

## Milyen színek és textúrák alkalmazhatók?

A sütemények dizájnozásánál vagy küllemének megadásánál figyelembe kell venni azt, hogy milyen alapanyagokat használunk hozzá.

Ezek segítségével már előre meg tudjuk határozni, hogy milyen színvilágot, esetleg milyen textúrát alkalmazunk majd a készítésükkor.

A színpalettát bővíthetjük különböző ételszínezékekkel is, a felületüket pedig mesterségesen is alakíthatjuk.

A dizájn sorozat első videó leckéjében a színek használatáról, illetve a textúrák fajtáiról tanulhatsz.

Link: <https://www.tanuljstni.hu/sutemeny-dizajn-szin-textura>

---

### Színek

- Élénk színek
- Pasztellszínek
- Hideg-meleg színek
- Kontrasztos párosítások
- Komplementer színek
- Egyéb színpárosítások

---

### Textúrák

- Sima felületek
- Tükröződő felületek
- Rusztikus felületek
- Ismétlődő mintázatok
- 3D dekorációk

---

### Vágási felületek

- Fontos a vágás technikája
- A vágási felületen megjelennek a süteményre jellemző színek, és dekoráció visszaadja a sütemény íz világát

---

### Kevesebb több elve

- A túlszűfolt sütemények ízléstelenek
- A kevesebb dekorációval készülő sütik könnyebben szeletelhetők

---

A következő részben a dekorálás sorrendjéről és a sütik előkészítéséről tanulunk.

Cukormázás ölelés neked!

– Meli♥ –