

# Как приручить жирорастворимый лак

Чтобы ваш шоколад, крем или свечи всегда имели идеальный цвет, следуйте этим простым правилам.

## ✂ 3 ШАГА К ИДЕАЛЬНОМУ ЦВЕТУ:

1. **ДОЗИРОВКА:** Начинайте с малого! Лак — это сверхконцентрированный пигмент. Для нежного оттенка достаточно порции «на кончике зубочистки».
2. **РАСТВОРЕНИЕ:** Лак не растворяется «сам» как сахар. Его нужно **вмешать**.
  - *Секрет профи:* Чтобы цвет был ровным, без единой точки, пробейте окрашенную массу (шоколад, велюр, крем) **погружным блендером**.
3. **ВРЕМЯ:** Дайте массе постоять 5–10 минут. Пигмент «раскроется», и цвет станет чуть насыщеннее.

## ☑ ГДЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

- **Белый шоколад и какао-масло** (идеально для корпусных конфет).
- **Жирные кремы** (ганаш, масляный, чиз на масле).
- **Шоколадный велюр** (дает глубокий сочный цвет).
- **Свечи и мыло** (не выцветает, не мешает горению).

## ✗ ГДЕ НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

- **Безе и меренга** (жир в красителе «уронит» белок).
- **Напитки, желе, сиропы** (лак всплывет пленкой или осядет хлопьями).
- **Изомальт** (сделает прозрачный леденец мутным).

## 💡 ЛАЙФХАК:

Если вам нужно окрасить небольшой объем мастики или крема, сначала разотрите щепотку лака с каплей растительного масла до состояния пасты, а затем введите эту пасту в основной продукт.

**Храните баночку плотно закрытой вдали от солнечных лучей. Творите с удовольствием!**