

UTILIZZO

how to use

STAMPI MONOUSO PER TORTE pag. 38

oneway cake moulds



DELICIOUS SNACK pag. 54



280 °C

IDEALI IN FORNO

Con l'aiuto di un sac à poche riempire lo stampo Delicious Snack con un ripieno di pasta sablée e mettere in forno a cuocere. (Lo stampo Delicious Snack resiste fino a +280°).

PERFECT IN THE OVEN

With the help of a piping bag, fill the Delicious Snack mould with short crust pastry and put it into oven. (Delicious Snack mould withstand till +280°).



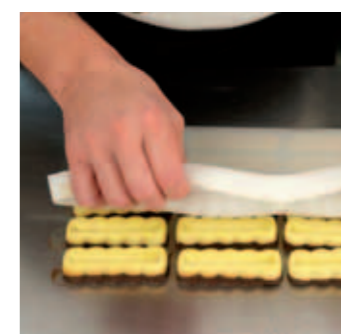
-40 °C

UTILIZZABILI IN FRIGORIFERO E ABBATTITORE

Ultimata la cottura far raffreddare lo stampo. Riempire con un cremino al gianduia scuro con granella e livellare lo stampo con l'aiuto di una spatola. Lasciare indurire in frigorifero. (Lo stampo Delicious Snack resiste fino a -40°).

USABLE IN THE REFRIGERATOR AND BLAST CHILLER

Once cooked, fill with a creamy stuffing and level the moulds. Cool down in the refrigerator. (Delicious Snack mould withstand till -40°).



È FACILE ESTRARRE LO SNACK

IT'S EASY TO PULL OUT THE SNACK

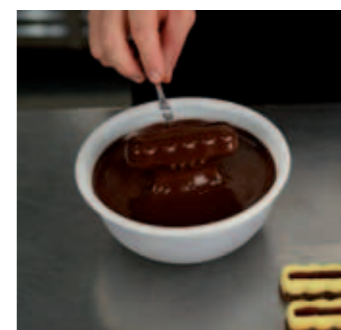


FARCITURA

Una volta tolti dallo stampo, farcire l'incavo degli snack con un ripieno a piacere (gelatina, confettura, ganache..).

STUFFING

Remove from the mould and fill the snack's hollow with a stuffing of your choice (jelly, jam, ganache,...).

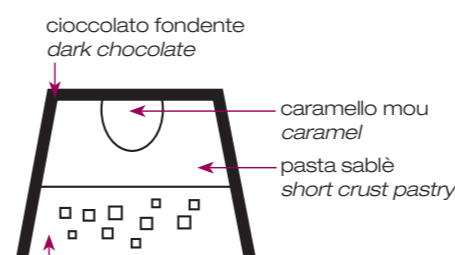


COPERTURA DI CIOCCOLATO

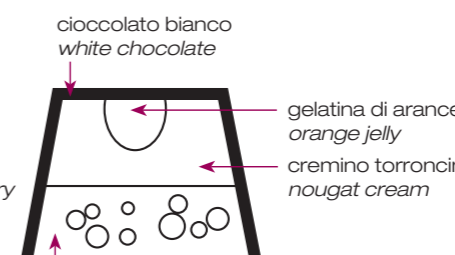
Ricoprire lo snack con il cioccolato e decorare lo snack a piacere.

FROST WITH CHOCOLATE

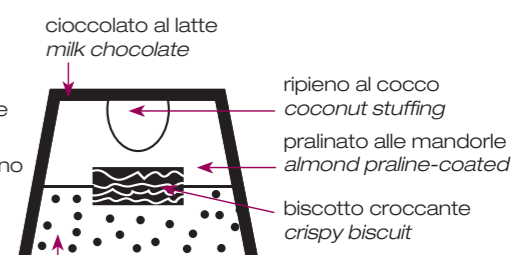
Frost the snack with chocolate and decorate as desired.



