



GUÍA COMBINACIONES FONDANT

Crea 40 increíbles colores en Fondant con esta guía de combinaciones y nuestros 9 colores básicos en gel. ¡Creada en colaboración con Rubí Esparza!

PASO 1. Pinta el Fondant ENCO con tus 9 Colores en Gel Básicos



PASO 2. Combina los gramajes del color de Fondant indicados y crea nuevos colores

AMARILLO BABY = 100g + 10g	ROSA PALO = 100g + 10g + 3g
AMARILLO HUEVO = 100g + 10g	FLAMINGO = 100g + 5g
MOSTAZA = 100g + 10g + 3g	CEREZA = 100g + 25g
ORO = 100g + 5g	TOMATE = 100g + 100g
ZANAHORIA = 100g + 50g	LADRILLO = 100g + 25g + 5g
TORONJA = 100g + 10g	TEJA = 100g + 100g + 25g
OCRE = 100g + 5g	VINO = 100g + 25g
CARNE = 100g + 10g + 5g	VIOLETA = 100g + 100g + 5g
MELÓN = 100g + 50g + 50g	UVA = 100g + 25g
ROSA ALGODÓN = 100g + 25g	ELEFANTE = 100g + 5g + 3g



Elaborado en colaboración de Rubí Esparza de **BRULEÉ**
Ganadora de: Pasteleros contra el tiempo **N** SERIE

[brulee.pasteleriacreativa](https://www.instagram.com/brulee.pasteleriacreativa)

ENCO Tips:

- Almacena el Fondant pintado en bolsa de plástico con sellado hermético.
- Proteger de la luz la gama de rosas y morados para prevenir la degradación de color.
- Amasar bien antes de cada uso con un poco de manteca vegetal.



GUÍA COMBINACIONES FONDANT

Crea 40 increíbles colores en Fondant con esta guía de combinaciones y nuestros 9 colores básicos en gel. ¡Creada en colaboración con Rubí Esparza!

PASO 1. Pinta el Fondant ENCO con tus 9 Colores en Gel Básicos



PASO 2. Combina los gramajes del color de Fondant indicados y crea nuevos colores

CRATER = 100g + 10g + 5g	ZACATE = 100g + 25g
CELESTE = 100g + 5g	PINO = 100g + 50g
AZUL VIEJO = 100g + 25g + 3g	ESMERALDA = 100g + 100g
AZUL ÍNDIGO = 100g + 3g	OLIVO = 100g + 5g + 3g
AZUL ACERO = 100g + 25g + 3g	MUSGO = 100g + 50g
MORA = 100g + 50g	ARENA = 100g + 3g + 3g
TIFFANY = 100g + 10g + 5g	NUEZ = 100g + 10g
VERDE MENTA = 100g + 3g	KRAFT = 100g + 5g + 3g
VERDE MANZANA = 100g + 25g + 5g	ACERO = 100g + 5g
VERDE NEÓN = 100g + 3g	ROCA = 100g + 5g + 3g



Elaborado en colaboración de Rubí Esparza de **BRULEÉ**
Ganadora de: Pasteleros contra el tiempo **N** SERIE



[brulee.pasteleriacreativa](https://www.instagram.com/brulee.pasteleriacreativa)

ENCO Tips:

- Almacena el Fondant pintado en bolsa de plástico con sellado hermético.
- Proteger de la luz la gama de rosas y morados para prevenir la degradación de color.
- Amasar bien antes de cada uso con un poco de manteca vegetal.