

I coloranti alimentari

I coloranti alimentari, molto di moda ultimamente, sono indispensabili se volete dare alle vostre creazioni dolci una spinta in più. Non alterano il sapore dei cibi, non sono tossici né provocano allergie. Tutti i componenti contenuti nei



coloranti sono approvati dal Ministero della Salute, e comunque sono talmente concentrati che il quantitativo ingerito mangiando una fetta di torta è praticamente irrilevante.

Si conservano per molto tempo e non seccano se le confezioni rimangono ben chiuse.

I coloranti si aggiungono normalmente durante le prime fasi della lavorazione (alla panna liquida prima di montarla per esempio, oppure all'impasto di una torta insieme agli ingredienti liquidi), e andrebbero inseriti poco per volta, in modo da poter valutare la resa del colore nel vostro preparato ed eventualmente aggiungerne ancora. Ne sarà necessaria ovviamente una dose diversa se volete colorare una torta oppure della panna montata oppure ancora una crema al burro per decorazione; quest'ultima è sicuramente la più ingannevole, perché essendo appunto a base di burro (bianco!) il colore rimane sempre più chiaro di quello che vogliamo ottenere, quindi bisogna aggiungerne parecchio.

I coloranti alimentari si trovano in 3 forme: **in polvere, liquido e gel.**

Coloranti in POLVERE

Sono sicuramente i più comodi da utilizzare e da dosare, sono molto concentrati e ne basta davvero una dose minuscola per conferire alle vostre creme, torte o coperture (come la pasta di zucchero) il colore desiderato. Non diluiscono ovviamente gli impasti quindi non dovrete aggiungere addensanti (come altra farina o zucchero a velo) perché il vostro impasto si è inumidito troppo.



Sono però di difficile reperibilità (io li ho trovati soltanto online) quindi non alla portata di tutti.

Guardate **questo simpatico video** per capire come utilizzarli.

Coloranti LIQUIDI

Sono solitamente poco concentrati, e sono fluidi come l'acqua. Per raggiungere l'intensità voluta ne servirà quindi una certa quantità. Vanno inseriti un po' per volta, tenendo conto però del peso aggiunto, sottratto eventualmente da altri liquidi presenti nella ricetta per evitare di sbilanciare le dosi.

Non sono adatti a colorare la pasta di zucchero o la crema al burro in quanto diluiscono troppo entrambe le preparazioni. Se però volete dare un colore morbido e non troppo intenso ai vostri preparati, sono molto utili. Si trovano anche al supermercato.

Coloranti in GEL

I coloranti in gel (venduti sia in tubetto che in vasetto) sono certamente l'ottima via di mezzo, si possono dosare molto bene ma sono estremamente concentrati, quindi le prime volte vi consiglio di aggiungerli pochissimo per volta. Per dosare i coloranti in vasetto io utilizzo uno stecchino (che intingo nel colore e poi sfrego nell'impasto); per i coloranti in tubetto si possono invece fare cadere singole gocce direttamente sull'impasto.

Una indicazione valida per tutti i tipi di coloranti è certamente quella di **utilizzare sempre i quanti** quando si maneggiano. Quelli in lattice bianchi da chirurgo che si

trovano al supermercato andranno benissimo, non vi macchierete le dita e potrete gettarli quando avete finito.

Che colori acquistare?

In commercio esistono tantissime colorazioni, ovviamente tutti i colori di base ma anche colori composti. Iniziate da quelli di base e sperimentate un po'.

Se invece avete necessità di ottenere una tonalità specifica (ad esempio il verde foglia) vi consiglio di comprare il colore esatto, è abbastanza difficile avvicinarsi per approssimazione se non siete esperti (io non ci riesco mai!). Per l'oro e l'argento infine dovrete comprare il relativo colorante, perchè non potrete ottenerli mescolando i colori. Per iniziare vi saranno sufficienti 4-5 colori di base, potrete aumentare la vostra "collezione" un po' per volta.

Quali marche scegliere?

Esistono tantissime marche in commercio, e Internet come sempre è una fonte inesauribile per lo shopping online. Ultimamente anche nei banchi dei supermercati iniziano a comparire i coloranti, (prodotti dalle principali marche più diffuse, come Paneangeli); questi ultimi sono adatti per chi è alle prime armi ma non per i professionisti, in quanto generalmente non sono concentrati a sufficienza.

Io utilizzo i coloranti della **Wilton**, forse i più famosi in commercio. Li trovate in molti negozi specializzati e ovunque online. Sono venduti in barattolini da 28 gr o da 14gr (alti la metà) e sono in gel. Tranquilli: Il colore che vedete aprendo il vasetto non è quello che otterrete, proprio a causa dell'estrema concentrazione. Per questo motivo per esempio il colorante arancio a occhio sembra quasi rosso scuro, e così via. Dosateli con molta cautela.





Un'altra marca ottima è **Decora**, si trova con facilità ed è abbastanza economica. I loro coloranti si trovano anche in forma di tubetto, facili da dosare poiché il tubetto ha la punta molto piccola quindi si possono versare goccia a goccia, e non vi sporcherete le mani. Li potete trovare sul loro sito: [QUI](#) oppure anche su Amazon ([QUI](#)).

In passato ho anche sperimentato i coloranti della **Americolor**. E' una marca americana molto famosa, i suoi coloranti sono credo i più potenti che io abbia mai testato. Danno un'ottima resa e non schiariscono, nemmeno nelle creme al burro (evviva!!).



Tenete però conto del fatto che, essendo prodotti per il mercato USA, alcuni dei componenti che trovate all'interno potrebbero non essere approvati per il mercato europeo, quindi si possono utilizzare per consumo domestico ma non per vendita di dolci professionali. Si trovano in vendita su Amazon, in kit con diverse combinazioni di colore.