

Pavocake

PAVOCAKE E' UN SISTEMA COMPOSTO DA 6 TORTIERE SINGOLE IN SILICONE, AVENTI TUTTE LA STESSA FORMA ed inserite in un vassoio di policarbonato 600x400 mm, utilizzabile direttamente in abbattitore.

Sono disponibili 10 diverse forme moderne, dal design accattivante tutte con Ø 18 cm.

Pavocake ha il grande vantaggio di poter gestire in modo SINGOLO la fase di produzione e di smodellamento del prodotto, ed in modo MULTIPLO la movimentazione e lo stoccaggio dello stesso, con le singole torte inserite nel loro vassoio e facili da trasportare e muovere come unico prodotto.

PAVOCAKE IS A SYSTEM MADE OF 6 SINGLE SILICONE CAKE MOULDS WITH THE SAME SHAPE and inserted into a polycarbonated tray 600x400 mm (23,62x15,74 in.) which can be directly put into blast chiller.

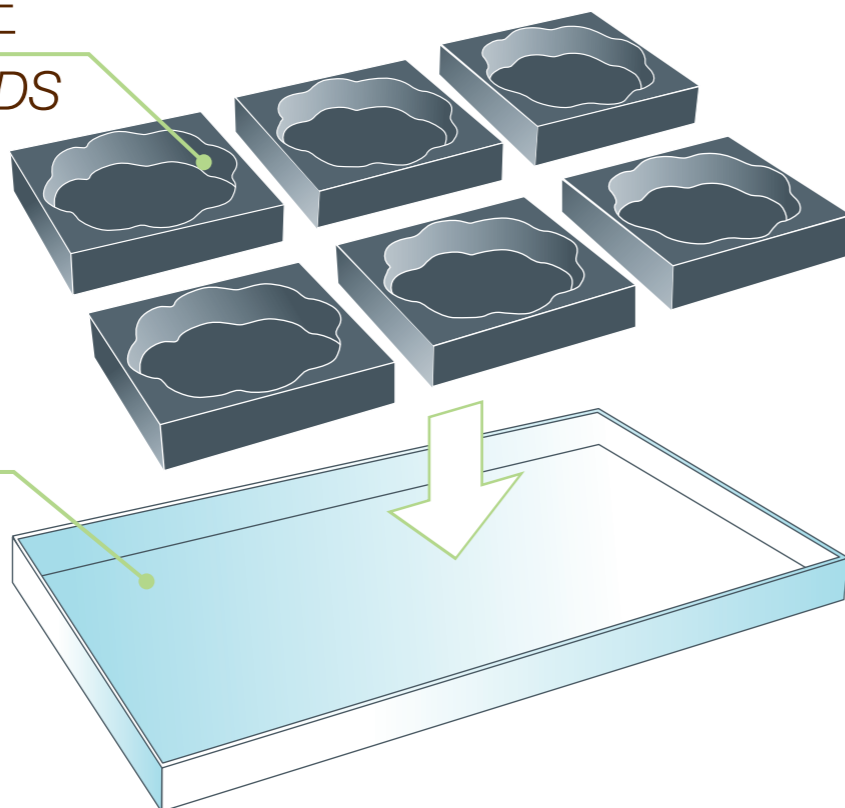
10 different trendy shapes are available. All with diameter 18 cm (7,086 in.)

Pavocake has the great advantage to be dealt in a SINGLE way during production and demoulding phase and in MULTIPLE way during moving and stocking the product, with single cake moulds inserted in the tray and easy to be transported as a unique product.

6 TORTIERE
CAKE MOULDS

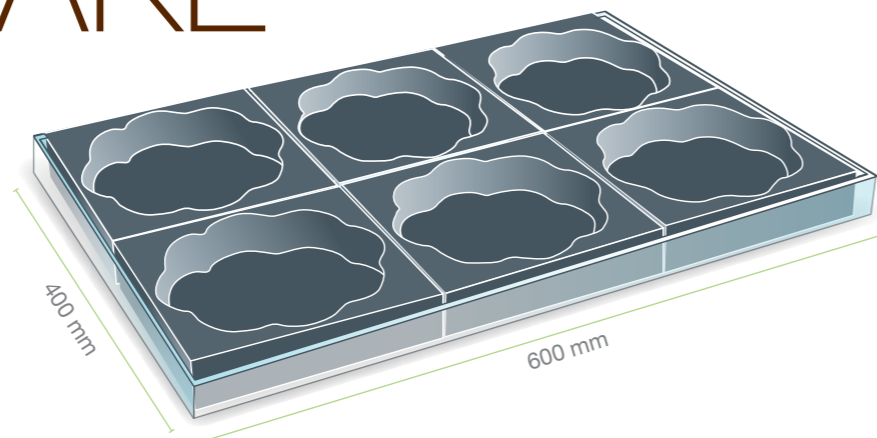
+

1 VASSOIO
TRAY



=

PAVOCAKE



I VANTAGGI DI PAVOCAKE:

