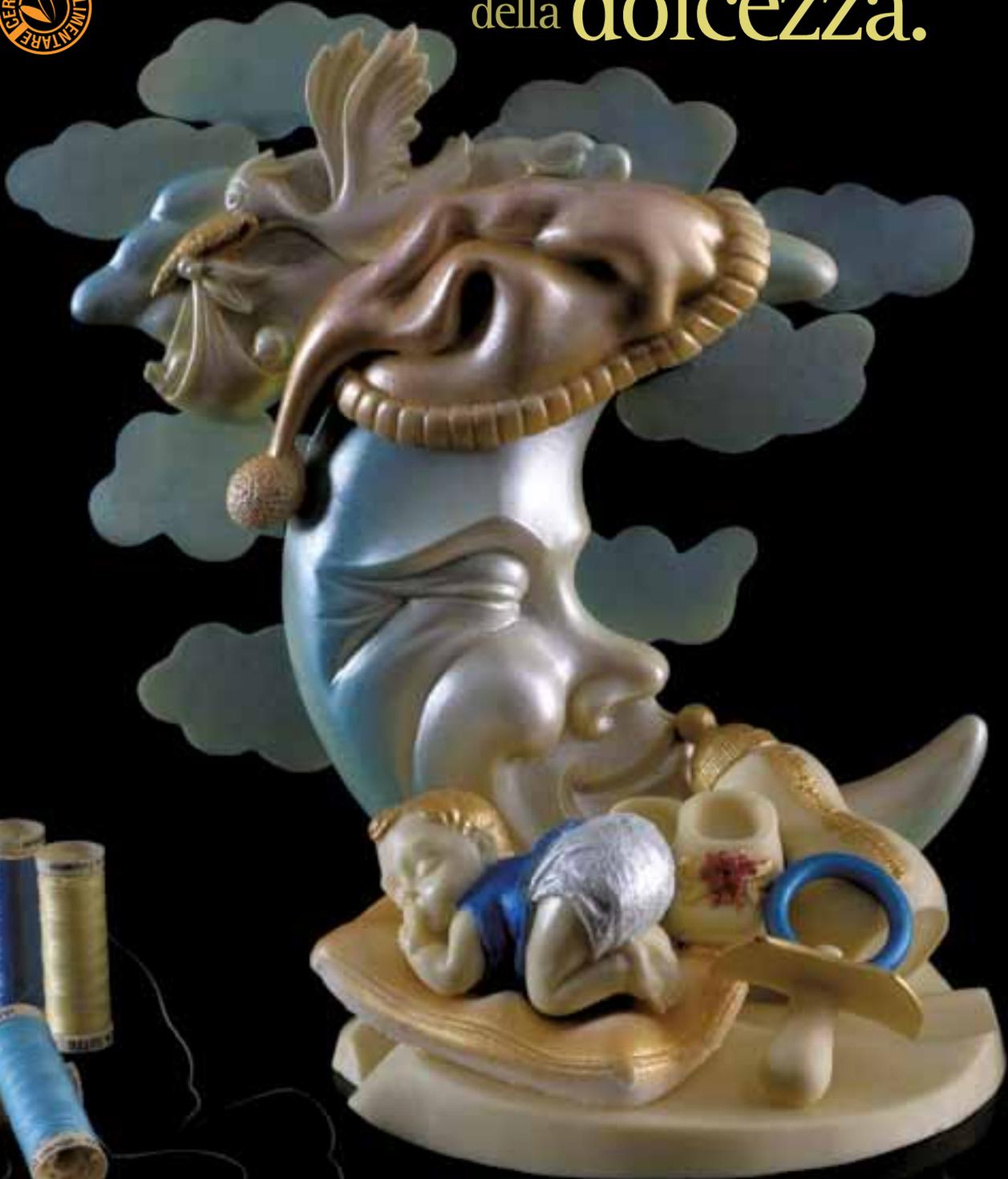


made in Italy

decosil[®]
liberi di creare



Segui il **filo**
della **dolcezza.**



Stampi in silicone alimentare.

NEWS PRIMAVERA 2010

I.P.



