

Teoría del Color

Aplicada en panadería y pastelería

La Teoría del Color

- Son un grupo de reglas básicas en la mezcla de colores para conseguir el efecto deseado combinando colores.



Colores cálidos



- Otorgan la sensación de actividad, de alegría, de dinamismo, de confianza y amistad. Estos colores son el amarillo, el rojo y el naranja.



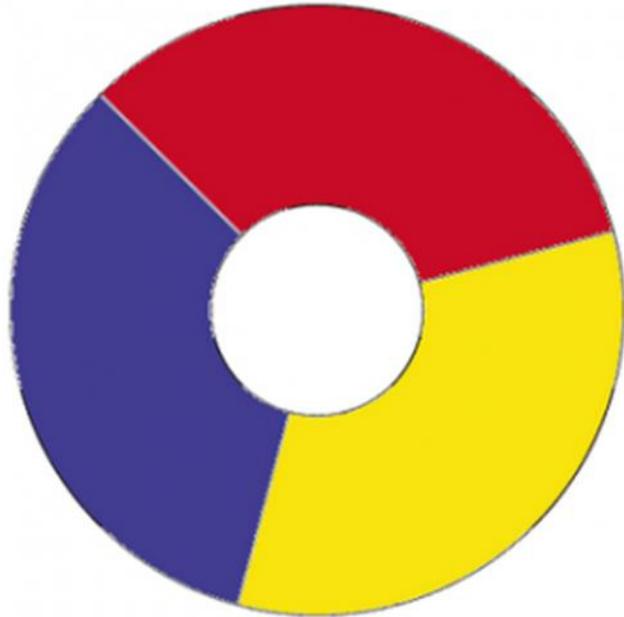
Colores fríos



- Otorgan la sensación de tranquilidad, de seriedad, de distanciamiento. Colores de este tipo son el azul, el verde, el azul, el violeta y el celeste.



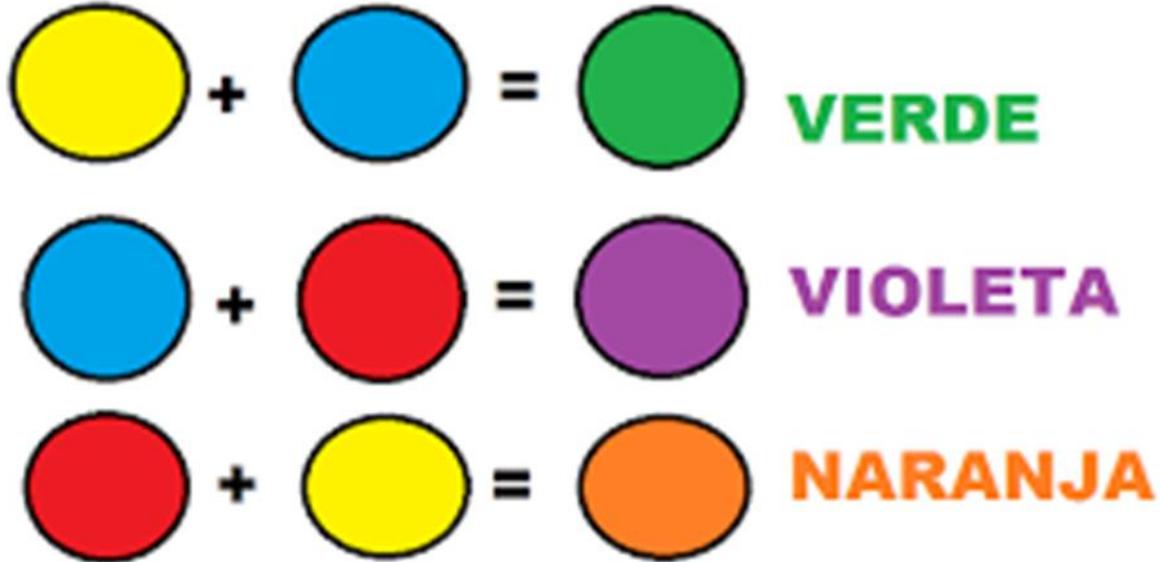
Colores Primarios



Son aquellos colores que no se puede obtener mediante la mezcla de ningún otro.



COLORES SECUNDARIOS



- Son aquellos colores que se obtienen mezclando en partes iguales los **colores primarios**.

Armonía del Color

Aplicado a panadería y pastelería.

¿Qué puede transmitir el Color?