- FORMA SINGOLA
- SILICONE
- FACILITÀ DI SFORMATURA
- RAFFREDDAMENTO VELOCE
- DESIGN UNICO

Ogni torta può essere gestita in modo autonomo, durante le fasi di preparazione. Inoltre la singola tortiera consente una sformatura perfetta e veloce rispetto ad un unico stampo multiplo che, nel caso di torte, risulterebbe difficile da gestire.

Il silicone platinico degli stampi Pavocake resiste da -40°C a +280°C e si presta facilmente a qualsiasi realizzazione sia di prodotto cotto che surgelato. E' inoltre estremamente igienico e si può lavare in lavastoviglie.

Le tortiere Pavocake in silicone, grazie all'estrema flessibilità di questo materiale, consentono una perfetta smodellabilità di qualsiasi forma anche elaborata, previo completo ciclo di abbattimento. Il silicone si staccherà come una pelle, lasciando un prodotto perfettamente fedele alla forma originale.

Ogni singolo stampo pur essendo autoportante è caratterizzato da pareti sottili e volutamente svuotate nella parte inferiore, in modo da accelerare e rendere omogeneo il processo di abbattimento.

Le forme Pavocake sono caratterizzate da un design moderno e piacevole che solo questa linea può dare. Ogni forma Pavocake è debitamente registrata.

SEVERAL THE ADVANTAGES COMING FROM SUCH SYSTEM:

SINGLE SHAPE: each cake can be independently managed, in baking as well as freezing or ice cream filling. Moreover, the single cake lets a perfect and quick demoulding in comparison with an unique mould with indents which, in case of cakes, becomes hard to deal with.

SILICONE: platinum silicone Pavocake resists from -40°C to +280°C and is ideal to create any product, baked or frozen. It is extremely hygienic and can be washed in dishwasher.

EASE OF DEMOULDING: Silicone Pavocake cake moulds, thanks to the high flexibility of this material, let a perfect demoulding of any elaborate shape, once the blast chiller cycle is completed. The silicone will remove like the skin and will leave a perfect product, identical to the original shape.

QUICK COOLING: the mould is featured with thin walls and properly reduced in the back parts, in order to accelerate and make homogeneous the process of blast chilling.

UNIQUE DESIGN: Pavocake shapes are featured by a modern and nice design which only this product line can offer. Each Pavocake shape has a registered design.



I nserti

Insert

PX061

600 x 400 mm
23.6 x 15.7 in.



DISCHI PER INSERIMENTO
PAVOFLEX PX061

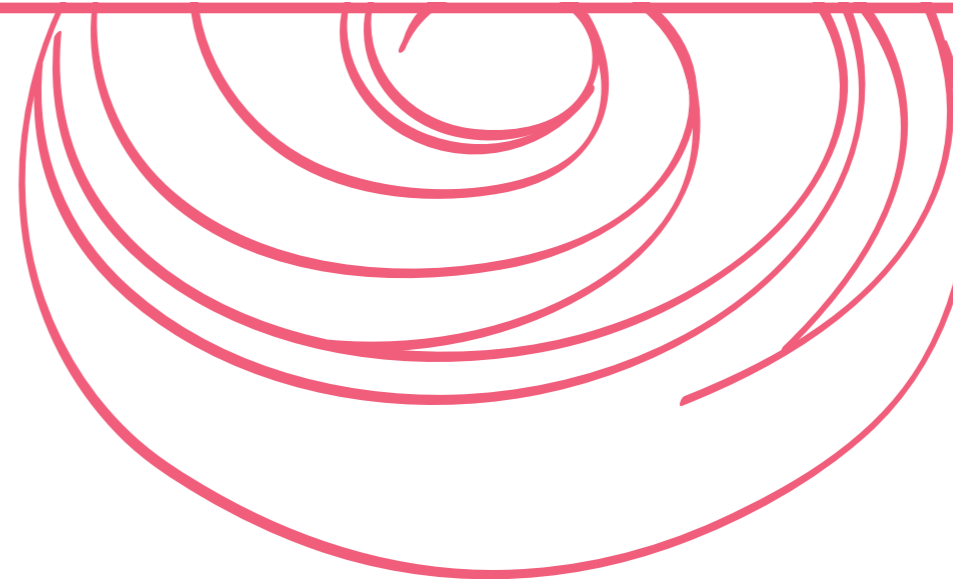
A completamento del sistema Pavocake, Pavoni presenta PX061, uno stampo in silicone, dimensione 600x400 mm, avente 6 impronte per la creazione di dischi da inserimento.

