

FAÇA DELÍCIAS COLORIDAS
SEUS CLIENTES VÃO AMAR!

[APRENDA] COLORIR
O CHOCOLATE

S A SILVA

Sumário

Como Colorir Chocolates	1
Corantes.....	2
Qual Chocolate Usar	3
Materiais Necessários	4
Tingindo o Chocolate	5
Primeiro Passo	5
Segundo Passo	6
Terceiro Passo	6
Sugestões Para Obter Cores	7
Dicas	12



Como Colorir Chocolates

1

A decoração é importante quando você trabalha com chocolates e doces. Quando entramos numa padaria nos chama atenção a vitrine que têm mais colorido e isso graças aos corantes alimentícios.



Tingir chocolate é uma arte que ajudará você a criar resultados artísticos e interessantes tanto para coberturas como para doces.



Corantes

2

Os corantes são vendidos em lojas de produtos de padaria e confeitaria. Existem vários tipos de corantes: em pó, líquido e em gel.

É preciso saber qual tipo certo de corante você vai usar na hora de tingir o chocolate, pois se ele tiver base de água, for hidrossolúvel, poderá danificar sua receita, irá endurecer o chocolate, esse tipo de corante não serve para colorir chocolate.

Preste atenção na descrição do rótulo antes de comprar. Observe se o corante é próprio para chocolate.

Os corantes alimentícios com base em pó vão alterar a cor do chocolate sem alterar o sabor e a textura. Eles ficam melhores para serem usados se você passar pela peneira.



Os corantes recomendados para uso em chocolates são os corantes lipossolúveis, à base de óleo. Ele não acrescenta sabor ao chocolate, se incorpora nele e proporciona uma textura mais aveludada. Misture o corante aos poucos ao chocolate.

Existem marcas e cores variadas, escolha as que irão deixar seus chocolates mais atraentes.

Qual Chocolate Usar

O melhor chocolate para tingir é o branco, a cor fica mais vibrante, você poderá chegar a inúmeras combinações de cores, sem alterar a textura e sabor dele.

Já o chocolate ao leite e amargo chegarão a tonalidades de marrons a cores escuras ao serem tingidos.



Materiais Necessários

4

Panela ou panelas para banho-maria, derretedeira ou micro-ondas

Se for derreter no forno, uma tigela

Chocolate branco

Corante alimentar lipossolúveis em diversas cores

Espátula de madeira ou plástico

Termômetro para verificar temperatura chocolate

Tigelas para tingir chocolate



Tingindo o Chocolate

Primeiro Passo

5

Derreta o chocolate em banho-maria e em último caso no micro-ondas, conforme você aprendeu fazer na temperagem.

O chocolate branco tem um ponto cozimento menor que o chocolate ao leite e amargo. Ele pode queimar rápido e isso impossibilita seu uso.

É recomendado derretê-lo em banho maria, pois ele tem ponto de fusão muito baixo cerca de 44°C, nesse processo é garantido maior controle de temperatura.

Tire do fogo antes de estar totalmente derretido isso impedirá dele ficar empelotado e granuloso, queimado e inutilizável.



Observe a temperatura do chocolate, utilize um termômetro para te ajudar. A temperatura ideal dependerá do chocolate que você está usando.

Segundo Passo

Coloque o chocolate derretido em tigelas secas, conforme número de cores que desejar obter, ou seja, uma tigela para cada cor.

Terceiro Passo

Misture bem as gotas do corante e com calma para o chocolate continuar na consistência dele, usando uma espátula de plástico.



Sugestões Para Obter Cores

7

A cor do chocolate base é branco, mas ele costuma apresentar uma tonalidade meio bege, então antes de tingi-lo dê uma clareada nele com corante branco.

Se for tingir pequenas porções use um conta gotas. Se for uma quantidade maior de chocolate use um copinho ou seringa descartável para medir os corantes. Considere usar a mesma medida.



Proporções pra obter determinado resultado

8

Cinza: 2 de corante preto + 3 de corante branco

Cinza Chumbo: 2 medidas de corante preto + 2 de corante branco + 1 de corante azul

Morango: 6 de corante vermelho + 3 de corante amarelo

Marrom: 4 de corante amarelo + 3 de corante vermelho + 4 de corante azul

Marrom telha: 4 de corante amarelo + 4 de corante azul + 6 de corante vermelho

Castanho Claro: 6 de corante amarelo + 3 de corante vermelho + 4 de corante azul

Açafrão: 4 de corante amarelo + 2 de corante laranja

Grená: 3 de corante vermelho + 2 de corante azul

Ultramar: 3 de corante azul + 2 de corante rosa ou de corante roxo

Salmão: 3 de corante branco + $\frac{1}{2}$ de corante vermelho + 1 de corante amarelo



Violeta: 1 de corante vermelho + 2 de corante azul

Verde Folha: 2 de corante amarelo + 5 de corante verde

Azul marinho: 5 de corante azul básico + 1 de corante verde

Azul turquesa: 4 de corante azul + 1 de corante verde

Azul escuro: 1 de corante vermelho + 3 de corante azul

Verde limão: 3 de corante amarelo + 1 de corante verde

Verde Pistache: 1 de corante amarelo + 4 de corante verde

Goiaba: 1 de corante amarelo canário + 1 de corante verde cardinal

Laranja: 2 de vermelho + 3 de corante amarelo

Pêssego: 1 de corante vermelho + 2 de corante amarelo

Cor da pele: $\frac{1}{4}$ da medida de corante preto + $\frac{1}{2}$ da medida de corante vermelho + 1 de corante amarelo + 3 de corante branco



Ferrugem: 3 de corante laranja + 1 de corante vermelho +1 pouquinho de chocolate marrom, até chegar na tonalidade.

Bordeaux: 5 de corante vermelho + 1 pouquinho de corante preto.

Use as informações como ponto de partida para você criar os seus próprios tons.

Vá fazendo as combinações aos poucos, primeiro coloque as cores que são em maior quantidade e depois vá acrescentando aos poucos algumas gotas do outro corante até chegar na tonalidade desejada. Fazer assim você tem mais chances de acertar e descobrir novas opções de cores e tonalidades.

Misture os corantes já diluídos se desejar produzir cores secundárias ou terciárias.

Se você achou que o tom ficou escuro use o corante branco diluído para suavizar.



Fique atenta ao colorir o chocolate, pois quando você o deixa descansar, irá perceber que as cores tendem a mudar um pouco a tonalidade.

11

Depois de tingido use na sua receita ou despeje em moldes e armazene adequadamente.



Dicas

12

É preciso praticar. Se for colorir e não der certo nas primeiras vezes, não desista, vá testando em pequena quantidade de chocolate até você acertar.

Para sua receita não falhar use o chocolate certo e não o primeiro tipo que ver pela frente, se for substituir deve ter cuidado para fazer isso de forma certa.

Não adicione muito corante, mesmo que seja lipossolúvel, para evitar que seu produto final fique com sabor amargo. Depois de pronto pode até mudar cor dos dentes de quem o consumir.

Seu chocolate irá endurecer se usar corante a base de água e você não irá conseguir trabalhar com ele.

Agora só usar a sua criatividade!

Sucesso na sua produção e boas vendas!

Solange

