COMO TINGIR DE VERMELHO MAB ESCOLA



Uma dúvida muito frequente é como tingir buttercream, glacê real e chantilly de vermelho, ou outra cor forte.
Eu já digo logo que não é fácil mas também não é impossível … Um bolo ou cupcake decorado com vermelho fica lindo, chama atenção e com certeza vai criar um visual alegre e divertido.



Quando a questão é pasta americana, eu sugiro que se compre já na cor desejada, se for vermelho, preto, azul marinho ou roxo.

A quantidade de corante que teriamos que adicionar para conseguir estes tons com certeza irá tirar a pasta do ponto correto.

O excesso de corante na pasta americana vai fazer com que fique quase impossível de modelar ou cobrir o bolo.

Além disto a pasta que já vem colorida tem tonalidade vibrantes e com valores bem razoáveis. Vale muito a pena.

Já se tratando de buttercream ou outro tipo de cobertura, claro que não tem como comprar já colorida – infelizmente…

O importante é ter em mente que menos é mais, ou seja, deixe para fazer apenas detalhes com coberturas tingidas em cores fortes.

Como precisamos utilizar uma quantidade muito grande de corante para conseguirmos a tonalidade desejada, irá neste caso alterar o sabor, para pior é claro.

Outra fator bem importante para ser levado em consideração é que existe a possibilidade, nada agradável, de que o corante irá manchar a boca dos consumidores.

Portanto evite ao máximo cobrir um bolo inteiro com cobertura tingida nestes tons, para não correr estes riscos.

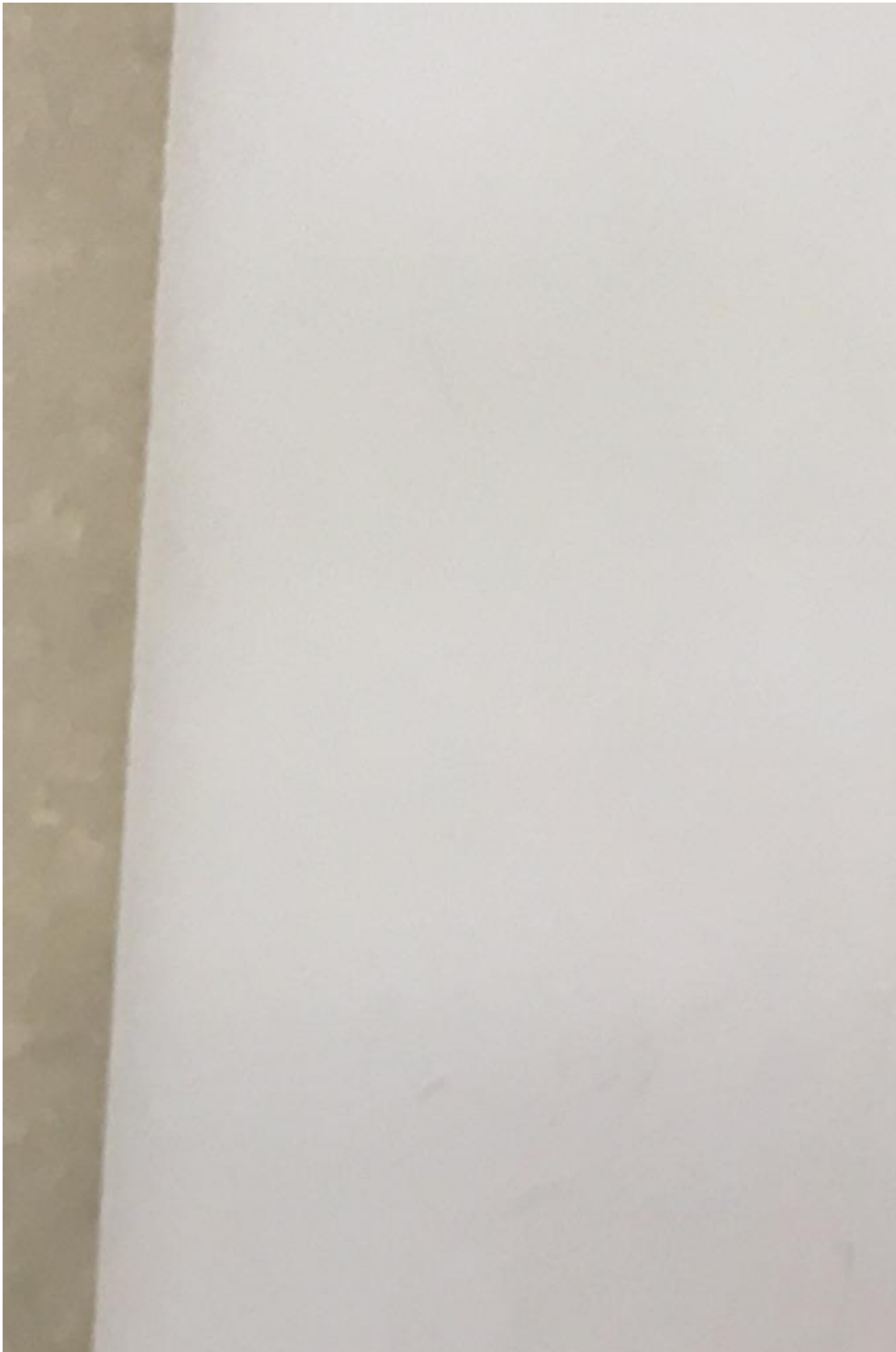
Como a cor demora algumas horas ou até de um dia para o outro para se desenvolver completamente, em geral acabamos utilizando mais corante do que o necessário.

