





Uni Flowers **pg 116**

Uni Flowers

*UNI*  
*Flowers*

Easy Flowers **pg 118**

Easy Flowers

*Easy*  
*Flowers*

Coloranti Alimentari **pg 124**

Colours for food

Pettini e Stencil per decorazioni **pg 134**

Combs and Stencil for Decoration

Penne Aerografe e Compressori **pg 135**

Air Brushes and Air Pumps

Griglie e Stencil per Decorazioni **pg 136**

Grill and Stencil for decorations

Mascherine per Decorazioni **pg 140**

Decorative Plastic Masks

Alzatine Junior **pg 145**

Junior Cake Stands

Attrezzatura e Manuali per Intaglio **pg 146**

Equipment and Books for Carving

Attrezzatura per Marzapane **pg 148**

Equipment for Marzipan Working

Tappeti Rilievo **pg 150**

Relief Mats

# UNI Flowers



Tagliare la pasta con lo stampino Uni-Flower;  
Cut the paste with the stencil Uni-Flower;



Inserire il fiore nell'apposita teglia alveolare e modellare a proprio gusto;  
Place the flower in the alveolar tray and mould it to your taste;

Per la sagomatura del fiore richiedere le teglie alveolari.  
For the moulding of the flowers use the alveolar trays.



Ultimare la decorazione con l'aiuto di aerografo, coloranti alimentari e attrezzi per marzapane.  
Complete the decoration with the help of an airbrush, food colors and the tools for marzipan.



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PC. - PCS	CODE(*)	ALVEOLO
40-0102	Ø 90 - Ø 70 mm	kit 2 pcs	EFT01	Ø50 - h15mm
			EFT02	Ø50 - h25mm
			EFT03	Ø34 - h16mm
			EFT06	Ø50 - h14mm

(\*) Misura teglia alveolare 60x40 cm cod. EFT..  
(\*) Alveolar trays size 60x40 cm ref. cod EFT..



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PC. - PCS	CODE(*)	ALVEOLO
40-0304	Ø 80 - Ø 70 mm	kit 2 pcs	EFT01	Ø50 - h15mm
			EFT02	Ø50 - h25mm
			EFT03	Ø34 - h16mm
			EFT06	Ø50 - h14mm

(\*) Misura teglia alveolare 60x40 cm cod. EFT..  
(\*) Alveolar trays size 60x40 cm ref. cod EFT..



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PC. - PCS	CODE(*)	ALVEOLO
40-0506	Ø 80 - Ø 70 mm	kit 2 pcs	EFT01	Ø50 - h15mm
			EFT03	Ø34 - h16mm
			EFT04	Ø40 - h20mm
			EFT06	Ø50 - h14mm

(\*) Misura teglia alveolare 60x40 cm cod. EFT..  
(\*) Alveolar trays size 60x40 cm ref. cod EFT..



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PC. - PCS	CODE(*)	ALVEOLO
40-0708	Ø 75 - Ø 65 mm	kit 2 pcs	EFT02	Ø50 - h25mm
			EFT03	Ø34 - h16mm
			EFT04	Ø40 - h20mm
			EFT05	Ø30 - h20mm

(\*) Misura teglia alveolare 60x40 cm cod. EFT..  
 (\*) Alveolar trays size 60x40 cm ref. cod EFT..



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PC. - PCS	CODE(*)	ALVEOLO
40-0910	Ø 55 - Ø 45 mm	kit 2 pcs	EFT03	Ø34 - h16mm
			EFT05	Ø30 - h20mm

(\*) Misura teglia alveolare 60x40 cm cod. EFT..  
 (\*) Alveolar trays size 60x40 cm ref. cod EFT..



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PC. - PCS	CODE(*)	ALVEOLO
40-1112	65x55 - 62x45 mm	kit 2 pcs	EFT02	Ø50 - h25mm
			EFT04	Ø40 - h20mm

(\*) Misura teglia alveolare 60x40 cm cod. EFT..  
 (\*) Alveolar trays size 60x40 cm ref. cod EFT..



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PC. - PCS	CODE(*)	ALVEOLO
40-1314	50x38 - 40x30 mm	kit 2 pcs	EFT07	19 - h14mm

(\*) Misura teglia alveolare 60x40 cm cod. EFT..  
 (\*) Alveolar trays size 60x40 cm ref. cod EFT..



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PC. - PCS	CODE(*)	ALVEOLO
40-0015	55x32 - 45x26 mm	kit 2 pcs	EFT07	19 - h14mm

(\*) Misura teglia alveolare 60x40 cm cod. EFT..  
 (\*) Alveolar trays size 60x40 cm ref. cod EFT..



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PC. - PCS	CODE(*)	ALVEOLO
40-0016	55x32 - 45x26 mm	kit 2 pcs	EFT07	19 - h14mm

(\*) Misura teglia alveolare 60x40 cm cod. EFT..  
 (\*) Alveolar trays size 60x40 cm ref. cod EFT..

## EASY FLOWERS

Personalizzare il proprio fiore per un dolce speciale non è più un'utopia!

Un tocco di fantasia per creare ESCLUSIVI fiori che renderanno ancor più preziosa la vostra opera d'arte.

Con lo stesso kit è possibile realizzare fiori sempre diversi: l'inventiva del pasticciere associata all'EASY FLOWERS System non conosce limiti.

Un progetto che diventa realtà:

La manualità è un pregio che non tutti possediamo. Easy Flowers però ci viene incontro offrendoci un sistema semplice e veloce per realizzare splendide decorazioni capaci di stupire anche il pubblico più esigente. Originalità ed esclusività racchiuse in un prodotto che vi trasformerà in veri maestri pasticceri.

*Personalizing your flower for a special cake is not just a dream! A touch of fantasy for creating EXCLUSIVE flowers that embellish and make your cake a real work of art.*

*With this kit you can create an endless number of different flowers: inventiveness of the pastry chef combined with EASY FLOWERS Systems doesn't know limits.*

*An idea that becomes a reality:*

*Manual ability is a quality not possessed by everyone. Easy flowers however helps us providing an easy and quick way to create wonderful decorations that can impress also the most demanding public. Originality and exclusivity combined together in a product that will turn you into real pastry chefs.*

# Easy Flowers

...da un'idea del maestro pasticciere Gian Paolo Panizzolo, in collaborazione con Martellato srl

...from an idea of the pastry chef Gian Paolo Panizzolo in collaboration with Martellato srl



## EASY FLOWERS

Il kit è composto da: una griglia forata 60x40cm per il taglio della pasta, due teglie con alveoli di diverse dimensioni per sagomare i fiori ed un tappeto in silicone 60x40cm. Il kit è disponibile in due versioni per lo stesso soggetto: grande e piccola.

*Kit is composed of: a pierced grill of 60x40cm. for cutting dough, two alveolar trays of various sizes for moulding the flowers and a silicone mat 60x40cm. Kit is available in two sizes for each subject: big and small.*



## PASTA ZUCCHERO SUGAR PASTE

Pasta di zucchero, secchiello da 5 kg. Grazie alla sua elasticità e stabilità è ideale per la realizzazione di foglie, fiori e decorazioni varie.

*Sugar paste, bucket 5 kg. Thanks to its flexibility and stability this product is ideal for realizing leaves, flowers and various decorations.*



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CAP.
EFSS000	bianco - white	5 kg

# Smart Sugar



Decorazioni realizzate con:  
Decorations made with:



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT001	Ø 90mm	16 pcs.



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT002	Ø 70mm	28 pcs.



Decorazioni realizzate con:  
Decorations made with:



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT013	50x38 mm	56 pcs.



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT014	40x30 mm	80 pcs.





Decorazioni realizzate con:  
Decorations made with:



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT003	Ø 80mm	20 pcs.



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT004	Ø 70mm	28 pcs.



Decorazioni realizzate con:  
Decorations made with:



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT005	Ø 80mm	20 pcs.



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT006	Ø 70mm	28 pcs.





Decorazioni realizzate con:  
Decorations made with:



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
<b>EFKIT011</b>	76x55 mm	40 pcs.



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
<b>EFKIT012</b>	62x45 mm	54 pcs.



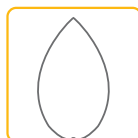
Decorazioni realizzate con:  
Decorations made with:



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
<b>EFKIT015</b>	55x32 mm	27 pcs.
	45x26 mm	30 pcs.



Decorazioni realizzate con:  
Decorations made with:



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
<b>EFKIT016</b>	55x32 mm	27 pcs.
	45x26 mm	30 pcs.





Decorazioni realizzate con:  
Decorations made with:



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT009	Ø 55mm	45 pcs.



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT010	Ø 45mm	63 pcs.



Decorazioni realizzate con:  
Decorations made with:



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT007	Ø 75mm	23 pcs.



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EFKIT008	Ø 65mm	33 pcs.