LUNA

cod. art. 6007
base cm 19
altezza cm 21,5
profondità cm 2



BERRETTINO LUNA

cod. art. 6011
base cm 16
altezza cm 3,5
profondità cm 7,2



BEBE' CHE DORME

cod. art. 6001
base cm 9
altezza cm 4,5
profondità cm 4



BIBERON

cod. art. 6009
base cm 4,8
altezza cm 10
profondità cm 5,8

CUSCINETTO BEBE'

cod. art. 6008
base cm 10,7
altezza cm 2,3
profondità cm 7,3

SCARPINE NEONATO

cod. art. 6004
base cm 4,5
altezza cm 3
profondità cm 2,5



CIUCCIOTTO

cod. art. 6005
base cm 6
altezza cm 7,5
profondità cm 2,8



CAVALLO A DONDOLO

cod. art. 5010
base cm 9
altezza cm 9,6
profondità cm 4,7



CICOGNA IN VOLO

cod. art. 6003
base cm 16
altezza cm 1,5
profondità cm 9

BAVAGLINO CON ORSETTO

cod. art. 6006
base cm 16,5
altezza cm 19
profondità cm 0,7

SONAGLIETTO

cod. art. 6010
base cm 5,9
altezza cm 11
profondità cm 2,5

I ricordi più dolci.

Tutti gli stampi in silicone alimentare Decosil possono essere utilizzati a colaggio o a pressione, con zucchero, isomalto, cioccolato a colaggio o plastico, pastigliaggio e altre masse di zucchero da modellaggio.



DECORO BALZE
cod. art. 3023
base cm 29,4
altezza cm 3,7
profondità cm 0,4



FOGLIA H
cod. art. 9008

Sboccia la
primavera!



FARFALLA
cod. art. 3034
base cm 6,4
altezza cm 5
profondità cm 0,4



CALLA
cod. art. 10009
base cm 8,5
altezza cm 11,8
profondità cm 5,3





Il giorno più bello!

SPOSI STILIZZATI TRA LE BRACCIA

cod. art. 3019
base cm 7,5
altezza cm 20,5
profondità cm 6,5

REGISTERED DESIGN



DECORO CUPIDO
cod. art. 3014
base cm 10,5
altezza cm 5,6
profondità cm 1,2



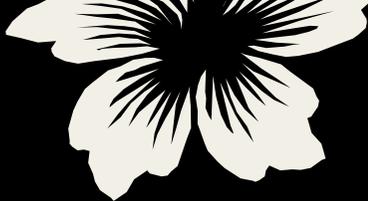
DECORO RETRO'
cod. art. 3028
base cm 18,7
altezza cm 6,1
profondità cm 0,5



DECORO NAIF
cod. art. 3022
base cm 31
altezza cm 9,3
profondità cm 0,5



DECORO GUGLIE
cod. art. 3032
base cm 29,9
altezza cm 8,7
profondità cm 0,5



**SPOSI STILIZZATI
CUORE**

cod. art. 3021
base cm 6,5
altezza cm 20,5
profondità cm 6,2

REGISTERED DESIGN

**SPOSI STILIZZATI
ABBRACCIO**

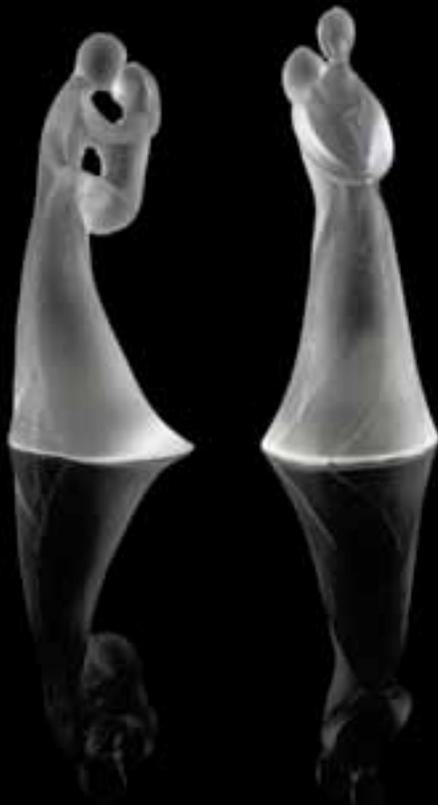
cod. art. 3020
base cm 8,3
altezza cm 20,5
profondità cm 7,1

**SPOSI STILIZZATI
TRA LE BRACCIA
PICCOLI**

cod. art. 3035
base cm 6,4
altezza cm 14
profondità cm 6

**SPOSI STILIZZATI
SGUARDO**

cod. art. 3036
base cm 6,5
altezza cm 14
profondità cm 5,6



SPOSI STILIZZATI

cod. art. 3003
base cm 7,5
altezza cm 21
profondità cm 5



CORNICE CUORE

cod. art. 2004
base cm 15,5
altezza cm 18,5
profondità cm 2



CIGNO

cod. art. 3033
base cm 11,5
altezza cm 12
profondità cm 9



Ricette di stagione.

