color en gel