## PROCEDIMENTO MODALITY

In pochi minuti otterrete decine di fiori esclusivi da utilizzare per decorare a proprio piacere torte o alzate.  
*In a few minutes you get dozens of exclusive flowers for decorating cakes or cake-stands as you prefer.*



Stendere con la sfogliatrice la pasta Smart Sugar dello spessore desiderato. (circa 2,5 mm)  
*Roll out the "Smart Sugar" paste with the dough sheeter. Suggested thickness approximately 2.5 millimeter*



Preparare la griglia spolverandola leggermente di zucchero a velo affinché la pasta si possa facilmente togliere.  
*Prepare the grill dusting softly with icing sugar so that the paste can be easily removed.*



Stendere la pasta sopra la griglia  
*Roll out the paste over the grill*



Adagiare sopra alla pasta stesa il tappeto silicopat  
*Carefully lay down over the silicon mat the rolled paste*



Passare il mattarello facendo una leggera pressione  
*Pass the rolling pin with a light pressure*



Togliere la griglia e recuperare l'impasto in eccesso  
*Remove the grill and collect the exceeding paste*



Preparare la teglia alveolata spargendo un pò di zucchero a velo  
*Prepare the alveolar tray scattering a little bit of icing sugar*



Inserire il fiore nell'alveolo e modellare a propria fantasia  
*Insert the flower into the alveolus and mould it as you prefer*



Ultimare la decorazione con l'aiuto di aerografo e coloranti alimentari  
*Complete the decoration with the help of an airbrush and colours for food*





## CHABLONAGE SPRAY AZO FREE

La nuova linea CHABLONAGE offre un decoro al semifreddo dall'effetto vellutato più fine ed elegante.

L'articolo può essere spruzzato su tutte le superfici congelate come semifreddi, mousse, torte gelato, cioccolato, creme etc. Lo chablontage è realizzato con ricetta tradizionale, 50% cioccolato e 50% burro di cacao e colorante pertanto il risultato finale oltre ad avere un'estetica superiore ha anche un gusto molto più piacevole al palato.

### CONSIGLI D'USO:

È fondamentale che il prodotto su cui si spruzza lo chablontage sia congelato.

Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo di prodotto sulla superficie congelata che si vuole trattare da una distanza di circa 15/20 cm ad intervalli regolari. Ruotare costantemente il dolce mentre si spruzza la decorazione Chablontage in modo da distribuire uniformemente il prodotto.

Con la stessa procedura si possono decorare anche: mousse, cioccolato, creme etc.

*The new line Chablontage offers a decoration with velvety effect finer and elegant.*

*The article can be sprayed on all surfaces such as frozen semi-freddi, mousses, cakes, ice cream, chocolate, custards etc.*

*Given the composition of the product - that is made of 50% chocolate and 50% cocoa butter and colouring - the end result, besides having superior aesthetic, is much more palatable.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*It is essential that the surface to spray is frozen.*

*Shake well before use. Sprinkle a thin, uniform coat of product on the frozen surface from a distance of about 15-20 cm at regular intervals.*

*Constantly rotate the cake while decorating with Chablontage to evenly distribute the product.*

*Same procedure is valid for all products to be decorated with Chablontage Spray Martellato: mousse, chocolate, creams, etc.*



**COD. - ITEM**

**COLORE - COLOUR**

**LCC100**

bianco - white



**COD. - ITEM**

**COLORE - COLOUR**

**LCC004**

giallo - yellow



**COD. - ITEM**

**COLORE - COLOUR**

**LCC007**

rosa - pink



**COD. - ITEM**

**COLORE - COLOUR**

**LCC009**

verde - green



**COD. - ITEM**

**COLORE - COLOUR**

**LCC000**

cioccolato bianco - white chocolate



**COD. - ITEM**

**COLORE - COLOUR**

**LCC005**

cioccolato al latte - milk chocolate



**COD. - ITEM**

**COLORE - COLOUR**

**LCC015**

cioccolato fondente - dark chocolate

## VELVET SPRAY

I coloranti alimentari spray Velvet, a base di burro di cacao, offrono un decoro al semifreddo dall'effetto vellutato. L'articolo può essere spruzzato su tutte le superfici congelate: semifreddi, mousses, torte gelato, cioccolato, creme etc.

### CONSIGLI D'USO:

Il prodotto su cui si spruzza il Velvet deve essere congelato. Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo di prodotto sulla superficie congelata che si vuole trattare da una distanza di circa

15/20 cm ad intervalli regolari. Ruotare costantemente il dolce mentre si spruzza la decorazione Velvet in modo da distribuire uniformemente il prodotto. Stessa procedura è valida per tutti i prodotti da decorare con Velvet Spray.

### INFO:

The Velvet food coloring spray, made with cocoa butter, offer a velvety decor for semifreddi. The product can be sprayed on all frozen surfaces: semifreddi, mousses, ice cream cakes, chocolate, creams.

### DIRECTIONS FOR USE:

The product on which you spray the Velvet should be frozen. Shake well before use. Spray a thin and homogeneous layer of product on the frozen surface that you want to treat from a distance of about 15-20 cm at regular intervals. Constantly rotate the cake while spraying the Velvet decoration in order to evenly distribute the product. Same procedure is valid for all products to be decorated with Velvet Spray.



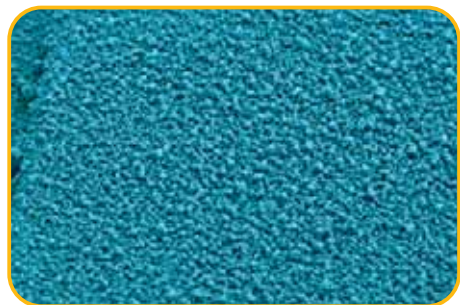
**COD. - ITEM COLORE - COLOUR**

**LCV000** bianco - white



**COD. - ITEM COLORE - COLOUR**

**LCV001** arancio - orange



**COD. - ITEM COLORE - COLOUR**

**LCV003** azzurro - light blue



**COD. - ITEM COLORE - COLOUR**

**LCV004** giallo - yellow



**COD. - ITEM COLORE - COLOUR**

**LCV005N** cioccolato al latte - milk chocolate



**COD. - ITEM COLORE - COLOUR**

**LCV107** fucsia - fuchsia



**COD. - ITEM COLORE - COLOUR**

**LCV008** rosso - red



**COD. - ITEM COLORE - COLOUR**

**LCV009N** verde mela - apple green



**COD. - ITEM COLORE - COLOUR**

**LCV015N** cioccolato fondente - dark chocolate

## TOP DECOR BOVE TECNOLOGIE

Gelatine decorative alimentari, ideali per piccole decorazioni, al gusto di fragola, mela e cioccolato utilizzabili su semifreddi, torte gelato e altro. Donano al prodotto finito oltre ad una piacevole decorazione una leggera profumazione che non altera il gusto del dolce.

### CONSIGLI D'USO:

Non serve agitare la bomboletta mantenersi ad una distanza di circa 15-20 cm decorare a fantasia

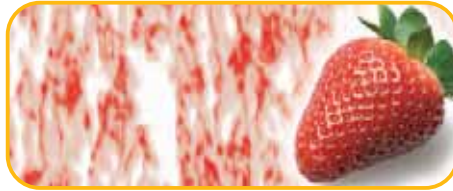
*Strawberry, apple and chocolate flavoured food decorative jellies suitable for ice cream, cakes and more. They give the finished product as well as a nice decoration, a light fragrance that does not alter the taste of the cake.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*No need to shake the spray. Keep it at a distance of about 15-20 cm and decorate as you like.*



**COD.** **COLORE & GUSTO - COLOUR & TASTE**  
**LCT015** cioccolato fondente - dark chocolate



**COD.** **COLORE & GUSTO - COLOUR & TASTE**  
**LCT018** rosso fragola - strawberry red



**COD.** **COLORE & GUSTO - COLOUR & TASTE**  
**LCT022** verde mela - apple green



## GELATINE JELLIES

La gelatina ad uso alimentare è ideale per guarnire le torte e dare un effetto di lucentezza.

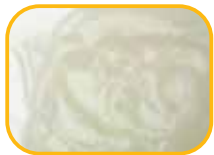
### CONSIGLI D'USO:

Una volta ammorbidita con la frusta, la gelatina va stesa sulla superficie della torta per dare un effetto lucido e glassato. 6 colori in conf. da 1 kg.

*Food jellies are ideal to garnish every kind of cake.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*After you have melted the jelly with a whisk, you have to spread it on the cake surface to produce a shiny effect. 6 colours content 1 kg*



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCJ100** transparent glitter



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCJ003** azzurra - blue



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCJ004** giallo - yellow



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCJ007** rosa - pink



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCJ008** rosso - red



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCJ009** verde - green



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCJ000** trasp. - transp.



