Postup, trvanlivost, složení a skladování jedlého papíru a jedlého inkoustu

Postup vložení obrázku na dort

Nejprve naneste na rubovou stranu obrázku lžičku decorgelu a nožem ji rozetřete. Pak přiložte jedlé foto na dort a potřete ho decorgelem z vrchní strany. Vytvoření tenké vrstvy decorgelem docílíte alespoň částečnou impregnaci proti vodě. Fotografie nesmí v žádném případě přijít do styku s vodou. Proto dbejte na to, abyste například ovoce neumisťovali přímo na fotografii.

Obrázek lze samozřejmě vložit na dort i bez decorgelu. Dort potřete krémem a fotografii přilepte. Nevýhodou tohoto způsobu je, že krém může prosáknout fotografií a nedojde k oživení barev.

Trvanlivost

U trvanlivosti zhotovené jedlé fotografie je nutné rozlišit „Lhůtu pro konzumaci“ a „Lhůtu pro aplikaci na dort“.

A) lhůtu pro konzumaci – minimálně 90dnů

B) lhůtu pro aplikaci fotografie na dort 20 až 30dnů

Ad A) Lhůta pro konzumaci

Minimální lhůta pro konzumaci zhotovené fotografie vychází z lhůty trvanlivosti používaného jedlého inkoustu a jedlého fotopapíru.

Jedlý inkoust používáme od firmy DECO Enterprises Ltd (Velká Británie). Jeho trvanlivost činí dva roky. Výrobcem jedlého fotopapíru je společnost MODECOR (Itálie). Jeho trvanlivost činí 18 měsíců.

Ad B) Lhůta pro aplikaci na dort

I když vytištěný jedlý papír můžeme konzumovat v některých případech až do 18-ti měsíců od jeho výroby, je nutné jeho aplikaci na dort provést co nejdříve. Důvodem není to, že by se zkazil, ale to, že jedlý papír vysychá a stává se křehkým a postupně drobivým a pro aplikaci na dort nevhodným.

Složení jedlého inkoustu:

Černý: Voda, Glycerol E422, Barva: brilantní černá BN E151 (2%), Sunset žlutá E110 (0,8%), Chinolinová žluť E104 (0,6%), Konzervace: 1.2 Propandiol E1520.

Žlutý: Voda, Glycerol E422, Barva: Tartrazin E102 (1,5%), Konzervace: 1.2 Propandiol E1520, Kyselina citronová E330.

Červený: Voda, Glycerol E422, Azorubine E122 (2,2%), Potravinářská červeň R E124 (0,9%), Konzervace: 1.2 Propandiol E1520, Kyselina citronová E330.

Modrý: Voda, Glycerol E422, Barva: Brilantní modř E151 (2,5%), Konzervace: 1.2 Propandiol E1520, Kyselina citronová E330.

Složení jedlého papíru:

Bramborová moučka, voda, rostlinný olej.

SKLADOVÁNÍ

Vytištěný list je dodáván v igelitovém sáčku se zip uzávěrem, v kartonové obálce. Takto jej skladujte při optimální teplotě 15-20°C, vlhkost 40-55% nejdéle 6 dní. Jestliže jedlý obrázek chcete skladovat déle, můžete jej zamrazit. Při rozmrazování je potištěný list křehký a je nutné k docílení původní měkkosti vyčkat delší dobu.