

Таблица совместимости жирорастворимых лаков с кондитерскими основами

Продукт / Основа	Совместимость	Результат и примечание
Белый шоколад	✔ Идеально	Дает плотный, яркий цвет. Рекомендуется пробить блендером.
Какао-масло	✔ Идеально	Идеально для создания «велюра» и окрашивания форм.
Масляный крем	✔ Отлично	Хорошо окрашивает кремы на основе масла или маскарпоне.
Ганаш	✔ Отлично	Цвет стабильный, не мигрирует в слоях торта.
Велюр (смесь)	✔ Идеально	Позволяет добиться очень глубоких и сочных оттенков.
Свечи / Воск	✔ Идеально	Полное растворение без осадка и изменения горения.
Изомальт	✘ Нет	В прозрачном изомальте лак даст мутность и мелкие точки. Нужны водорастворимые.
Безе / Меренга	✘ Нет	Жир (лак) мгновенно осадит белки. Меренга не взобьется.
Мастика	⚠ Средне	Окрасит, но долго вымешивать. Лучше предварительно развести в капле масла.
Зефир / Желе	✘ Нет	Основа на воде/пюре. Лак не разойдется и останется крупинками.
Напитки / Сиропы	✘ Нет	Краситель всплывет на поверхность маслянистой пленкой.