## COLORANTI SPRAY PERLATI PEARL SPRAY COLOURS

Coloranti alimentari perlato in bombolette spray, decorazione colorata dall'effetto perlato. Ideali per la colorazione di masse grasse, cioccolato, marzipan, biscotteria, cialde, zucchero tirato soffiato e colato, pasta di zucchero, semifreddi, mousse, gelato, pastigliaggio e pasticceria generale.

### CONSIGLI D'USO:

Agitare il prodotto prima dell'uso, mantenersi ad una distanza di circa 15 cm. Non spruzzare in quantità eccessiva per non rischiare di causare macchie indesiderate. Lasciare asciugare per qualche secondo prima di spruzzare nuovamente sul prodotto da decorare.

*Pearled food colors in spray cans, colored decoration with pearled effect. Ideal for the decoration of fat masses, chocolate, marzipan, biscuits, waffles, pulled sugar, candy floss, poured sugar, sugar paste, semifreddi, mousses, ice-cream, pastry in general.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*Shake the product before use, keep at a distance of about 15 cm. Do not spray too much in order to avoid unwanted stains. Allow to dry for a few seconds before spraying again on the product to be decorated.*



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS215** bronzo - bronze



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS217N** oro - gold



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS218N** rubino - ruby



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS219N** argento - silver



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS220** rame - copper

## COLORANTI SPRAY SPRAY COLOURS

I coloranti alimentari spray possono essere utilizzati per la decorazione in superficie di prodotti come panna e creme. Colorante idrosolubile non adatto alla decorazione di cioccolato e altre masse grasse.

### CONSIGLI D'USO:

Spruzzare il prodotto ad una distanza di circa 15 cm, mantenendo costantemente la mano in movimento per evitare la formazione di aloni.

*The food colouring spray can be used for decorating the surface of products such as cream and custards.*

*Soluble colourings are not suitable for decorating chocolate and other fat mass.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*Spray the product at a distance of about 15 cm, keeping the hand in constant motion to avoid the formation of halos.*



**COD.** **COL. - COLOUR.**  
**LCS001** arancio - orange



**COD.** **COL. - COLOUR.**  
**LCS003** azzurro - sky blue



**COD.** **COL. - COLOUR.**  
**LCS004** giallo - yellow



**COD.** **COL. - COLOUR.**  
**LCS005** bruno - brown



**COD.** **COL. - COLOUR.**  
**LCS007** rosa - pink



**COD.** **COL. - COLOUR.**  
**LCS008** rosso - red



**COD.** **COL. - COLOUR.**  
**LCS009** verde - green

## COLORANTI AEROGRAFO PERLATI PEARL COLOURS FOR AIR BRUSH



Il colorante alimentare "Air Brush Pearl" è un prodotto idrosolubile adatto a qualsiasi tipo di impasto o alimento come: semifreddi, mousse, glasse, panna, pasta frolla, pasta di zucchero, pastigliaggio, marzapane e prodotti di pasticceria in genere.

Dona un effetto perlescente alle superfici aerografate - Non è consigliato l'uso sul cioccolato o altre masse.

**CONSIGLI D'USO:** Versare il colorante nel prodotto in base alla gradazione di colore che si vuole ottenere.

In caso di utilizzo del colorante con aerografo si consiglia, a lavoro terminato, di lavare la penna con acqua calda, qualora rimanesse residuo di colore secco utilizzare alcool a 90°

*The food coloring "Air Brush Pearl" is a water soluble product suitable for any type of dough or food such as ice creams, mousses, icings, cream, short pastry, sugarpaste, marzipan and pastries in general.*

*Gives a pearlescent effect to surfaces decorated with airbrush - it is not recommended for use on chocolate or other masses.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*Pour the colour in the product according to the shade of colour you want to obtain. In case of use of the dye with an airbrush, it is recommended at the end of work to wash the pen with hot water. In case any residuals of colour remain, use alcohol at 90°*



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA201** arancio - orange



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA217** oro - gold



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA203** azzurro - sky blue



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA219** argento - silver



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA205** bruno - brown



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA206** nero - black



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA207N** rosa - pink



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA208N** rosso - red



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA209** verde - green



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA210** viola - violet



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA211** limone - lemon



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA212** verde pis - pistachio

## COLORANTI AEROGRAFO COLOURS FOR AIR BRUSH



Il colorante alimentare idrosolubile "Air Brush" è adatto a qualsiasi tipo di impasto o alimento come: semifreddi, mousse, glasse, panna, pasta frolla, pasta di zucchero, pastigliaggio, marzapane e prodotti di pasticceria in genere. Non è consigliato l'uso sul cioccolato o altre masse grasse.

### CONSIGLI D'USO:

Versare il colorante nel prodotto in base alla gradazione di colore che si vuole ottenere.

In caso di utilizzo del colorante con aerografo si consiglia, a lavoro terminato, di lavare la penna con acqua calda, qualora rimanesse residuo di colore secco utilizzare alcool a 90°

*The water-soluble food colours "Air Brush" are suitable for any type of dough or food such as ice creams, mousses, icings, cream, short pastry, sugarpaste, marzipan and pastries in general. It is not recommended for use on chocolate or other fat mass.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*Pour the colour in the product according to the shade of colour you want to obtain. In case of use with an airbrush, it is recommended at the end of the work to wash the pen with hot water. In case any residuals of colors remain, use alcohol at 90°.*



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA000** bianco - white



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA001** arancio - orange



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA002** blu - blue



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA003** azzurro - sky blue



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA004** giallo - yellow



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA005** bruno - brown



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA006** nero - black



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA007N** rosa - pink



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA008N** rosso - red



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA009** verde - green



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA010** viola - violet



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA011** limone - lemon



**COD.** COL. - COLOUR  
**LCA012** pistacchio - pistachio



## COLORANTI IN POLVERE PERLATI PEARLED POWDER COLOURS

Il colorante in polvere può essere usato per la decorazione di praline e soggetti di cioccolato, torte glassate, semifreddi, gelato, mousse, gelatina trasparente ecc.



### CONSIGLI D'USO:

Il colorante è solubile in alcool, operazione consigliata o in acqua operazione più faticosa. Grazie alla capacità di riflettere la luce dona alla decorazione un effetto metallizzato. Può essere usato direttamente sulla superficie di cioccolato, senza essere sciolto, con un pennello o con le dita ottenendo così un effetto perlato.

*The powder colour can be used for decorating pralines or other subjects of chocolate, iced cakes, semifreddi, ice cream, mousse, transparent gelatin.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*The colour is soluble in alcohol (suggested operation) or in water (more difficult operation). Thanks to the ability to reflect the light, this powder gives the decoration a metallic effect.*

*It can be used directly on the surface of the chocolate, without being dissolved, with a brush or with fingers obtaining in this way a pearled effect.*



COD. COL. - COLOUR  
LCP003 azzurro - sky blue



COD. COL. - COLOUR  
LCP008 rosso - red



COD. COL. - COLOUR  
LCP009 verde - green



COD. COL. - COLOUR  
LCP010 viola - violet



COD. COL. - COLOUR  
LCP015 bronzo - bronze



COD. COL. - COLOUR  
LCP017N lustre gold



COD. COL. - COLOUR  
LCP018 rubino - ruby



COD. COL. - COLOUR  
LCP019N lustre silver



COD. COL. - COLOUR  
LCP020 rame - copper



COD. COL. - COLOUR  
LCP021 fucsia - fuchsia



COD. COL. - COLOUR  
LCP117 oro - gold



COD. COL. - COLOUR  
LCP119 argento - silver

## COLORANTE IN POLVERE LACCHE POWDER LAKE COLOURS

Il colorante alimentare liposolubile può essere utilizzato in tutte le masse grasse come cioccolato, burro di cacao, pasta frolla, marzapane, pasta di zucchero etc..

### CONSIGLI D'USO:

Non essendo idrosolubile può essere sciolto con altri grassi come burro margarina etc.. per essere poi versato nell'impasto da colorare. Se utilizzato per la colorazione del cioccolato può essere versato direttamente nel cioccolato fuso.

*The food lipid dispersed colour can be used in all the fat masses as chocolate, cocoa butter, short pastry, marzipan, sugar paste.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*This powder is not water-soluble therefore it can be mixed with other fats like butter or margarine, and then it can be poured in the dough to be colored.*

*When used for coloring the chocolate, it can be poured directly into the melted chocolate.*



COD. COL. - COLOUR GR  
LCP300 bianco - white 25



COD. COL. - COLOUR GR  
LCP302 blu - blue 25



COD. COL. - COLOUR GR  
LCP304 giallo - yellow 25



COD. COL. - COLOUR GR  
LCP305 bruno - brown 20



COD. COL. - COLOUR GR  
LCP306 carbone - black 15



COD. COL. - COLOUR GR  
LCP307 rosa - pink 20



COD. COL. - COLOUR GR  
LCP308 corallo - coral 25



COD. COL. GR  
LCP308N rosso - red 25



COD. COL. - COLOUR GR  
LCP309 verde - green 25



COD. COL. - COLOUR GR  
LCP311 arancio - orange 25

## COLORANTI IN POLVERE POWDER COLOURS

Colorante alimentare in polvere idrosolubile ad elevato grado di purezza utilizzabile in qualsiasi tipo di impasto (per la colorazione del cioccolato si consiglia di utilizzare la linea "powder lake" o "powder pearl").