cremino gianduia + granella croccante
"gianduia" nut chocolate cream +
peanut brittle



cremino nocciola + riso soffiato
hazelnut cream + rice crispy
caramel



cremino gianduia + arachidi salate
"gianduia" nut chocolate cream +
peanuts

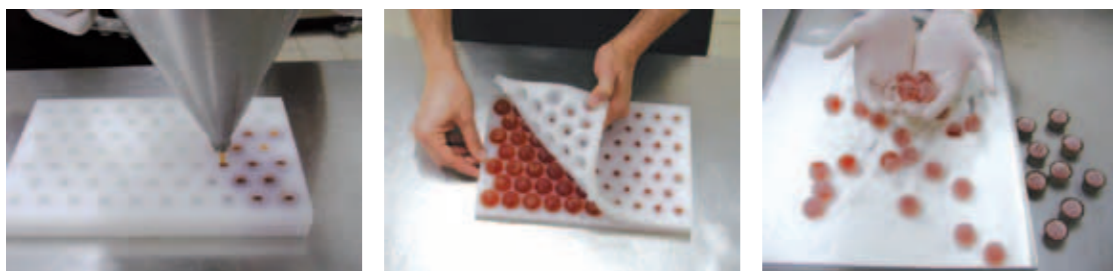


TARTUFI

È sufficiente colare il ripieno nei fori presenti sulla superficie dello stampo (aiutandosi anche con una spatola nel caso di ganache più dure) ed abbattere in positivo per fare stabilizzare ed indurire il tutto. Lo "smodellamento" del prodotto è immediato grazie alla flessibilità ed all'elasticità garantita dal silicone. Per la glassatura finale è sufficiente passare a mano le sfere nel cioccolato temperato e successivamente nel cacao.

TRUFFLES

You just pour the filling into the holes which are present on the surface of the mould (with the aid of a spatula when making the harder ganaches) and then put them in the refrigerator to stabilise and harden the product. The "turning out" of the product is immediate thanks to the flexibility and elasticity guaranteed by the silicone. For the final chocolate-coating it's enough to dip the spheres manually in softened chocolate and then in cocoa.



GELATINE

È sufficiente colare il ripieno nei fori presenti sulla superficie dello stampo ed abbattere in positivo per fare stabilizzare ed indurire il tutto. Arrotolare infine le gelatine nello zucchero semolato.

JELLIES

You just pour the filling into the holes which are present on the surface of the mould and then put them in the refrigerator to stabilise and harden the product. Finally roll the jellies in caster sugar.



PRALINE

- versare il composto nello stampo
- spatolare il prodotto fino a riempire lo stampo e riportarlo in abbattitore
- una volta raffreddate, sformare la praline, ricoprirle di cioccolato e decorarle a piacere

PRALINES

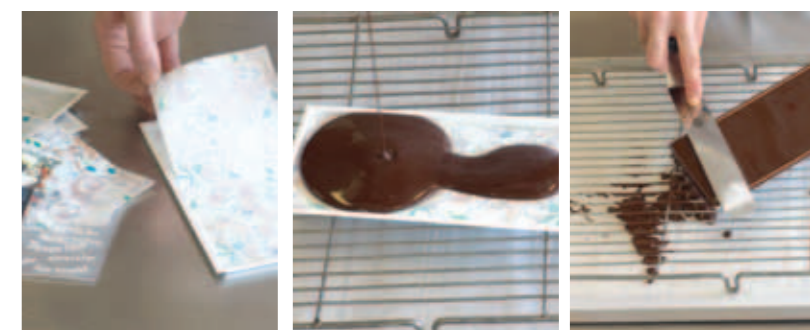
- pour the mixture into the mould
- using a spatula, spread the product until the mould is full and leave to cool
- turn the pralines out, cover them with chocolate and decorate as you like



CD pag. 70, 104 e 126 ●



LETTERINE messages pag. 105 e 126 ●



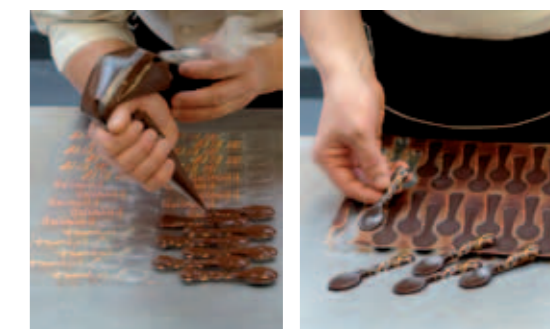
PUZZLE pag. 103 e 125 ●



Con l'aiuto di un sac à poche riempire lo stampo del puzzle con cioccolato temperato fino all'orlo e lasciarlo raffreddare senza rasare. In questo modo si otterrà un puzzle con i pezzi che non si dividono.