Le impronte hanno un diametro di 16 cm, perfetto per essere inseriti all'interno delle torte Pavocake (aventi diametro 18 cm). Normalmente quando si assembla una torta moderna si devono gestire gli interni singolarmente con tutti i problemi che ne conseguono: lunghi tempi di preparazione e attesa di stabilizzazione dei livelli prima di poter procedere alla fase successiva; possibilità di creazione di condensa tra gli strati che ne pregiudicherà la loro unione causando inevitabilmente una separazione in fase di taglio della torta a

temperatura di consumo.

Con PX061 tutto ciò non succede. Infatti, le impronte hanno un'altezza di 3 cm, appositamente studiata per realizzare inserti a più strati in blocchi unici, agevolando e razionalizzando il lavoro del professionista.

Infine, trattandosi di uno stampo in silicone, all'interno di PX061 è possibile creare inserti diversi uno dall'altro, sia di cottura che surgelazione: ad esempio un biscuit cotto di base, una crema croccante, una mousse intermedia, una gelatina in superficie....etc. Tutto con un solo stampo!



INSERT DISKS PAVOFLEX PX061

To complete the Pavocake system, Pavoni presents PX061, a silicone mould 600x400 mm (23.62x15.74 in.) with 6 indents to create insert cake disks.

The indents have a diameter of 16 cm (6.29 in.), perfect to be inserted in Pavocake moulds (diameter 18 cm 7.086 in.)

Usually when the pastry chef assembles a modern cake, he has to manage individually each single insert. Many problems can follow: very long time of preparation and waiting time to stable the levels before going on to second phase; risk of frost among the layers, which can compromise their union and create an unavoidable separation



during cutting cake at consumption temperature.

With PX061, all that do not happen.

In fact, the indents have a height of 3 cm (1.18 in.), conceived to realize multiple layers in unique blocks, helping and rationalizing pastry chef's work.

Finally, being a silicone mould, inside PX061 it is possible to create different inserts, baked or frozen; e.g. a baked basis biscuit, a crispy cream, a mousse in the middle and a jelly on the surface... all with a unique mould!



PK 005

Ø 180 H 45 mm
Ø 7.08 H 1.77 in.
6 pcs + vassoio / tray



REGISTERED DESIGN

PK 006

Ø 180 H 55 mm
Ø 7.08 H 2.16 in.
6 pcs + vassoio / tray



REGISTERED DESIGN

Ricette

Recipes

Oriental fashion



INSERTO

COMPOSTO FINANZIERE

in un contenitore capiente miscelare tutte le polveri, poi aggiungere il burro fuso, la pasta di pistacchio e la passata di albicocche; infine gli albumi. Colare nello stampo PX061 e cuocere in forno a 220 °C per 8-12 minuti. Terminata la cottura sfornare e abbattere di temperatura.

FICHI SPADELLATI

tagliare i fichi a spicchi, miscelare con lo zucchero dove all'interno è stato disperso l'agar agar e spadellare in una padella antiaderente ben calda fino a caramellizzazione. Stendere un piccolo strato di fichi spadellati nello stampo PX061 sopra il finanziere cotto in precedenza. Rimettere lo stampo PX061 in abbattevitore. Per la gelatina al Porto, scaldare l'acqua con lo zucchero semolato, unire la gelatina ammolata in precedenza e scioglierla bene. Unire lo zucchero invertito, il porto rosso, miscelare bene e colare nello stampo PX061 sopra ai fichi spadellati. Stabilizzare in abbattevitore a -40 °C.

MOUSSE

MOUSSE AL TÈ VERDE

scaldare leggermente lo yogurt e disperderlo all'interno il tè verde; unire il philadelphia e miscelare bene. Scaldare la meringa italiana, scioglierla all'interno la gelatina e unire il tutto alla miscela precedente; alleggerire con la panna montata.