CONSIGLI D'USO: Il colorante può essere sciolto con l'aggiunta di acqua.

*la grana più fine facilita e velocizza lo scioglimento della polvere*

*High purity water-soluble food coloring powder to be used in any type of dough (to colour the chocolate you should use the line "powder lake" or "powder Pearl").*

### DIRECTIONS FOR USE:

*The colour can be dissolved with the addition of water.*

*The finer is the grain the more rapid is the dissolution of the powder*



**COD.** LCP202 **COL. - COLOUR** blu - blue **GR** 25



**COD.** LCP204 **COL. - COLOUR** giallo - yellow **GR** 25



**COD.** LCP206 **COL. - COLOUR** nero - black **GR** 25



**COD.** LCP208 **COL. - COLOUR** corallo - coral **GR** 25



**COD.** LCP209 **COL. - COLOUR** verde - green **GR** 25



**COD.** LCP211 **COL. - COLOUR** arancio - orange **GR** 25



**COD.** LCP218 **COL. - COLOUR** fragola - strawberry **GR** 25



## REFRIGERANTE SPRAY SPRAY COOLER

Raffreddante spray alimentare ideale per raffreddare rapidamente decori o lavorazioni artistiche di cioccolato o zucchero.

### CONSIGLI D'USO:

Agitare bene prima dell'uso.  
Spruzzare ad una distanza di circa 20-30 cm

*Cooling spray ideal food for the rapid drop in temperature of the chocolate or sugar.*

### DIRECTIONS FOR USE:

Shake well before use.  
Spray at a distance of about 20-30 cm



COD.

**EUROCHOCK**

## VERNICE ALIMENTARE SPRAY VARNISH SPRAY

Lucidante per soggetti di cioccolato, marzapane, zucchero colato, zucchero soffiato e zucchero tirato.

### CONSIGLI D'USO:

Agitare abbondantemente la bomboletta e spruzzare ad una distanza di circa 20-30 cm  
Per ottenere una lucidatura uniforme spruzzare dolcemente sul prodotto da lucidare mantenendo costantemente la mano in movimento.

*Polishing for subjects made of chocolate, marzipan, poured sugar, pulled sugar and blown sugar.*

### DIRECTIONS FOR USE:

Shake thoroughly and spray at a distance of about 20-30 cm.  
To obtain a uniform polishing spray gently on the product keeping the hand constantly up and around.



COD.

**LCS200**

## SPRAY STACCANTE SPRAY COATING

Staccante alimentare ideale per velocizzare la rimozione del prodotto da teglie o cinture in acciaio e alluminio, stampi semifreddo, termoformati o altro. Il prodotto è inodore e insapore.

### CONSIGLI D'USO:

Agitare la bomboletta e spruzzare uniformemente ad una distanza di circa 10 cm

*Detaching ideal for removing easily the product from mould trays, steel belts, aluminium moulds, thermoformed moulds and other. The product is odourless and tasteless.*

### DIRECTIONS FOR USE:

Shake the can and spray evenly at a distance of about 10 cm



COD.

**COATING**

## SPRAY LUCIDANTE PER MARZAPANE MARZIPAN SHINY SPRAY

Lucidante alimentare neutro a base di burro di cacao ideale per proteggere e lucidare marzapane e pasta di mandorle

### CONSIGLI D'USO:

Agitare la bomboletta e spruzzare uniformemente ad una distanza di circa 15-20 cm

*Neutral Food Polishing composed of cocoa butter, ideal for protecting and polishing marzipan and almond paste.*

### DIRECTIONS FOR USE:

Shake the can and spray evenly at a distance of about 15-20 cm



COD. - ITEM

**LCV100**

## SPRAY PER CIOCCOLATO SPRAY FOR CHOCOLATE

Nuova linea di coloranti alimentari spray specifici per cioccolato, ideale per la decorazione di raffinate praline, tavolette e soggetti di cioccolato. Il prodotto conferisce un leggero effetto vellutato al supporto decorato. Il colorante può essere spruzzato sui blister termoformati in plastica prima di colare il cioccolato.

Utilizzabile per tutti i tipi di decorazione in cioccolato e altri prodotti in base alla fantasia del pasticciere.

### CONSIGLI D'USO:

Agitare il prodotto prima dell'uso, spruzzarlo sul cioccolato ed attendere qualche secondo, in quanto asciugandosi il colorante prenderà una colorazione più accesa e vivace.

*New line of food coloring spray specifically for chocolate, ideal for the decoration of fine chocolates, chocolate bars and other chocolate subjects. The product gives a velvety finish to the support decorated. The colours can be sprayed on thermoformed plastic blister before you pour the chocolate. Used for all types of decor in chocolate and other products based on the imagination of the confectioner.*



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS300** bianco - white



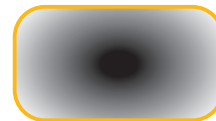
**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS301** arancio - orange



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS303** azzurro - sky blue



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS304** giallo - yellow



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS306** nero - black



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS308** rosso - red



**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCS309** verde - green

### DIRECTIONS FOR USE:

*Shake the product before use, sprinkle on the chocolate and wait for a few seconds, so that the colour will be more lively and vibrant.*



## BURRO DI CACAO COCOA BUTTER

I coloranti a base di burro di cacao, una volta sciolti a bagnomaria o microonde, risultano perfetti per la colorazione di prodotti in cioccolato e altre masse grasse.

### CONSIGLI D'USO:

Il burro di cacao pu essere utilizzato puro per piccole decorazioni con il pennello oppure se diluito con 50% di cioccolato bianco pu essere spruzzato con pistola a caldo producendo cos un effetto vellutato. Spruzzato all'interno di stampi per praline o corpi cavi, sciolto a 30°C oltre a colorare, permette di ottenere un effetto maculato, neve, goccia o buccia d'arancia.

*Colourings composed of cocoa butter, once melted in water bath or microwave, are perfect for colouring chocolate products.*

### DIRECTIONS FOR USE:

*The product when sprayed with hot gun, mixed with 50% of white chocolate, produces a velvety effect. Sprayed into moulds for chocolates, melted at 30°C, in addition to colour, allows to get spotted, snow, drop or orange peel effect.*

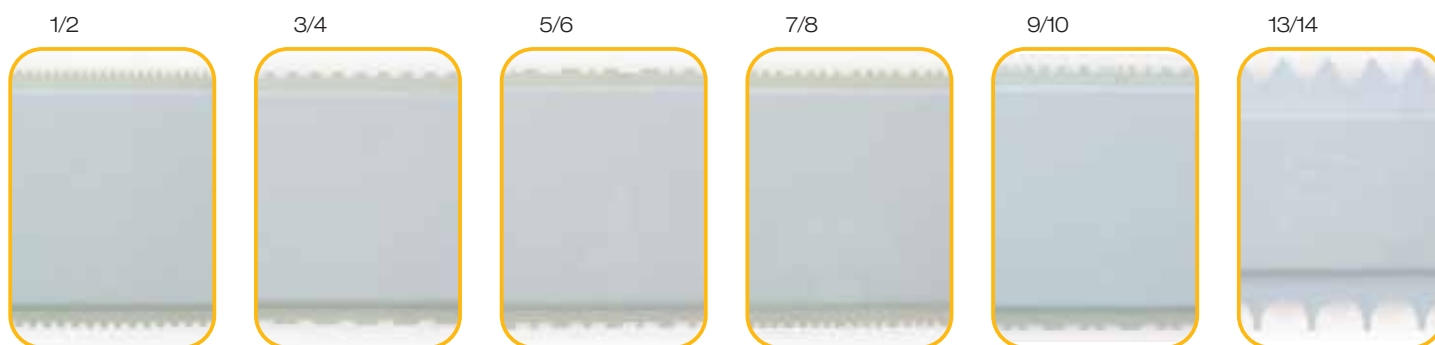
**COD.** **COL. - COLOUR**  
**LCB000** bianco - white



## PETTINI COMBS

Pettini in materiale plastico con doppio decoro.  
Ideali per il biscuit decorato e per stendere la pasta sigaretta.  
*Plastic combs with double decoration.*  
*Suitable for preparing biscuit and spreading "cigarette paste".*

