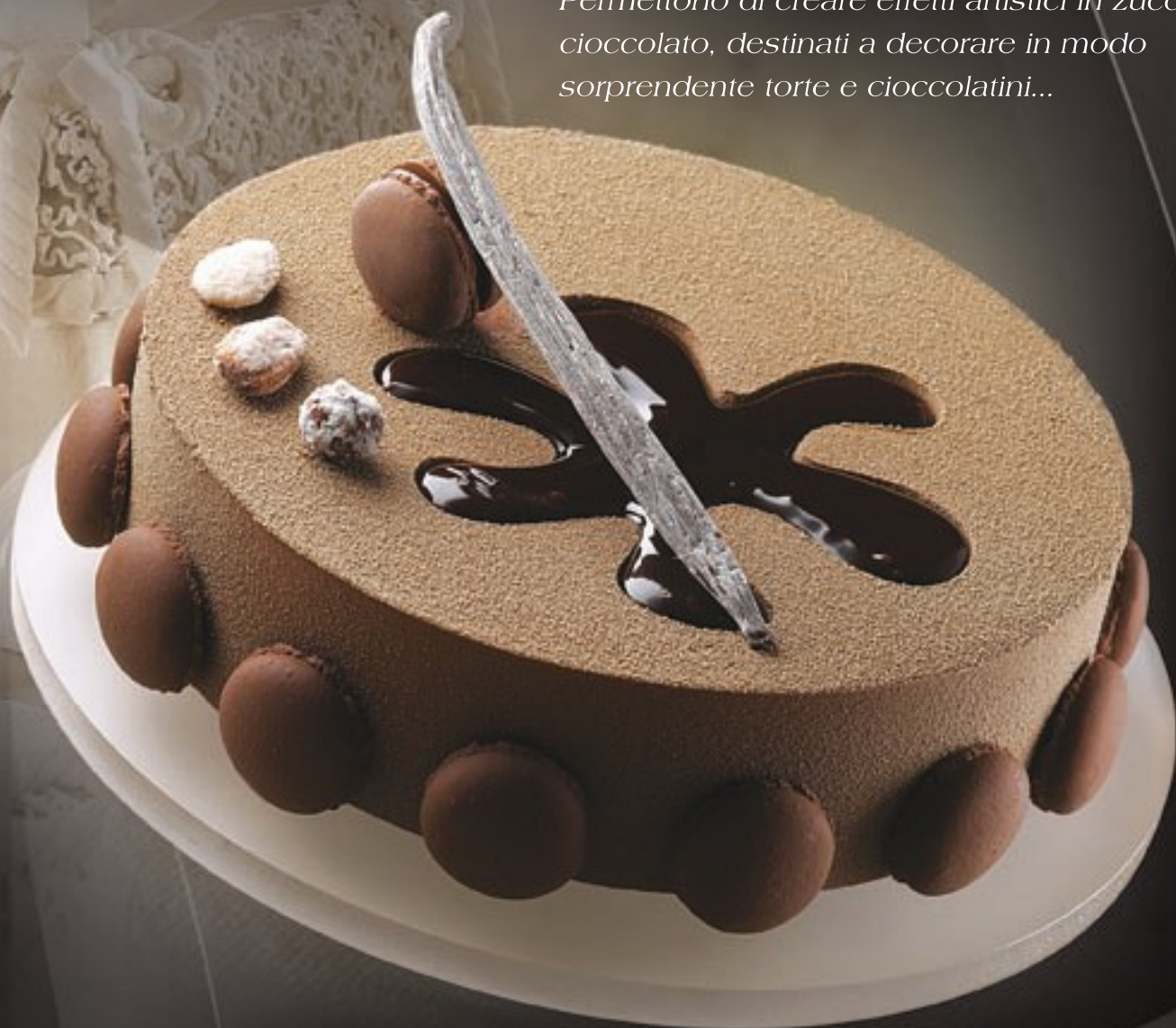


 **decosil**[®]
liberi di creare

Torte Moderne

Permettono di creare effetti artistici in zucchero e cioccolato, destinati a decorare in modo sorprendente torte e cioccolatini...



**Macchie negative piccole kit****cod. 1018**

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni dello stampo: diametro cm 3,5 x h cm 0,3
n° soggetti per ogni stampo: 1**Macchie negative medie kit****cod. 1017**

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni dello stampo: diametro cm 4,5 x h cm 0,4
n° soggetti per ogni stampo: 1**Macchia Negativa****cod. 1010**

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni dello stampo: diametro cm 12 x h cm 0,5
n° soggetti per ogni stampo: 1**Macchia Positiva****cod. 1011**

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni dello stampo: diametro cm 12 x h cm 1,2
n° soggetti per ogni stampo: 1**Dischi misti kit per montaggio a rovescio****cod. 1004**

Tipo di stampo: a 1 faccia tondo perfetto semplice Kit n° 4 pezzi di dischi in silicone di vari diametri, altezza 0,8 cm.