COMPOSIZIONE FINALE

con l'aiuto di un sac à poche riempire con la mousse al tè verde i Pavocake PK005 per poco più della metà della loro altezza, inserire l'interno preparato in precedenza, livellare con una spatola e completare con un disco di biscotto classico bagnato con la bagna al Porto. Abbattere di temperatura a -40 °C, sfornare e spruzzare con lo spray Dolce Velluto.

INSERTO

"FINANZIERE" COMPOUND

In a capacious container mix all powders, then add the melt butter, the pistachio compound and the apricot pulp, then yolks. Pour into

INGREDIENTI

PER IL COMPOSTO FINANZIERE

AL PISTACCHIO
zucchero a velo gr. 340
farina di mandorle gr. 180
farina di grano 00 debole gr. 85
passata di albicocche gr. 25
albume gr. 254
pasta di pistacchi gr. 112
burro gr. 140

PER I FICHI SPADELLATI

fichi neri gr. 900
zucchero di canna grezzo gr. 225
agar agar gr. 50

PER LA MOUSSE AL TÈ VERDE

yogurt intero naturale gr. 660
tè verde* in polvere Matcha gr. 20
formaggio philadelphia gr. 1,000
meringa italiana gr. 510
gelatina in fogli tipo oro gr. 343
panna fresca 35% grassi gr. 1,000

PER LA FINITURA

6 dischi Ø 16 cm
biscotto classico gr. 270
bagna al porto gr. 180
colore DV8 verde pistacchio Dolce Velluto
miscela di cioccolato per gr. 150

PX061 silicone mould and cook at 220°C for 8-12 minutes. Once baked, put in blast chiller.

SAUTÉ FIGS

Cut the figs in slices, mix with sugar where inside agar agar has been put and move in an antislip hot pan in order to caramelize the product. Pour a little layer of sauté figs into PX061 silicone mould, upon "finanziere" compound previously cooked. Put the mould again in the blast chiller.

For Porto jelly, heat water with granulated sugar, add the jelly previously softened and melt it well. Add the inverted sugar, the red Porto, mix well and pour into the PX061 upon sauté figs layer. Stable inside blast chiller at -40°C.

INGREDIENTS

FOR "FINANZIERE" PISTACHIO COMPOUND

powdered sugar gr. 340
almond flour gr. 180
weak wheat flour 00 gr. 85
apricot pulp gr. 25
albumen gr. 254
pistachio paste gr. 112
butter gr. 140

FOR SAUTÉ FIGS:

black figs gr. 900
brown sugar gr. 225
agar agar gr. 50

FOR GREEN TEA MOUSSE:

whole natural yogurt gr. 660
Matcha powder green tea gr. 20
Philadelphia cheese gr. 1000
Italian meringue gr. 510
gold sheet jelly gr. 343
fresh cream 35% fats gr. 1000

FOR FINISH:

6 disks Ø 16 cm
classic biscuit gr. 270
Porto punch gr. 180
pistachio green DV8 Dolce Velluto
chocolate mix for gr. 150

MOUSSE

GREEN TEA MOUSSE

Slightly heat yogurt and put inside green tea; add Philadelphia cheese and mix well. Heat the Italian meringue, dissolve inside the jelly and add all to the previous mix; light up with whipped cream.

FINAL COMPOSITION

With the help of a sac à poche, fill with green tea mould Pavocake PK005 for a middle height. Put the insert previously prepared, level with a spatula and complete with a classic biscuit disk wet with Porto punch. Put in blast chiller at -40°C, demould and spray with Dolce Velluto.

Spherical Coffee

INSERTO

GELATINA AL CAFFÈ

bollire l'acqua con lo zucchero semolato e l'agar agar per 1 minuto; aggiungere tutti gli altri ingredienti, colare in uno stampo a semisfera Ø 14 cm, abbattere e sfornare.

CREMOSO AL CARDAMOMO

in una casseruola portare ad ebollizione la panna con il cardamomo pestato al mortaio.

Filtrare, unire i tuorli miscelati allo zucchero e cuocere a 85 °C. Unire la gelatina ammolata in acqua fredda, scioglierla bene nel composto caldo e colare nello stampo PX061 sopra ad un disco di biscotto classico precedentemente cotto direttamente nello stampo e bagnato con la bagna alla Sambuca; far stabilizzare in abbattevitore per qualche minuto e prima che si indurisca completamente sistemare sopra uno strato di pan di Spagna, sempre bagnato con la bagna alla Sambuca, e al centro porre la semisfera di gelatina al caffè realizzata in precedenza. Abbattere a -40 °C e sfornare.