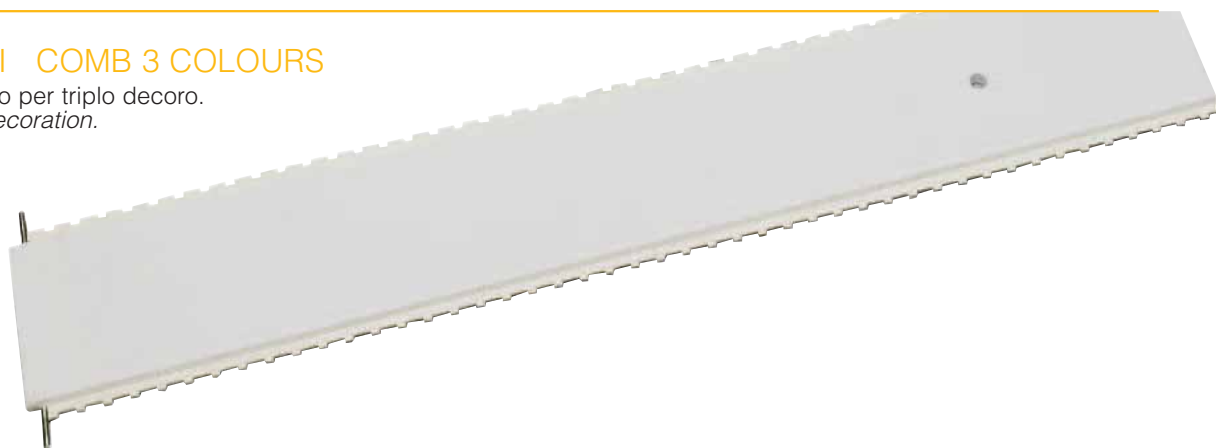
COD. - ITEM	MIS. - SIZE	DISEGNI - DESIGN					
PD	70cm	1/2	3/4	5/6	7/8	9/10	13/14
PDM	34cm	1/2	3/4	5/6	7/8	9/10	13/14
PDS	17cm	1/2	3/4	5/6	7/8	9/10	13/14



## PETTINE 3 COLORI COMB 3 COLOURS

Pettini in materiale plastico per triplo decoro.  
*Plastic combs for triple decoration.*

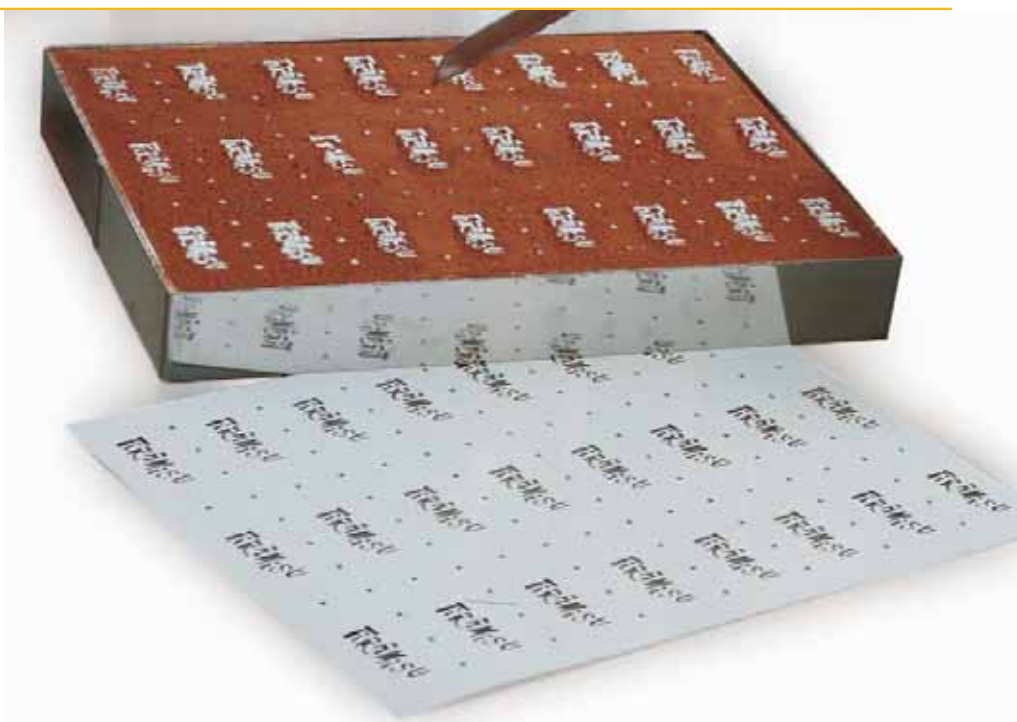
COD. - ITEM	MIS. - SIZE
PD 11/12	70cm



## STENCIL PORZIONATORE CAKE MARKER STENCIL

Griglia tiramisù 40x30cm decora il dolce e segna le porzioni.  
*Tiramisù grill 40x30cm for decorating the cake and making portions.*

COD. - ITEM	MIS. - SIZE
GP022	40x30cm



## COMPRESSORI PER AEROGRAFO AIR PUMPS



COD. - ITEM	CAP.
DECOMP1	2,5 bar



COD. - ITEM	CAP.
DECOMP6	6 bar

## PENNE AEROGRAFE AIR BRUSHES



Singola azione. *Single action.*

COD. - ITEM	CAP.	FORO - NOZZLE
DECOAIR1	2,5 cm <sup>3</sup>	0,3 mm



Doppia azione. *Double action.*

COD. - ITEM	CAP.	FORO - NOZZLE
DECOAIR2	7 cm <sup>3</sup>	0,3 mm



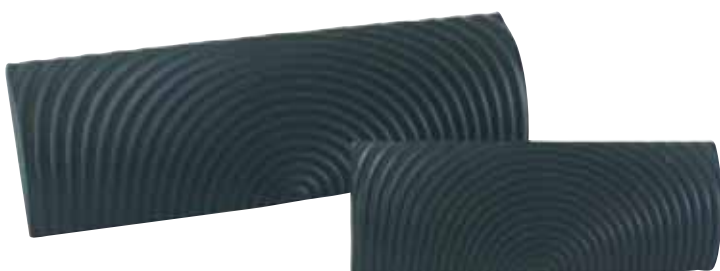
Doppia azione. *Double action.*

COD. - ITEM	CAP.	FORO - NOZZLE
DECOAIR3	2,5 cm <sup>3</sup>	0,2 mm

## TAMPONE FINTO LEGNO WOOD COMB

In gomma alimentare per decorazioni in cioccolato.  
*Made of rubber suitable for food. For chocolate decorations.*

COD. - ITEM	MIS. - SIZE
TFL10	10cm
TFL15	15cm



## SOSTEGNO PER AEROGRAFO SUPPORT FOR AIR BRUSH

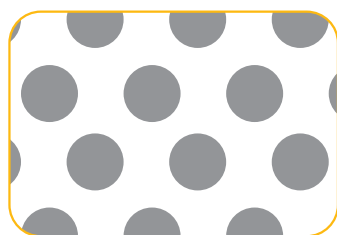
COD. - ITEM
MD2



## GRIGLIE GRILLS

Griglie in materiale plastico per biscotto decorato e altre decorazioni. In scala 1:1 nei riquadri  
*Plastic grills for decorated biscuit and other decorations. Scale 1:1 in the pictures below.*