O problema é que não temos com saber qual vai ser exatamente a tonalidade até depois de algumas horas – caso não seja a cor desejada ai teriamos que colocar mais corante e aguardar novamente o que pode ser um processo bem lento.

Para evitar isto, vou explicar o método que eu utilizo e funciona super bem. Aqui eu usei um buttercream suíço, mas vai funcionar com qualquer buttercream, glace real e também chantilly (embora eu nunca uso chantilly para cobrir bolos).



Assim que você preparar a cobertura retire mais ou menos 1/2 xícara e coloque em um refratário pequeno.



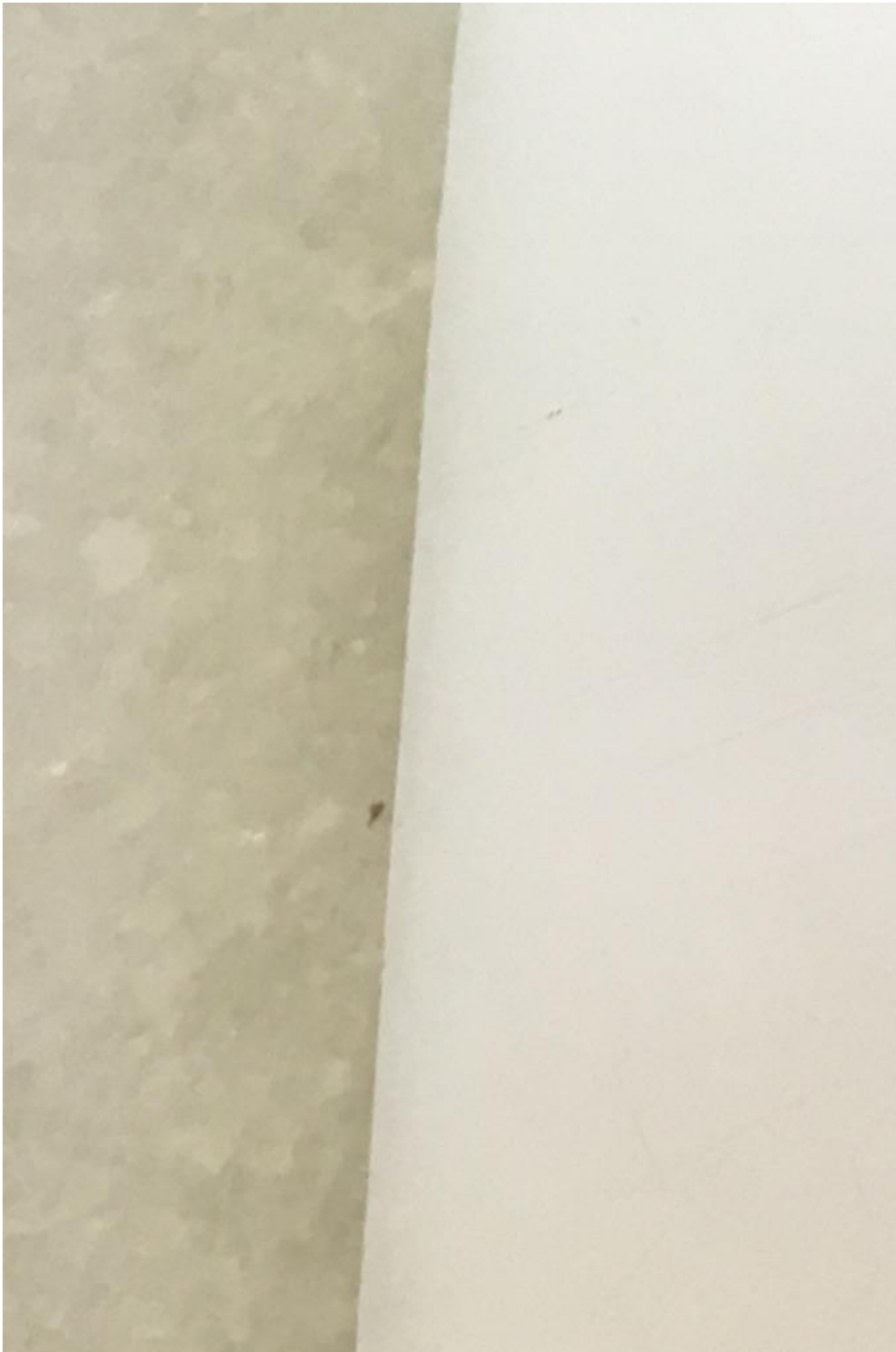
Em seguida coloque uma boa quantidade de corante em gel ou pasta na cor escolhida. Escolha um corante de boa qualidade, especialmente para tons de vermelho ou pink.