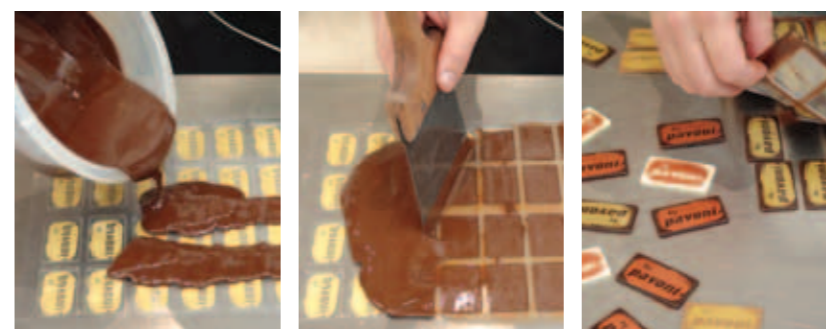
With the help of a piping bag, fill the puzzle mould up to the brim with melted chocolate and leave it to cool without smoothing over. Using this method, you'll achieve a puzzle with pieces which are not separated from each other.

CUCCHIAINI spoons pag. 70 ●



BLISTERCIOC E CHOCO PLAQUES

pag. 75 e 108 ●





STAMPO PER TRONCHETTO con serigrafia e inserimento yule log mould ●

pag. 42 (TERMOFORMATI thermoformed moulds) - pag. 76 (SERIGRAFIE silkscreen)

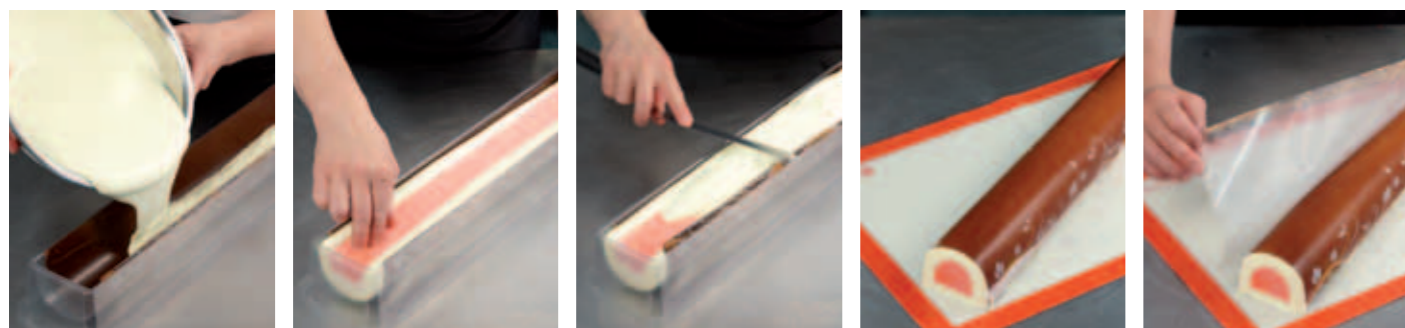


SERIGRAFIA

Spatolare il cioccolato temperato molto fine oppure spruzzare con la pistola una soluzione di burro cacao e cioccolato al 50% su un foglio serigrafia per tronchetto. Inserire il foglio all'interno dello stampo per tronchetto. Colare la bavarese oppure la mousse.

JELLIES

Using a spatula spread a thin layer of chocolate or spray with the gun a solution composed by cocoa butter and chocolate mixed together at 50% on a yule log sheet. Insert the silkscreen sheet inside the yule log mould. Pour the Bavarian or the mousse.



