

decoStick



Collezione
Stick

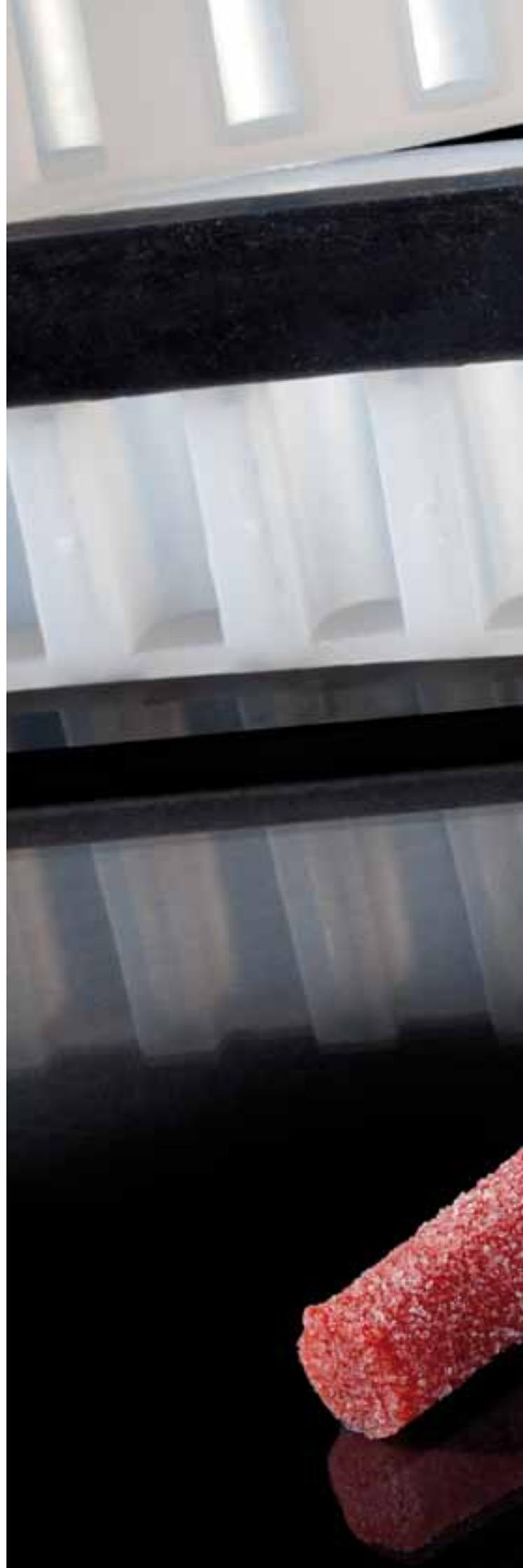
decoStick

Da un'idea di Gabriele Bozio per Decosil nasce una collezione di stampi dedicata alla creazione di soggetti o forme geometriche supportati da bastoncini per ottenere snack, dessert da passeggio o al piatto.

Può essere utilizzato con prodotti fluidi: cioccolato, zucchero, mousse, bavaresi, ghiaccioli, gelatine di frutta o pastosi quali gelato, marzapane, tartare di carne, pesce o vegetariani. decoStick è uno stampo in silicone alimentare composto da due parti: una "base" in silicone traslucido morbido e un "fermo" di chiusura amovibile in silicone nero più rigido, che da una maggiore stabilità allo stampo. Quest'ultimo, inoltre, blocca e supporta solidamente il bastoncino e permette di riempire lo stampo anche con prodotti pastosi, senza che il bastoncino si sposti; evita la fuoriuscita di materiali fluidi consentendo di estrarre dallo stampo i soggetti con estrema facilità senza deformarli. Nella parte inferiore dello stampo decoStick sono previste delle fessurazioni parziali che favoriscono il raffreddamento dei composti in abbattitore.



Gabriele Bozio Delmastro
Food consultant





Plus della linea decoStick

TECNOLOGIA i materiali utilizzati per la realizzazione dello stampo coniugano elasticità e stabilità, garantiscono le migliori performance nelle diverse fasi di lavorazione.

FACILE DA UTILIZZARE la linea semplice e l'incastro immediato del fermo sulla base rendono il suo utilizzo intuitivo e rapido per qualsiasi operatore.

