



COLORI



SUL RETRO UNA RAFFINATA RICETTA DELLO CHEF MEPA

BOMBOLETTA SPRAY

FORMA STAC CRESCO	PZ
GELATINA SPRAY SOLCHIM	CF 200 ML
LUCIDANTE SPRAY SOLCHIM	CF 400 ML
RAFFREDDANTE SPRAY SOLCHIM	CF 400 ML
STACCANTE SPRAY SOLCHIM	CF 500 ML

COLORE SPRAY PASTELLO

COLORE ARANCIO PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE AZZURRO PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE BIANCO PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE BLU NOTTE PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE GIALLO PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE GIALLO UOVO PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE GLICINE PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE MARRONE PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE NERO PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE ROSA ANTICO PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE ROSA PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE ROSSO PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE VERDE PASTELLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML

COLORE SPRAY VELLUTINA

VELLY AL CACAO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
VELLY AZZURRO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
VELLY BRUNO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
VELLY GIALLO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
VELLY NEUTRO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
VELLY ROSA SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
VELLY ROSSO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
VELLY VERDE SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML

COLORE SPRAY PERLATO

COLORE AZZURRO PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE BLU PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE BRONZO PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE GLICINE PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE NERO PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE ORO PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE ROSA PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE ROSSO FRAGOLA PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE ROSSO PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE ROSSO VERDE PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE VERDE PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML
COLORE VERDE PERLATO SPRAY SOLCHIM	CF 250 ML

COLORI IN POLVERE SPECIALE

COLORE UOVO GIALLO DIA	CF 500 GR
COLORE BIANCO SOLCHIM	CF 50 GR



COLORE IDROSOLUBILE LIQUIDO

COLORE ARANCIO IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR
COLORE AZZURRO IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR
COLORE BLU IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR
COLORE GIALLO IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR
COLORE GIALLO UOVO IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR
COLORE NERO IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR
COLORE ROSA IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR
COLORE ROSSO FRAGOLA IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR
COLORE VERDE IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR
COLORE VIOLA IDROSOLUBILE LIQUIDO SOLCHIM	CF 250 GR



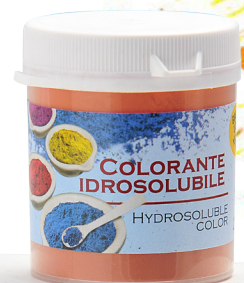
COLORE LIPOSOLUBILE IN OLIO

COLORE ARANCIO LIPODISPERSO LIQUIDO SOLCHIM	CF 200 GR
COLORE BIANCO LIPODISPERSO LIQUIDO SOLCHIM	CF 200 GR
COLORE BLU LIPODISPERSO LIQUIDO SOLCHIM	CF 200 GR
COLORE GIALLO LIPODISPERSO LIQUIDO SOLCHIM	CF 200 GR
COLORE NERO LIPODISPERSO LIQUIDO SOLCHIM	CF 200 GR
COLORE ROSSO LIPODISPERSO LIQUIDO SOLCHIM	CF 200 GR
COLORE VERDE LIPODISPERSO LIQUIDO SOLCHIM	CF 200 GR



GELATINA COLORATA

PIPING JELL ARANCIO PRIMAT	CF 1,3 KG
PIPING JELL BRUNO PRIMAT	CF 1,3 KG
PIPING JELL CELESTE PRIMAT	CF 1,3 KG
PIPING JELL GIALLO PRIMAT	CF 1,3 KG
PIPING JELL NEUTRO PRIMAT	CF 1,3 KG
PIPING JELL ROSA PRIMAT	CF 1,3 KG
PIPING JELL ROSSO PRIMAT	CF 1,3 KG
PIPING JELL VERDE PRIMAT	CF 1,3 KG



COLORI IN POLVERE IDROSOLUBILE

COLORE ARANCIO IDROSOLUBILE SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE BLU IDROSOLUBILE SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE BRUNO CACAO IDROSOLUBILE SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE GIALLO IDROSOLUBILE SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE GIALLO UOVO IDROSOLUBILE SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE NERO IDROSOLUBILE SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE ROSSO IDROSOLUBILE SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE VERDE IDROSOLUBILE SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE VIOLA IDROSOLUBILE SOLCHIM	CF 25 GR



COLORI IN POLVERE PERLATO

COLORE ARGENTO PERLATO SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE BRONZO PERLATO SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE ORO PERLATO SOLCHIM	CF 25 GR
COLORE ROSSO PERLATO SOLCHIM	CF 25 GR





LE NOSTRE RICETTE

TORTA ALLEGRA MULTICOLOR

Ingredienti: 3 uova, 150gr di zucchero, 200gr di farina, 100ml di olio, 80ml di acqua, 2 cucchiaini di lievito per dolci, coloranti alimentari (o ricavati da succo di barbabietole, rape rosse, fragole, bietole...) e un cucchiaino di cacao amaro sciolto in un dito di acqua.

Accendete il forno in modalità "statico" a 180° (se avete questa opportunità per evitare rigonfiamenti o gobbe indesiderate che si formano durante la cottura).

Montate gli albumi con 60gr di zucchero, poi passate a montare i tuorli con il restante zucchero fino a che non diventeranno una crema spumosa chiara. Aggiungete a questo composto l'olio, mescolate bene, poi versate l'acqua, ed infine la farina setacciata con il lievito. Per ultimo, incorporate lentamente con movimenti che vanno dall'alto verso il basso gli albumi montati a neve. A questo punto dividete l'impasto in 4 parti e colorate con i coloranti alimentari.

La parte scura la otterrete con il cacao amaro sciolto in poche gocce d'acqua. Per distribuire l'impasto nella tortiera ed ottenere l'effetto del colore a strisce, procedete versando un cucchiaino di una crema colorata al centro della tortiera ben imburrata, a questo aggiungete sempre al centro del mucchietto appena versato un altro cucchiaino di impasto del colore diverso, al quale aggiungerete un altro cucchiaino al centro del precedente di un altro colore e così via, fino ad esaurire le preparazioni. La crema della torta si distribuirà piano piano formando in superficie tanti cerchi colorati, che in cottura rimarranno ben distinti e formeranno un disegno a onde. Mettete nel forno caldo per circa 30 min. e lasciate la torta nel forno per altri 10. Non oltrepassate questi tempi per non seccarla troppo.