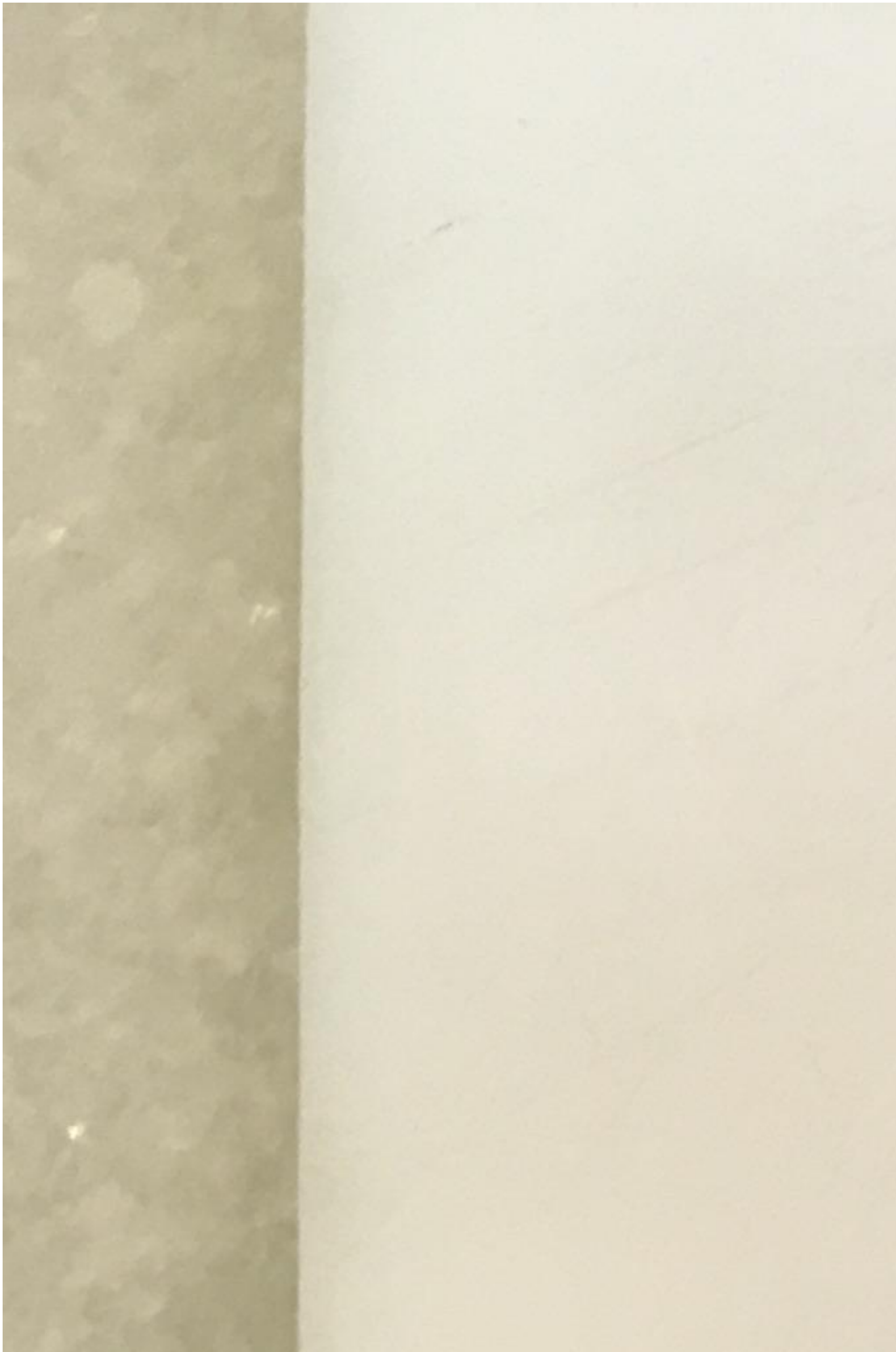
Misture bem mas não precisa se preocupar em incorporar completamente. Leve ao microondas por 20 segundos.



Já deu para perceber a diferença na cor…o microondas acelera o desenvolvimento da cor como se tivesse passado várias horas.



A mistura vai estar totalmente líquida – e provavelmente um pouco quente ainda. Leve ao freezer por alguns minutos para firmar bem.



Depois de alguns minutos no freezer a mistura estará mais firme – a consistencia vai mudar um pouco mas não tem problema.



Acresente ao restante da cobertura – para facilitar eu deixei na batedeira, mas você pode misturar à mão também, especialmente se for fazer uma pequena quantidade.



Bata um pouco para incorporar – se necessário repita o processo até atingir a cor desejada – lembre-se que já vai ser a cor final.



Neste caso aqui eu retirei novamente um pouco e adicionei mais corante, levei ao microondas e freezer e coloquei no restante.



O resultado foi um vermelho bem vibrante.