

GEFÄRBTE KAKAOBUTTER MIT NATÜRLICHER FARBE UND FRUCHTGESCHMACK



KW

Das Färben von Pralinenformen ist der absolute Trend. Gleichzeitig aber gibt es den Trend, Chemie in Lebensmitteln weitgehend zu vermeiden, auch wenn es sich bei den synthetischen Farben um zugelassene Zutaten in sehr geringen Mengen handelt.

Wer jetzt ohne Reue und mit richtig viel Spaß seine Pralinen schminken möchte, für den gibt es natürlich gefärbte Kakaobutter. Die Farben vom Hersteller PCB stammen von Früchten und schmecken sogar danach. Ich habe sie getestet - beim Herausholen der Pralinen rochen

diese sogar nach Erdbeere! Die Farben gibt es in Flaschen à 200 g in den Geschmacksrichtungen Cassis (violett), Schwarz (Kakaopulver), Rot (Erdbeere), Gelb (Mango), Grün (Gerstengras), Orange (Mango-Erdbeer).

Erhältlich bei www.pralinenideen.de.

Manche Farben gibt es derzeit im Sonderangebot von € 16,90 statt € 19,90. Die Farben sind in der Regel ein Jahr haltbar.

Um die Farben zu verarbeiten, stellt man die Flaschen rechtzeitig in einen hohen Topf mit 50 °C warmen Wasser, bis der Inhalt komplett flüssig ist. Dann schütteln und verwenden. Ideal ist die Verarbeitung mit dem Pinsel, dem Finger (mit Hand-

schuh) oder dem Schwamm. Die Farben sollten mehrmals aufgetragen werden, um volle Deckkraft zu erhalten. Für die Verwendung mit Airbrush habe ich keine Erfahrung. Wahrscheinlich sind wegen der winzigen Partikel größere Düsen nötig (> 0,8 mm). Das handgeschminkte Ergebnis ist allerdings großartig: perfekter Glanz und vor allem guter Geschmack!



Schmelzen der Kakaobutter im 50°C Wasserbad, nicht in der Mikrowelle



Auftragen mit dem Schwamm. Mehrmals hintereinander gibt volle Deckkraft

Experimente mit den neuen Farben, die nicht nur schön aussehen, sondern auch schmecken

