

# Luster dust (Colorante en polvo)

<b>Término</b>	Luster dust
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Repostería
<b>Definición del término</b>	It is a type of decorating powder used in cake and candy decorating to add color and sparkle to desserts.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	LaBau, E. (2019). What Is Luster Dust? The spruce eats. <a href="https://www.thespruceeats.com/what-is-luster-dust-520340">https://www.thespruceeats.com/what-is-luster-dust-520340</a>
<b>Contexto del término</b>	There are many ways to decorate foods without luster dust. Which you choose will depend on the application. Sanding sugar is a large-grain sugar that's edible and comes in a variety of colors. It is not thin like luster dust, but it does have some sparkle when the light catches it. You can sprinkle the sugar on top of wet icing or apply a thin gel as a base so the sugar sticks.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	LaBau, E. (2019). What Is Luster Dust? The spruce eats. <a href="https://www.thespruceeats.com/what-is-luster-dust-520340">https://www.thespruceeats.com/what-is-luster-dust-520340</a>
<b>Equivalente en español</b>	Colorante en polvo
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)

---

**Definición del término en español**

Pigmentos sólidos que permiten su aplicación, sobre fondant, glasa e incluso chocolate, mediante un pincel seco para conseguir diferentes matices.

---

**Fuente / Autor (del término en español)**

La guinda Florinda. (2017, septiembre 19). Colorantes comestibles: características.  
<https://laguindaflorinda.com/blog/colorantes-comestibles-caracteristicas/>

---

**Contexto del término en español**

Uno de los detalles que más caracteriza a la repostería creativa es el uso del color en todas y cada una de sus creaciones. La utilización de colorantes alimentarios en glaseados, masas, chocolate,... es algo tan habitual que ya casi lo hacemos por inercia. Sin embargo, también es verdad que este tema es uno de los que más dudas genera. ¿Qué colorante es mejor para una cosa o para otra? ¿Todos los colorantes utilizados en repostería son comestibles? ¿Cómo aplico el colorante a mis creaciones?

---

**Fuente / Autor (del contexto en español)**

La guinda Florinda. (2017, septiembre 19). Colorantes comestibles: características.  
<https://laguindaflorinda.com/blog/colorantes-comestibles-caracteristicas/>

---