



В распоряжении современных кондитеров находятся многочисленные "помощники", благодаря которым они имеют возможность приятно удивлять поклонников выпечки. Одним из таких приспособлений являются пищевой принтер, печатающий изображение на специальной бумаге:

- сахарной,
- вафельной.

Бумага производится из натуральных компонентов, поэтому абсолютно безопасна. Рынок предлагает пищевую бумагу на выбор: представленные образцы отличаются такими характеристиками, как толщина, вкус, цвет, состав и проч. Работая с таким материалом, следует помнить, что он очень деликатный и хрупкий, поэтому требует бережного отношения.

Для изготовления вафельной бумаги используется вода, крахмал, растительное масло: она безвкусна и имеет светлый оттенок. Сахарная бумага – сладковата на вкус: это следует учитывать при выборе расходного материала. Кроме этого, при печати съедобными пищевыми чернилами используется шокотрансферные листы, имеющие ламинированное напыление. Они предназначены для использования на шоколадной основе. Можно нанести любой узор или купить уже готовую продукцию с нанесенным изображением.

Пищевой принтер предназначен для использования специальных красок: смешивая их, можно подобрать полноцветное изображение на любой вкус. Благодаря такому

агрегату, [печать пищевыми чернилами](#) не вызывает затруднений. Все, что потребуется, это выбрать рисунок, поместить бумагу в лоток принтера и произвести печать. Чаще всего заинтересованные в такой услуге обращаются в компании, осуществляющие пищевую фотопечать, такие, как lakoshe.ru в Красноярске и другие

Устройства используются для нанесения:

- фотографий людей,
- логотипов,
- фото дипломов, домов и проч.
- кадров из фильмов и мультфильмов и так далее.

На готовую продукцию с нанесенным изображением, помещенную на торт или другое кондитерское изделие, наносят специальный пищевой гель и украшают – фруктами, кремом и проч. Полученный десерт получается не только вкусным, но и оригинальным и красивым.