COD. - ITEM	MIS. - SIZE
GS	30x20cm mini
GD	60x40cm standard



01



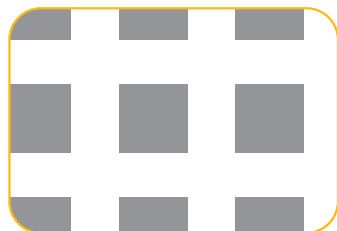
02



03



04



05



06



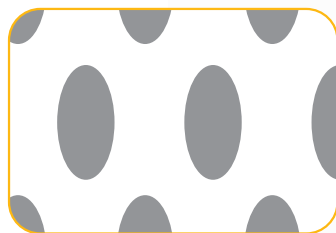
07



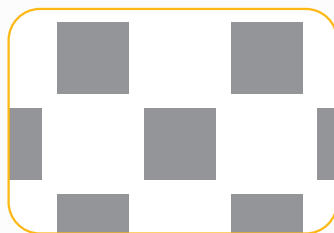
08



09



10



11



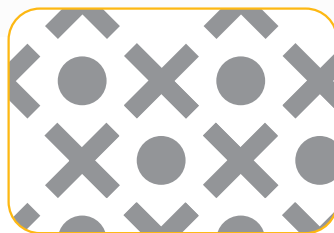
12



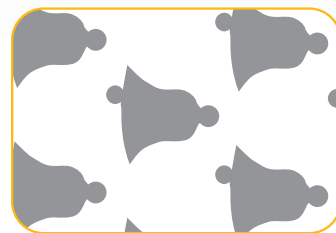
13



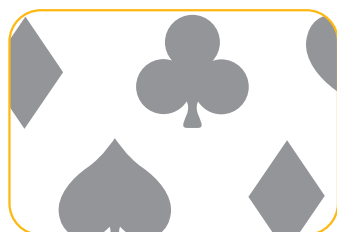
14



15



16



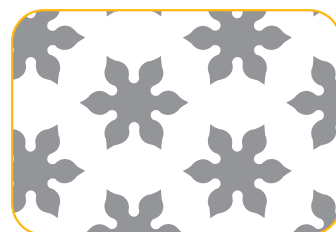
17



18



19



20

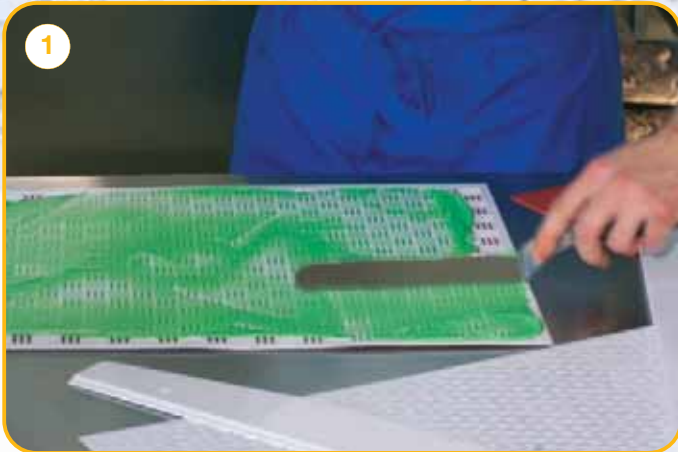


21



22

## PROCEDIMENTO MODALITY



1  
Appoggiare la griglia su di un foglio in silicone. Spatolare la pasta decoro uniformemente.  
*Place the grill on a silicone sheet. Spread the decorating paste.*



2  
Togliere la griglia e passare il decoro realizzato in congelatore.  
*Take off the grill and put into refrigerator.*

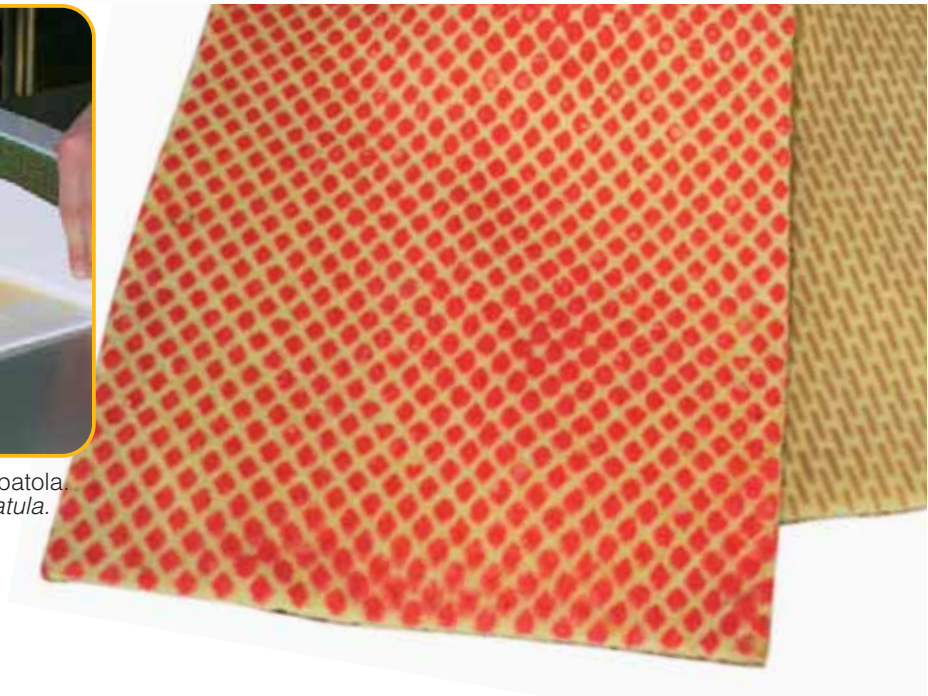


3  
Stendere il biscuit aiutandosi con una cornice e una spatola.  
*Afterwards spread the biscuit using a frame and a spatula.*

4

Cuocere in forno a 230° C per 8 minuti.  
Appoggiare il biscuit capovolto su un foglio e togliere delicatamente il tappeto in silicone.  
Tagliare le fasce di biscuit nella larghezza desiderata utilizzando il tagliapasta estendibile.  
Mettere le fasce di biscuit così ottenute nella forma prescelta.

*Bake in the oven at 230° C for 8 minutes.  
Place the biscuit upside down on a greaseproof paper and remove carefully the silicone sheet.  
Using an extensible pastry cutter, cut the biscuit into stripes.  
Now you can put the stripes into the mould you prefer.*





## MASCHERINE CREATIVE DECORATIVE STENCILS

Set 5 pezzi di diverso diametro.  
Set 5 pcs with different diameter.



**COD. - ITEM**  
**PM 5 PR**



**COD. - ITEM**  
**PM 5 ET**



**COD. - ITEM**  
**PM 5 MA**



**COD. - ITEM**  
**PM 5 AZ**



**COD. - ITEM**  
**PM 5 PA**



**COD. - ITEM**  
**PM 5 DA**



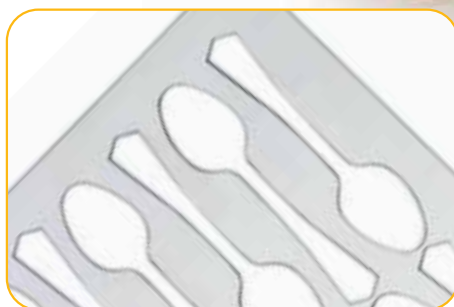
**COD. - ITEM**  
**PM 5 FO**

## STENCIL PER CUCINA CREATIVA CREATIVE CUISINE STENCIL

Dimensione placca 295x200mm.  
Mould size 295x200mm.



**COD. - ITEM** **MIS. - SIZE**  
**PMFORK** 30x125 x h1,5mm x12 pcs



**COD. - ITEM** **MIS. - SIZE**  
**PMSPOON** 30x130 x h1,5mm x12 pcs



**COD. - ITEM** **MIS. - SIZE**  
**PMKNIFE** 20x130 x h1,5mm x14 pcs

## STENCIL PER CUCINA CREATIVA CREATIVE CUISINE STENCILS

Dimensione placca  
Mould size 310x510mm.



**COD. - ITEM** **MIS. - SIZE**  
**SCSP01** 130x30 x h2mm x30 pcs



**COD. - ITEM** **MIS. - SIZE**  
**SCSP03** 75x35x h2mm x40 pcs



**COD. - ITEM** **MIS. - SIZE**  
**SCSP04** 65x40 x h2mm x32 pcs



## MASCHERINE IN PLASTICA PLASTIC MASKS

In materiale plastico per alimenti.  
 Misure: Ø260mm  
 Spessore 8/10.  
 In food plastic. Sizes: Ø260mm  
 Thickness 8/10.

Le mascherine possono essere usate: con aerografo,  
 The masks can be used: with air brush,



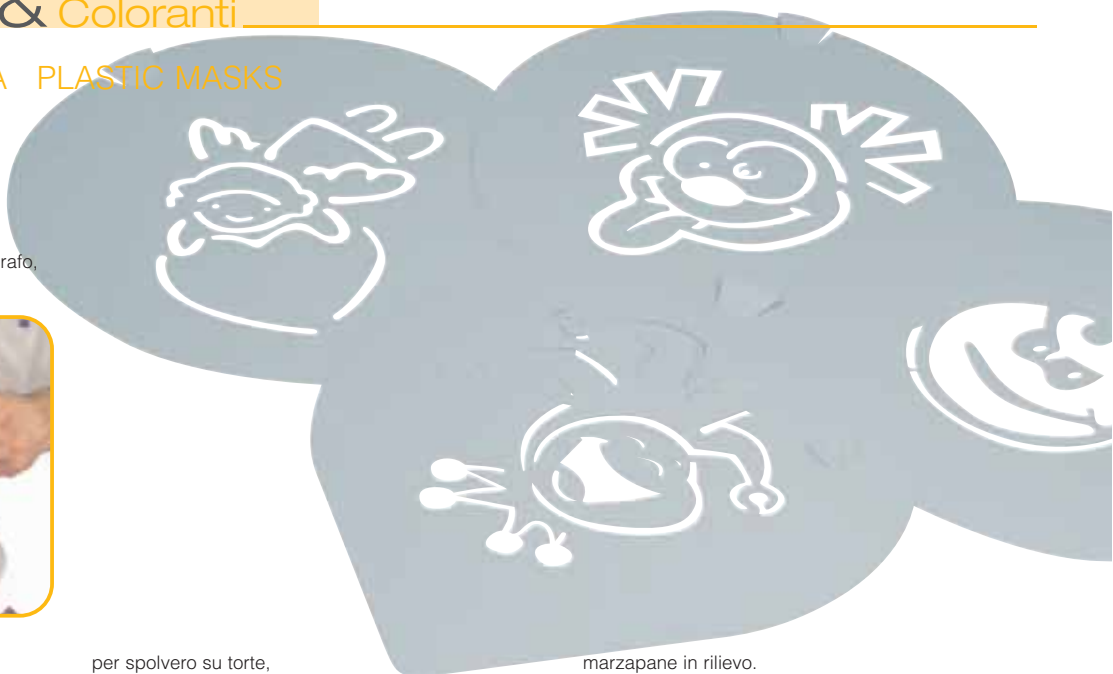
per spolvero piatti dessert,  
 to dust dessert dishes,



per spolvero su torte,  
 to dust cakes,



marzapane in rilievo.  
 marzipan on relief.