Colores Cálidos

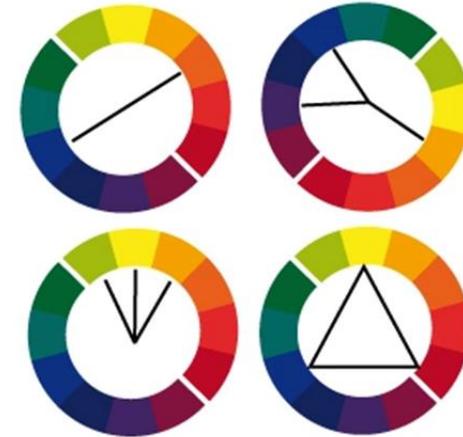


Colores Fríos



Mezclas Equilibradas del Color

Armonizar: Significa coordinar los diferentes valores que el color adquiere en una composición.



Colores Análogos

Los colores análogos ocupan posiciones inmediatamente próximas en la rueda de colores. En razón de su parecido, armonizan bien entre sí. Este tipo de combinaciones es frecuente en la naturaleza.



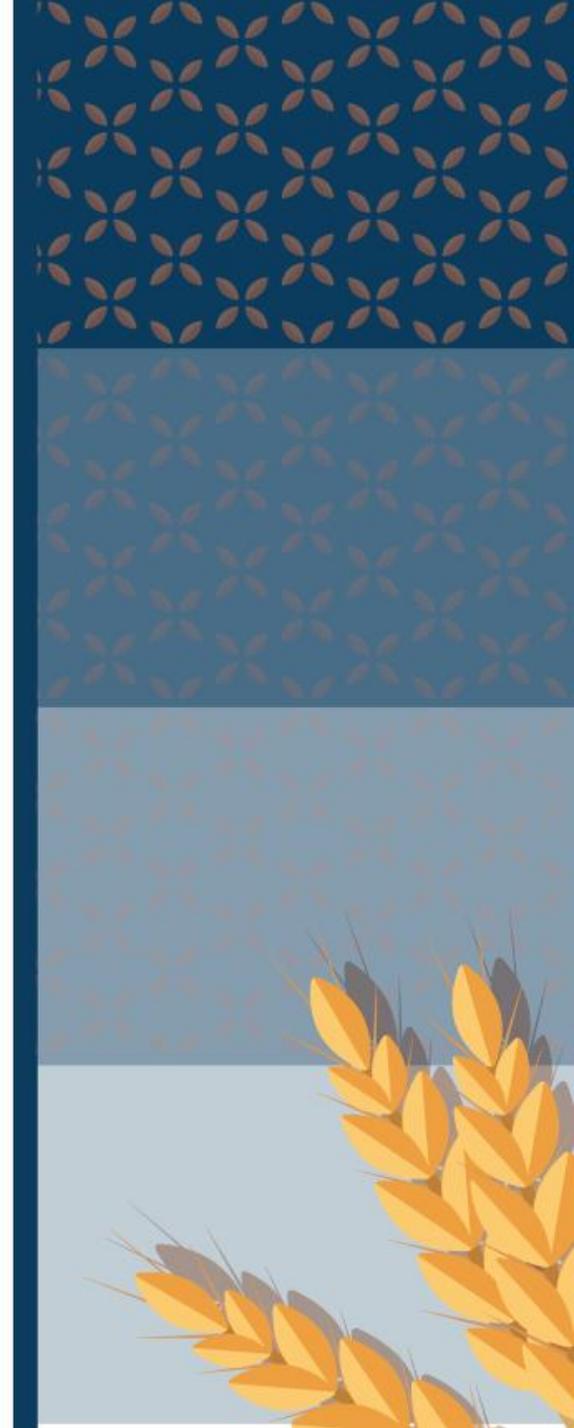
Complementarios divididos o adyacentes

En lugar de utilizar un par de complementarios, se utilizan los situados en posiciones inmediatamente adyacentes. El contraste en este caso no es tan marcado. Puede utilizarse el trío de colores complementarios, o sólo dos de ellos.



Triadas o armonía de tres colores

Se eligen tres colores equidistantes en el círculo cromático. Versiones más complejas incluyen grupos de cuatro o de cinco colores.



Técnicas para la Aplicación del Color

En el fondant, se recomienda teñir piezas pequeñas, dejarlas unos 15 minutos para que el color se revele. Luego se mezcla con pasta blanca para alcanzar la tonalidad deseada o puede dejarse marmoleado para un efecto de animal print.



Frosting o Icing (glaseado dulce)

El color se añade en el buttercream, Icing o Frosting, en el momento que se añade el extracto que elegido, cuando el buttercream está listo no se debe mezclar mas de lo necesario para limitar la cantidad de burbujas de aire que entran a la mezcla o el glaseado queda poroso.



GLACÉ REAL O ROYAL ICING

Preparar una mezcla blanca y teñir en pequeñas cantidades.

Si no se hace así, al final se deberá ajustar la consistencia y será doble trabajo, además de afectar la consistencia de la mezcla.

Los tonos siempre cambian al secarse.



Teoría del Color

Aplicada en panadería y pastelería