

GUÍA DE COMBINACIONES



| | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|
| AMARILLO A 9 | AMARILLO SOL A 9 N 2 | AMARILLO DORADO A 9 N 3 | AMARILLO AMBAR A 9 N 3 M 1 | MAÍZ A 9 M 3 |
| MANGO A 12 N 1 | MANDARINA A 9 N 6 | PAPAYA N 9 R 1 | MERMELADA N 9 R 4 | COBRE N 15 R 4 M 3 |
| NARANJA N 9 | DURAZNO A 3 R 2 | POMELO N 6 R 2 | CORAL ROSADO A 6 R 12 | CALIPSO N 6 R 3 |
| ROSA R 12 | ROSA FLUO R 3 R 12 | ROSA VINTAGE R 12 M 3 | ORQUIDEA R 3 R 8 A 1 | ROJO R 48 |
| ROJO TERRACOTA R 18 M 8 | ROJO MALBEC R 15 V 6 | CIRUELA R 15 V 10 | LILA R 18 A 4 | MORADO FLUO R 12 V 2 |
| LAVANDA R 20 A 2 | MORADO V 14 | MORADO MORADO V 14 A 2 | CELESTE C 12 | AZUL A 24 |
| AZUL AZUL V 4 A 20 | AZUL ESPACIAL V 10 A 24 | AZUL ULTRAMARINO V 10 A 24 N 4 | AGUA MARINA T 2 C 2 | AZUL CENOTE A 2 T 2 C 2 |
| TURQUESA T 14 | ESMERALDA A 14 T 6 | MENTOL A 2 V 2 | VERDE FLUO A 6 V 2 | VERDE CITRUS A 6 A 2 V 2 |
| VERDE V 14 | VERDE HOJA A 4 V 14 | VERDE ÓXIDO A 4 V 14 M 8 | VERDE NOCTURNO R 8 V 24 | CURRY N 6 M 2 |
| MARRÓN CLARO M 12 | MARRÓN OSCURO R 6 M 12 N 4 | CEDRO R 6 M 16 | GRIS N 12 | NEGRO N 48 |



A TENER EN CUENTA



- Puede haber una leve variación de colores según el tamaño de la gota aplicada.

- En colores oscuros se recomienda reposar un lapso de tiempo prudente para producir oxidación y así mejorar el tono.

- Ante tonos que requieran alto contenido de colorante agregar moderadamente y con precaución, ya que puede haber variación de sabor.

- Todas las muestras de colores son de carácter estimativo. Las fórmulas se realizaron coloreando una base de merengue blanco, por lo que en caso de buttercream, bizcochuelos, pasta, chocolate, etc. puede haber distorsión según el tono de la materia grasa.

- Las gotas se calcularon sobre ½ (media) taza de productos como merengue, buttercream y crema, por lo que la tonalidad puede variar según el tipo de materia.