INSERIMENTO

Inserire al centro il secondo gusto realizzato con lo stampo tronchetto KT85 e già abbattuto di temperatura. Coprire con ulteriore prodotto e chiudere con un foglio biscuit. Abbattere di temperatura, togliere dall'abbattitore, versare dell'acqua all'interno del retro dello stampo facilitando così l'estrazione. Infine togliere il foglio serigrafato.

INSERT

Insert at the centre the second filling realised with KT85 mould and already frozen. Cover with the rest of the product and close at the top with a biscuit. Cool down and fill with water the back of the mould to facilitate the demoulding operation. Remove the silkscreen sheet.

ACIDO CITRICO / CITRIC ACID	PAG. 145	CF25	PAG. 13
ACIDO TARTARICO / TARTARIC ACID	PAG. 145	CF26	PAG. 13
ARGENTO / SILVER	PAG. 144	CF27	PAG. 13
B01ARG	PAG. 87	CF28	PAG. 13
B02ORO	PAG. 87	CF29	PAG. 13
B03RA	PAG. 87	CF30	PAG. 13
B04ORO	PAG. 87	CF31	PAG. 13
B05	PAG. 141	CF32	PAG. 13
B06	PAG. 141	CF33	PAG. 13
B06ORO	PAG. 87	CF34	PAG. 13
B07	PAG. 141	CF35	PAG. 16
B07RU	PAG. 87	CF36	PAG. 16
B08	PAG. 141	CF37	PAG. 16
B10	PAG. 141	CF38	PAG. 16
B11	PAG. 141	CF39	PAG. 16
B30	PAG. 141	CF40	PAG. 16
BIOSSIDO DI TITANIO / TITANIUM DIOXIDE	PAG. 145	CF41	PAG. 17
BM01M	PAG. 87	CF42	PAG. 17
BM02R	PAG. 87	CF43	PAG. 17
BM03M	PAG. 87	CF44	PAG. 17
BM04R	PAG. 87	CF45	PAG. 17
BM06R	PAG. 87	CF46	PAG. 17
BM07M	PAG. 87	CF47	PAG. 19
BM09M	PAG. 87	CF48	PAG. 19
BM10R	PAG. 87	CF49	PAG. 19
BM11	PAG. 87	CF50	PAG. 19
BRILLSPRAY	PAG. 144	CHOCOICE	PAG. 144
CD3	PAG. 126	CIOCOPLASTBN	PAG. 144
CD4	PAG. 126	CIOCOPLASTMR	PAG. 144
CD5	PAG. 104	CL01	PAG. 143
CD6	PAG. 104	CL02	PAG. 143
CD7	PAG. 70	CL03	PAG. 143
CF01	PAG. 11	CL04	PAG. 143
CF02	PAG. 11	CL05	PAG. 143
CF03	PAG. 11	CL06	PAG. 143
CF04	PAG. 11	CL07	PAG. 143
CF05	PAG. 11	CL08	PAG. 143
CF06	PAG. 11	CL09	PAG. 143
CF07	PAG. 11	CL10	PAG. 143
CF08	PAG. 11	CL11	PAG. 143
CF09	PAG. 11	CLA	PAG. 143
CF10	PAG. 11	CREMORTARTARO / CREAM OF TARTAR	PAG. 145
CF11	PAG. 11	CT01	PAG. 143
CF12	PAG. 11	CT02	PAG. 143
CF13	PAG. 9	CT03	PAG. 143
CF14	PAG. 9	CT04	PAG. 143
CF15	PAG. 9	CT05	PAG. 143
CF16	PAG. 9	CT06	PAG. 143
CF17	PAG. 9	CT07	PAG. 143
CF18	PAG. 9	CT08	PAG. 143
CF19	PAG. 15	CT09	PAG. 143
CF20	PAG. 15	CT10	PAG. 143
CF21	PAG. 15	CT11	PAG. 143
CF22	PAG. 15	DB10	PAG. 82
CF23	PAG. 13	DB11	PAG. 82
CF24	PAG. 13	DB12	PAG. 82