Отличие вафельной и сахарной бумаги

1. **Вафельная бумага - это тонкий лист без вкуса и аромата**, изготовленный на основе рисовой муки или картофельного крахмала. Вафельная бумага полупрозрачная и вместе с этим хрупкая, ее нельзя сложить пополам, она сломается.

2. **Сахарная бумага - это лист сахарной мастики** (раскатанный в заводских условиях), имеет приятный ванильный аромат и вкус. Сахарная бумага непрозрачная, сладкая по вкусу, она толще, чем вафельная бумага, не такая хрупкая, имеет белоснежный оттенок.

3. Изображения, распечатанные на вафельной бумаге, после печати немного деформируются, это норма, исправить это очень просто, перед тем как положить на торт вафельную картинку, просто **обработайте ее нейтральным кондитерским гелем**, и она станет ровной.

4. **Изображения на сахарной бумаге ярче, чем на вафельной.** Вафельная бумага - полупрозрачная, поэтому ярких цветов на ней не получается.

5. **Вафельные картинки можно класть на мастику, а также на застывшие глазурь, айсинг, шоколад.** Некоторые нежирные крема и растительные сливки также не повреждают вафельные картинки, однако производитель вафельной бумаги не рекомендует использовать ее таким образом.

Вафельную картинку нужно предварительно обработать с обеих сторон нейтральным кондитерским гелем. Гель делает картинку яркой, придает ей сладкий вкус и блеск, выравнивает картинку. Удобнее всего наносить гель кондитерской лопаткой (палеткой) или широким ножом, при этом не задевая саму картинку.

**Срок годности вафельной картинки 6 месяцев.**

6. **Сахарную картинку можно положить на  мастику, застывший айсинг, шоколад или плотный нежирный крем** (который не отделяет влагу!). Обработки гелем сахарная бумага не требует.

Сахарная картинка быстро высыхает, поэтому открывайте упаковку с сахарным листом непосредственно перед укладкой на торт. Хранить распечатанный лист сахарной бумаге нужно при комнатной температуре и умеренной влажности.

**Срок годности распечатанного сахарного листа 1 месяц**, однако мы не рекомендуем хранить лист сахарной бумаги в домашних условиях более 5-7 дней, т.к. картинка высыхает. В связи с этим, мы не можем гарантировать свежесть сахарной картинки при пересылке заказа Почтой России.

Перед укладкой на торт отделите сахарный лист от прозрачной пластиковой подложки. Если необходимо вырезать отдельные части сахарного листа, делайте это ножницами, вырезайте вместе с подложкой, и только потом снимайте ее.