MASK 4



MASK 5



MASK 6



MASK 7



MASK 8



MASK 9



MASK 10



MASK 11



MASK 12



MASK 13



MASK 14



MASK 15



MASK 16



MASK 17



MASK 18



MASK 19



MASK 20



MASK 21



MASK 22



MASK 23



MASK 24



MASK 26



MASK 27



MASK 28



MASK 30



MASK 31



MASK 32



MASK 33



MASK 34



MASK 35



MASK 36



MASK 37



MASK 38



MASK 39



MASK 40



MASK 41



MASK 42



MASK 43



MASK 44



MASK 45



MASK 46



MASK 47



MASK 48



MASK 49



MASK 50



MASK 53



MASK 54



MASK 55



MASK 56



MASK 57



MASK 58



MASK 59



MASK 60



MASK 61



MASK 62



MASK 63



MASK 64



MASK 65



MASK 66



MASK 67



MASK 68



MASK 69



MASK 72



MASK 74



MASK 75



MASK 76



MASK 77



MASK 80



MASK 84



MASK 85



MASK 86



MASK 87



MASK 88



MASK 90



MASK 91



MASK 92



MASK 93



MASK 94



MASK 95



MASK 97



MASK 98



MASK 100



MASK 101



MASK 103



MASK 104



MASK 105



MASK 106



MASK 107



MASK 108



MASK 109



MASK 110



MASK 111



MASK 112



MASK 114



MASK 115



MASK 116



MASK 118



MASK 119



MASK 120



MASK 121



MASK 122



MASK 123



MASK 124



MASK 125



MASK 126



MASK 127



MASK 128



MASK 129



MASK 130



MASK 131



MASK 132



MASK 134



MASK 135



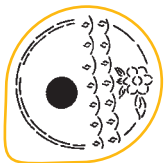
MASK 136



MASK 137



MASK 138



MASK 139



MASK 140



MASK 141



MASK 142



MASK 143



MASK 144



MASK 145



MASK 147



MASK 148



MASK 149



MASK 151



MASK 154



MASK 155



MASK 157



MASK 158



MASK 159



MASK 160



MASK 161



MASK 162



MASK 163



MASK 164



MASK 166



MASK 167



MASK 168



MASK 169



MASK 170



MASK 171



MASK 172



MASK 173



MASK 174



MASK 175



MASK 176



MASK 177



MASK 178



MASK 179



MASK 180



MASK 181



MASK 182



MASK 183



MASK 184



MASK 185



MASK 186



MASK 187



MASK 188



MASK 189



MASK 190



E 2



H 1



H 2



H 3



H 4



H 5



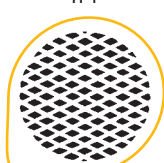
H 8



H 9



H 11



M 1



M 2



M 3



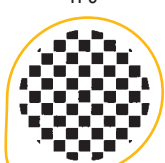
M 4



M 5



M 7



M 8



M 9



M 10



M 11



M 12



M 14



M 15



M 16



M 17



M 18



M 19



M 21



M 22



M 23



M 24



M 25



M 26



R 1



R 2



R 3



R 5



R 7



R 8



R 10



R 12



R 15



R 16



R 17



R 18



R 19



R 20



R 21



R 22



R 25



R 28



R 30



R 31



R 32



R 33



R 34



R 36



R 38



R 40



R 41



R 42



R 43



RO 1



RO 2



RO 4



RO 5



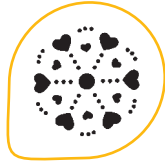
RO 6



RO 7



RO 10



RO 11



RO 12



RO 14



RO 15



CON 1



CON 2



CON 4



CON 5



CON 6



CON 8



CON 10



CON 13



CON 14



CON 15



CON 16



CON 17



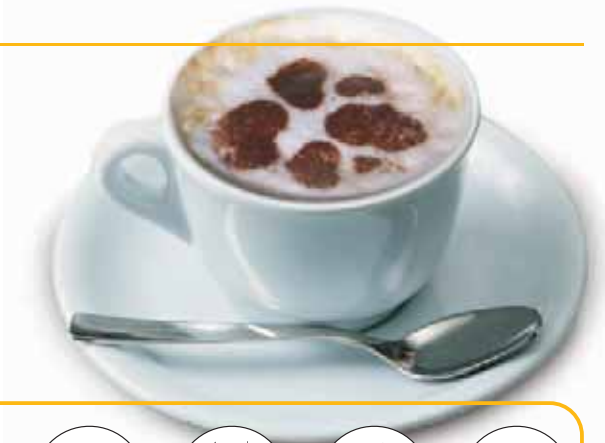
CON 18



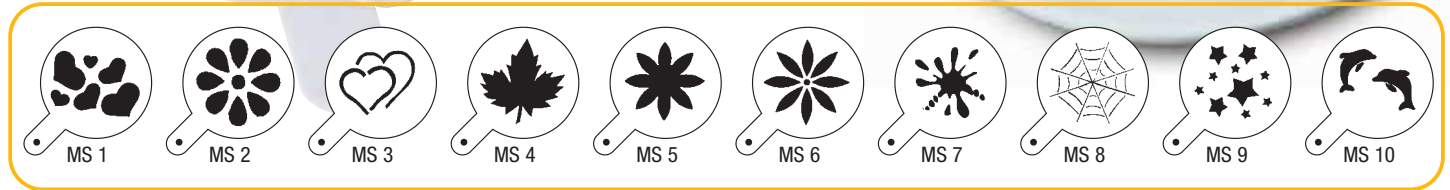
CON 19

## MASCHERINE CAPPUCCINO CAPPUCCINO MINI STENCILS

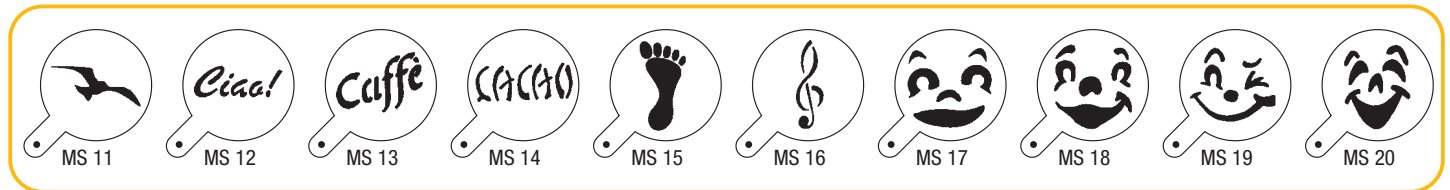
Mascherina Ø95mm.  
Mini stencil Ø95mm.



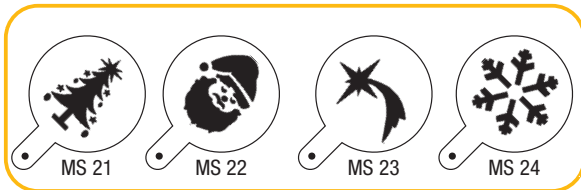
**COD. - ITEM**  
**KITMS1**



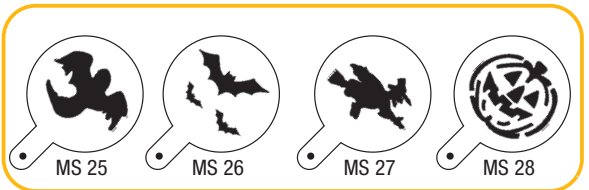
**COD. - ITEM**  
**KITMS2**



**COD. - ITEM**  
**KITMS3**



**COD. - ITEM**  
**KITMS4**



## MASCHERINE PER KRAPPEN DOUGHNUT STENCILS



## MINI SETACCIO SIFTER

Acciaio inox.  
St. steel.

**COD. - ITEM**   **MIS. - DIM.**

**SETACIOK**   Ø7 h 9 cm



## ALZATINE JUNIOR JUNIOR CAKE STANDS

Simpatici porta torta per allegre feste!  
Alzatina in polistirolo Ø 250mm.  
Funny cake stands for your happy parties!  
Made of polystyrene Ø 250mm.