MOUSSE

MOUSSE BIANCA AL CAFFÈ

miscelare la panna con lo zucchero e i chicchi di caffè interi; coprire con la pellicola e far infondere a freddo per 16-20 ore. Filtrare la panna, scaldarne una piccola parte, scioglierla dentro la colla di pesce, unire la rimanente panna, poi in una ciotola grande unire la meringa italiana e infine la panna montata.

COMPOSIZIONE FINALE

con l'aiuto di un sac à poche riempire con la mousse i Pavocake PK008 per poco più della metà della loro altezza, adagiare sopra l'inserto precedentemente preparato. Abbattere di temperatura a -40 °C, sfornare e spruzzare con lo spray Dolce Velluto; decorare e conservare a 2-4 °C.

INSERTO

COFFEE JELLY

Boil water with granulated sugar and agar agar for 1 minute; add all other ingredients, pour into semisphere mould Ø 14 cm, put in blast chiller and demould.

CARDAMOM CREAM

In a saucepan, bring cream with pressed cardamom to boil. Filter, add yolks mixed with sugar and cook at 85°C. Add jelly softened in cool water, dissolve it well inside the hot compound and drain it inside PX061, upon a classic biscuit disk previously cooked directly inside the silicone mould and wet with Sambuca punch. Stable inside blast chiller for some minutes and put upon a Sambuca wet sponge layer before it becomes totally hard. Put in the centre the coffee jelly semisphere previously prepared. Put in blast chiller at -40°C and demould.

MOUSSE

WHITE COFFEE MOUSSE

Mix cream with sugar and entire coffee grains; cover with pvc film and infuse cold for 16-20

INGREDIENTI

PER LA GELATINA AL CAFFÈ

acqua gr 600
Sambuca gr 120
zucchero semolato gr 60
agar agar gr 7
sciropo saccarosio invertito gr 240
caffè solubile gr 6
caffè macinato gr 12

PER IL CREMOSO AL CARDAMOMO

panna fresca 35% grassi gr 720
cardamomo gr 5
zucchero semolato gr 192
tuorlo gr 168
gelatina in fogli tipo oro gr 12

PER LA MOUSSE BIANCA AL CAFFÈ

panna fresca 35% grassi gr 1440
zucchero semolato gr 72
caffè in chicchi gr 120
gelatina in fogli tipo oro gr 29
meringa italiana gr 432
panna fresca 35% grassi gr 720

PER LA FINITURA

6 dischi Ø 16 cm
- biscotto alle mandorle leggero gr 300
- bagna alla Sambuca gr 360
6 dischi Ø 16 cm colore bianco
- pan di Spagna gr 300
- miscela di cioccolato gr 180

INGREDIENTI

FOR COFFEE JELLY

water gr 600
Sambuca gr 120
granulated sugar gr 60
agar agar gr 7
inverted sucrose syrup gr 240
soluble coffee gr 6
granulated coffee gr 12

FOR CARDAMOM CREAM

fresh cream 35% fats gr 720
cardamom gr 5
semolated sugar gr 192
yolk eggs gr 168
gold sheets jelly gr 12

FOR WHITE COFFEE MOUSSE

fresh cream 35% fats gr 1440
semolated sugar gr 72
grain coffee gr 120
gold sheets jelly gr 29
Italian meringue gr 432
fresh cream 35% fats gr 720

FOR FINISH

6 disks Ø 16 cm
- light almond biscuit gr 300
- Sambuca punch gr 360
6 disks Ø 16 cm white colour
- sponge gr 300
- chocolate mix gr 180



hours. Filter cream, heat a little part, dissolve isinglass, add remaining cream, then in a big pan add the Italian meringue and finally the whipped cream.

FINAL COMPOSITION

With the help of a sac à poche, fill Pavocake PK008 with the mousse for half the height. Put upon the previously prepared insert. Put in blast chiller at -40°C, demould and spray with Dolce Velluto. Decorate and keep at 2-4 °C.

PER SCOPRIRE TUTTE LE RICETTE

DISCOVER ALL RECIPES ON

www.pavonitalia.com

PK 007

Ø 180 mm H 90 mm
Ø 7.08 H 3.54 in.
6 pcs + vassoio / tray



PK 008

Ø 180 H 85.5 mm
Ø 7.08 H 3.36 in.
6 pcs + vassoio / tray



REGISTERED DESIGN