Dimensioni dei dischi: Ø 12 cm - Ø 14 cm - Ø 16 cm - Ø 18 cm
n° soggetti per ogni stampo: 1**Dischi per montaggio a rovescio Ø 12 cm.****Ø 14 cm****Ø 16 cm****Ø 18 cm**

Tipo di stampo: a 1 faccia h 0,8 cm.

cod. 1006**cod. 1007****cod. 1008****cod. 1009**



Bacca di Vaniglia Bourbon

cod. 1001

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni soggetto: b cm 20,5 x h cm 0,6 x p cm 0,4
n° soggetti per ogni stampo: 1



Bacca di Vaniglia Thaiti

cod. 1002

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni soggetto: b cm 16 x h cm 1 x p cm 0,6
n° soggetti per ogni stampo: 1



Frutto del cacao medio

cod. 1012

Tipo di stampo: a 2 facce con canale di colata

Dimensioni del soggetto: b cm 16 x h cm 7 x p cm 6,5
n° soggetti per ogni stampo: 1



Frutto del cacao grande

cod. 1013

Tipo di stampo: a 2 facce con canale di colata

Dimensioni del soggetto: b cm 18,5 x h cm 8,5 x p cm 9,5
n° soggetti per ogni stampo: 1



Frutto del cacao chiuso e aperto

cod. 12001

Tipo di stampo: a 1 faccia kit n° 2 pezzi

Dimensioni del soggetto 1: b cm 6,5 x h cm 3,5 x p cm 2
Dimensioni del soggetto 2: b cm 6,3 x h cm 3,5 x p cm 1,7
n° soggetti per ogni stampo: 1



Frutti del cacao 3 cabosse

cod. 12002

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni del soggetto: b cm 10 x h cm 6,8 x p cm 2
n° soggetti per ogni stampo: 1



Macaron o Amaretti Francesi

cod. 1003

Tipo di stampo: multiplo a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto: diametro cm 3,2 x h cm 1,4
 n° soggetti per ogni stampo: 24



Amaretti Italiani

cod. 00001

Tipo di stampo: multiplo a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto: diametro cm 3,4 x h cm 1,7
 n° soggetti per ogni stampo: 24



Gianduiotti

cod. 00002

Tipo di stampo: multiplo a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto: b cm 4,7 x h cm 1,6 x p cm 2
 n° soggetti per ogni stampo: 48



Tavoletta di cioccolato

cod. 1014

Tipo di stampo: a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto: b cm 10 x h cm 3 x p cm 0,6
 n° soggetti per ogni stampo: 1



Tavoletta di cioccolato grande con bordo

cod. 1015

Tipo di stampo: a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto: b cm 11,5 x h cm 5 x p cm 1
 n° soggetti per ogni stampo: 1



Cucchiaino da caffè

cod. 1016

Tipo di stampo: a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto: b cm 2,5 x h cm 9,5 x p cm 0,8
 n° soggetti per ogni stampo: 1



Cornice Quadrata

cod. 2001

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni del soggetto: b cm 15,5 x h cm 19,5 x p cm 1

n° di soggetti per ogni stampo: 1



Cornice Ovale

cod. 2002

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni del soggetto: b cm 13,5 x h cm 19 x p cm 1

n° soggetti per ogni stampo: 1



Cornice Ovale Grande

cod. 2003

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni del soggetto: b cm 20,5 x h cm 27 x p cm 2

n° soggetti per ogni stampo: 1



Tappetino Base di lavoro per colare i soggetti

cod. 2009

Impiegabile come base di lavoro sotto la lampada o a fianco, per tirare lo zucchero o per appoggiare soggetti in fase di realizzazione. Il suo spessore e la sua morbidezza permettono di attutire urti e colpi secchi.

Dimensioni dello stampo: b cm 59 x h cm 39 x spessore cm 0,4



Listelle per basi o per alzate artistiche

cod. 2011

Tipo di stampo: a 1 faccia kit n° 4 pezzi di varie lunghezze

Sezione cm 2 x cm 2,5

Lunghezze: cm 30 - 40 - 50 - 60

Step by Step Torta moderna



1 Creare i macarons utilizzando lo stampo in silicone, riempire ogni singolo spazio con il cioccolato precristallizzato, sbattere bene per livellare e far fuoriuscire le bolle d'aria.



2 Far cristallizzare completamente e sformare.



3 Formare la bacca di vaniglia in cioccolato utilizzando l'apposito stampo in silicone; aiutandosi con un sac à poche riempire con il cioccolato fondente precristallizzato, far cristallizzare correttamente e sformare.



4 Preparare un anello d'acciaio alto 5 cm e del diametro di 18 cm, sul fondo mettere la macchia in silicone.



5 Colare la mousse fino a 1/3 dell'altezza totale.



6 Far stabilizzare in abbattitore. Sformare, togliere la macchia in silicone che lascerà un incavo irregolare il quale diventerà parte della decorazione.