COD. - ITEM	FORMA - SHAPE	MIS. - SIZE
<b>JUNIOR 01</b>	Coniglietto / Bunny	Ø 25 x h 32
<b>JUNIOR 02</b>	Orsetto / Bear	Ø 25 x h 32
<b>JUNIOR 03</b>	Clown / Clown	Ø 25 x h 32
<b>JUNIOR 04</b>	Pinocchio / Pinocchio	Ø 25 x h 32
<b>JUNIOR 05</b>	Coppa / Cup	Ø 25 x h 32





## VALIGETTE TOOLS KIT

Valigette di attrezzi per intaglio di frutta e verdura.  
*Fruit and vegetable carving tools kit.*



**COD. - ITEM**

**DECO24W**

**COD. - ITEM**

**DECO36**



## SGORBIE E COLTELLINI GOUGES AND SMALL KNIVES

Set di 15 sgorbie e 8 coltellini con manico in legno.  
*Kit of 15 gouges and 8 small knives with wood handle.*

**COD. - ITEM**

**DECO 15/8**



## ASTUCCIO TROUSSE

Astuccio con 10 sgorbie.  
*Trousse with 10 gouges.*

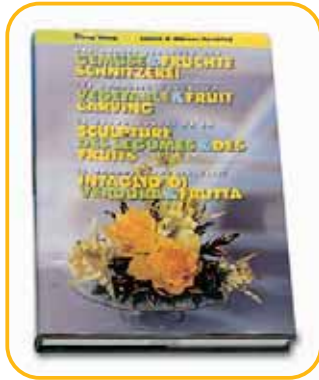
**COD. - ITEM**

**DECO 10T**



## LIBRI BOOKS

Libri professionali per decorazione.  
Professional books for decoration.

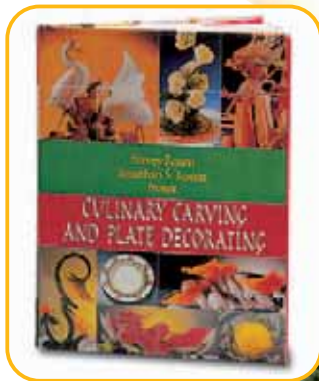


**COD. - ITEM**

**DECO1**

**LANGUAGE**

I/GB/DE/FR



**COD. - ITEM**

**DECO2**

**LANGUAGE**

GB

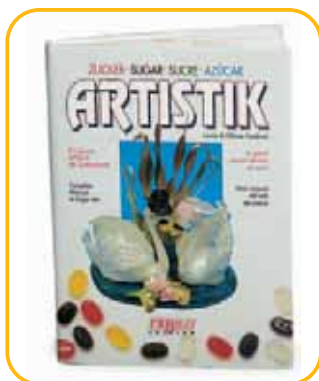


**COD. - ITEM**

**DECO3**

**LANGUAGE**

I/GB/DE/FR



**COD. - ITEM**

**SUGAR1**

**LANGUAGE**

ES/GB/DE/FR



**COD. - ITEM**

**ARTISTIK2**

**LANGUAGE**

I/GB/DE/FR



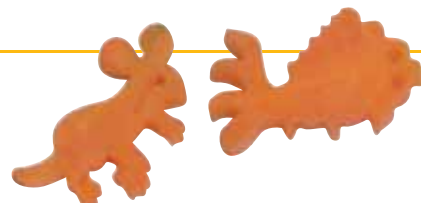
**COD. - ITEM**

**DECO4**

**LANGUAGE**

I

STAMPI PER INTAGLIO FRUTTA E VERDURA.  
STAINLESS STEEL CUTTERS FOR FRUIT AND VEGETABLE.



COD. - ITEM  
**DEC0031**



COD. - ITEM  
**DEC0086**



COD. - ITEM  
**DEC0109**



COD. - ITEM  
**DEC0130**



COD. - ITEM  
**DEC0055**



COD. - ITEM  
**DEC0024**



COD. - ITEM  
**DEC0062**



COD. - ITEM  
**DEC0246**



COD. - ITEM  
**DEC0215**



COD. - ITEM  
**DEC0154**



COD. - ITEM  
**DEC0260**



COD. - ITEM  
**DEC0239**



COD. - ITEM  
**DEC0178**



COD. - ITEM  
**DEC0161**



COD. - ITEM  
**DEC0185**



COD. - ITEM  
**DEC0192**



COD. - ITEM  
**DEC0222**

## PINZETTE CRIMPERS

Pinzette per decoro, in acciaio inox.  
Kit 2 pezzi: 1 piccola larghezza 12mm - 1 grande larghezza 18mm.  
Stainless steel pie crimpers.  
Kit 2 pcs: 1 small 12mm - 1 big 18mm.

Modelli lisci. Plain models.



001 OA L 002 OC L 003 VA L 004 VC L 005 CA L 006 CC L 007 LD L 008 CU L 009 AG L 010 LO L

Modelli dentellati. Serrated models.



001 OA D 002 OC D 003 VA D 004 VC D 005 CA D 006 CC D 007 LD D 008 CU D 009 AG D 010 LO D



## SET MARZAPANE MARZIPAN KIT

In materiale plastico per alimenti.  
Made of plastic material for food.

**COD. - ITEM**

**MARSET12** Composto da 1 coltello - 2 raschietti - 12 bastoncini  
Composed by: 1 Knife - 2 scrapers - 12 tools



**COD. - ITEM**

**MARSET6** Composto da 1 coltello - 2 raschietti - 6 bastoncini  
Composed by: 1 Knife - 2 scrapers - 6 tools



**COD. - ITEM**

**MARCUT1**

## VERNICE ALIMENTARE SPRAY VARNISH SPRAY

Lucidante per soggetti di cioccolato, marzapane, zucchero colato, zucchero soffiato e zucchero tirato.

**CONSIGLI D'USO:**

Agitare abbondantemente la bomboletta e spruzzare ad una distanza di circa 20-30 cm

Per ottenere una lucidatura uniforme sprayzzare dolcemente sul prodotto da lucidare mantenendo costantemente la mano in movimento.

*Polishing for subjects made of chocolate, marzipan, poured sugar, pulled sugar and blown sugar.*

**DIRECTIONS FOR USE:**

Shake thoroughly and spray at a distance of about 20-30 cm.

To obtain a uniform polishing spray gently on the product keeping the hand constantly up and around.



**COD.**

**LCS200**

## SPRAY LUCIDANTE PER MARZAPANE MARZIPAN SHINY SPRAY

Lucidante alimentare neutro a base di burro di cacao ideale per proteggere e lucidare marzapane e pasta di mandorle

**CONSIGLI D'USO:**

Agitare la bomboletta e spruzzare uniformemente ad una distanza di circa 15-20 cm

*Neutral Food Polishing composed of cocoa butter, ideal for protecting and polishing marzipan and almond paste.*

**DIRECTIONS FOR USE:**

Shake the can and spray evenly at a distance of about 15-20 cm



**COD. - ITEM**

**LCV100**

## TAPPETI RILIEVO RELIEF MATS

Tappeto in silicone per decori in rilievo.

Le stuoie permettono di ottenere decori in rilievo a 1 o 2 colori, in un'unica operazione di surgelazione e cottura.

Misura: 60 x 40 cm.

*Relief siliconed mats for baking.*

*Create beautiful designs for your cakes and dessert with these new bakeable and freezable decorative mats.*

*Size: 60 x 40 cm.*



COD. - ITEM RELIEF1



COD. - ITEM RELIEF2



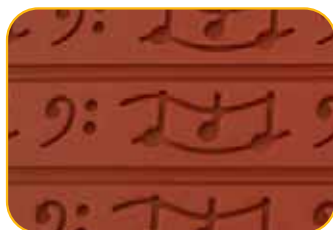
COD. - ITEM RELIEF3



COD. - ITEM RELIEF4



COD. - ITEM RELIEF5



COD. - ITEM RELIEF6



COD. - ITEM RELIEF7



COD. - ITEM RELIEF8



COD. - ITEM RELIEF9



COD. - ITEM RELIEF10



COD. - ITEM RELIEF11



COD. - ITEM RELIEF12

## PROCEDIMENTO MODALITY



1  
Stendere la pasta sigaretta nel tappeto decoro rilievo. Passare 5 minuti in congelatore.  
*Spread the cigarette dough on the mat thoroughly. Put it in a freezer for 5 min.*



2  
Stendere il biscuit.  
*Spread the biscuit (joconde).*



3  
Cuocere in forno a 220° C per circa 10/12 minuti.  
*Bake in the oven at 220° C for 10/12 min.*



4  
Appoggiare il biscuit capovolto su un foglio e togliere delicatamente il tappeto.  
*Place the biscuit upside down on some greaseproof paper and remove the silicone sheet carefully.*



5  
Tagliare le fascie di biscuit ed inserirle nello stampo prescelto.  
*Cut the biscuit into stripes and put them in the mould.*



6  
Continuare la preparazione del vostro dolce ...  
*Continue your cake ...*

