

Pastenfarben

Pastenfarben oder auch Gel-Farben sind das Gleiche, die jeweiligen Firmen haben sie nur unterschiedlich genannt (z.B. "Pastenfarbe" bei Wilton und "Gel-Farben" bei Sugarflair etc.). Sie werden je nach Hersteller in Tuben oder wiederverschließbaren Schraubgefäßen angeboten. Neben den Grundfarben werden viele verschiedene Farbnuancen angeboten.

Durch die hohe Ergiebigkeit der [Lebensmittelfarben](#) ist bei der Anwendung eine vorsichtige Dosierung zu empfehlen. Bei der Verarbeitung (Einrühren / Einkneten) entfaltet die Paste nach und nach ihre Farbintensität. Zur Dosierung empfiehlt sich das Zugeben der Pastenfarben in die zu färbende Masse mit einem Zahnstocher.

Pastenfarben lassen sich problemlos miteinander mischen. Hierzu die Masse erst mit dem helleren Farbton einfärben und dann den dunkleren Farbton / die dunkleren Farbtöne hinzugeben.

Im Gegensatz zu flüssigen [Lebensmittelfarben](#) verwässern Pastenfarben Zuckermassen nicht und die Konsistenz wird nicht verändert.

Pastenfarben eignen sich zum Einfärben von Rollfondant, flüssigem Fondant, Blütenpaste, Modellierfondant, [Marzipan](#), Cremes. ([Buttercreme](#), Topping), Teig, Getränken, Frischkäse oder anderen herzhaften Speisen. Pastenfarben eignen sich jedoch nicht zum Einfärben von Schokolade oder Kuvertüre. Hierzu empfiehlt sich der Einsatz von speziellen Schokoladenfarben auf Ölbasis.

Man kann Pastenfarben verdünnen (z.B. mit Alkohol oder speziellen Verdünnern), um damit auf Fondant zu malen. Diese verdünnten Pastenfarben sollte man aber nicht für Airbrush-Pistolen verwenden (Verstopfungsgefahr), sondern auf spezielle Airbrush-Farben zurückgreifen.

Pastenfarben gibt es natürlich in allen gut sortierten Tortenfachgeschäften und Online-Shops für Tortenzubehör zu kaufen, wie z.B. bei unseren Sponsoren [Caros Zuckerzauber](#), [Cake Company](#), [Tortenbild-Druckerei](#), und [Backtraum](#). Oder Ihr unterstützt uns und die Community indem Ihr über den unteren Link bei Amazon kauft. Dann erhalten wir dafür eine kleine Provision, die wir für den weiteren Betrieb unserer Community nutzen.

Unterstütze MyCakeStuff indem Du über diesen gesponserten Link einkaufst:

I