PREPARAZIONE DELLO STAMPO LINEAGUSCIO.

1] Inserire lo stampo guscio in silicone nel termoformato, prestando attenzione che i bordi laterali coincidano. 2] Premere dall'interno dello stampo in silicone in corrispondenza dei bottoni per farli incastrare completamente nel termoformato. 3] A questo punto lo stampo è pronto.

N.B. Per la preparazione della mousse è sufficiente utilizzare solo mezzo stampo.

GUSCIO UOVO
FIORI DI PESCO
cod. art. 12505
base cm 12
altezza cm 18,5
profondità cm 10

REGISTERED DESIGN

TERMOFORMATO UOVO
LINEAGUSCIO KIT 2 PZ.
cod. 12500

Mousse ai lamponi.

INGREDIENTI.

purea di lamponi gr. 500
colla di pesce gr. 15
meringa all'italiana gr. 250
panna montata gr. 500

PROCEDIMENTO.

Scaldare 250 gr. di purea e far sciogliere la colla di pesce già ammorbidita, aggiungere i rimanenti 250 gr. di polpa, incorporare il tutto alla meringa ed alleggerire il preparato con la panna montata. Ora con una sac a poche versare con cura il composto nello stampo Decosil e lasciare stabilizzare in abbattitore per almeno un'ora.



GUSCIO SFERA ROSE

cod. art. 12601
diametro cm 13

REGISTERED DESIGN

TERMOFORMATO SFERA

LINEAGUSCIO KIT 2 PZ.
cod. 12600

DECORO CHIC

cod. 3025
base cm 31,2
altezza cm 2
profondità cm 0,5



Mousse al limone.

INGREDIENTI.

succo di limone gr. 500
zucchero gr. 60
colla di pesce gr. 32
meringa all'italiana gr. 800
panna montata gr. 800

PROCEDIMENTO.

Scaldare 250 gr. di succo di limone e fare sciogliere la colla di pesce già ammorbidita, aggiungere lo zucchero e poi i rimanenti 250 gr. di succo di limone, incorporare il tutto alla meringa ed infine aggiungere delicatamente la panna montata. Ora con una sac a poche versare con cura il composto nello stampo Decosil e lasciare stabilizzare in abbattitore per almeno un'ora.

Variante Mousse con fiori in cioccolato.

PROCEDIMENTO.

Aiutandosi con una sac a poche riempire con del cioccolato temperato i fiori dello stampo, attendere che il cioccolato cristallizzi parzialmente, poi versare con l'aiuto di una sac a poche il composto nello stampo Decosil e lasciare stabilizzare in abbattitore per almeno un'ora.

Completata la cristallizzazione del cioccolato e della mousse, togliere il supporto in termoformato esercitando una leggera pressione sugli innesti in silicone. Infine, rimuovere il guscio in silicone eseguendo un movimento come se si dovesse 'sbucciare'.





Spezie & cioccolato

ANICE STELLATO
cod. art. 1019
diametro cm 6,6
altezza cm 1,1



www.decosil.it

Ordina on line!

Codice Coupon sconto **IT-DECOSIL-0104-2010**

Utilizza questo codice coupon per gli acquisti on-line, per te in regalo il **10% di sconto!**

Il buono sconto vale dal 01/04/2010 fino al 31/07/2010 su tutti gli articoli Decosil.

Il buono sconto non dà diritto al trasporto gratuito per acquisti inferiori a € 250,00.

Il buono sconto ha validità per ordini con imponibile superiore a € 150,00.



decosil® srl
35010 Limena (Padova) - via Risorgimento, 29
tel +39 049 769999 - fax +39 049 8848069 - info@decosil - www.decosil.it
cod. fiscale e p. iva 04152410280