VERSATILI si possono utilizzare molteplici supporti, sia in legno che in altri materiali, dai semplici spiedi o bastoncini per ghiaccioli fino a stecchi dalle forme più svariate. Gli stampi si possono utilizzare anche senza il supporto per ottenere forme geometriche da utilizzare come complemento o decorazione.

PERFETTAMENTE INTEGRABILI gli stampi sono progettati per essere comodamente gestiti sulle tradizionali teglie che si utilizzano in produzione senza dover acquistare appositi supporti; sulle teglie Euronorm 60x40 si possono mettere fino a 4 stampi, mentre sulle teglie Gastronorm se ne possono mettere fino a 2.

DESIGN ESCLUSIVO le forme proposte sono uniche, infatti, solamente con la tecnologia e i siliconi utilizzati per questi stampi si possono comodamente smodellare forme con sottosquadra.

Dettagli tecnici



Gli stampi decoStick sono studiati per essere posizionati sulle teglie Euronorm (60x40) che ne possono contenere al massimo 4 pezzi lasciando lo spazio necessario per la lavorazione e per permettere un'adeguata circolazione dell'aria nelle fasi di raffreddamento.

Settori di utilizzo

PASTICCERIA Minitorte con creme, mousse, pan di Spagna e tanti altri composti in versione snack su stecco. Gelatine fresche di frutta con o senza copertura croccante di cioccolato.

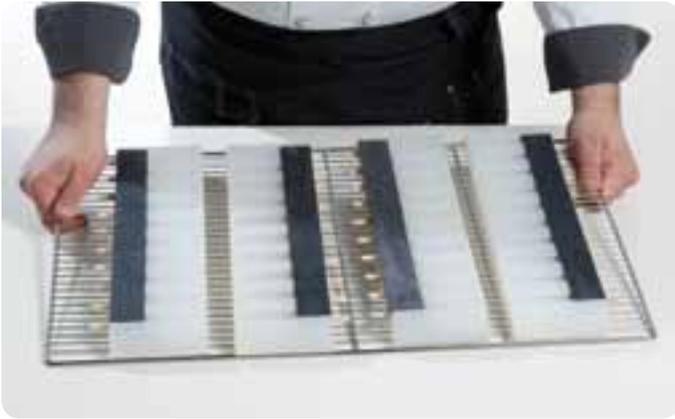
GELATERIA Snack di gelato o semifreddo, semplici o rivestiti con coperture croccanti. Minighiaccioli di frutta fresca o con sciroppo.

CIOCCOLATERIA/CONFETTERIA Snack di cioccolato e frutta secca. Snack di cremino con varie guarnizioni semplici o ricoperto con cioccolato e decorato. Croccanti di zucchero o miele con frutta secca o semi. Gelatine di frutta glassate di cioccolato o ricoperte di zucchero cristallino.

RISTORAZIONE/BAR Stuzzichini crudi o cotti su stecco ideali per il servizio a buffet. Simpatiche preparazioni su stecco per proposte di menu destinati ai bambini. Complementi di design per aperitivi e antipasti serviti impiattati. Complementi di design per dessert al piatto moderni. Minighiaccioli di frutta fresca o altri ingredienti per aperitivi innovativi.



Per gli operatori del settore che utilizzano le teglie GN (Gastronorm) è invece possibile posizionare un massimo di due stampi decoStick.



Nelle fasi di stabilizzazione del prodotto inserito nello stampo, al fine di ottenere una corretta estrazione, bisogna aspettare la cristallizzazione completa del cioccolato o surgelazione per quanto concerne altri prodotti.

La superficie esterna dello stampo è esposta al contatto con l'aria: statica se posizionato a temperatura ambiente o in frigorifero, dinamica se posizionato in macchinari per l'abbassamento rapido della temperatura tipo abbattitori. Per questo motivo con gli stampi decoStick si consiglia di utilizzare griglie o teglie forate come supporto.

Per aumentare la superficie di contatto con l'aria nelle fasi di raffreddamento, gli stampi decoStick sono dotati nella parte inferiore di apposite feritoie che permettono di dissipare velocemente il calore, se correttamente posizionati su griglie o teglie forate.



Ogni stampo della linea decoStick è formato da due siliconi differenti per ottimizzarne la resa in lavorazione. La base, in silicone traslucido-morbido, è studiata per essere al contempo stabile nelle fasi di lavorazione ma duttile ed elastica nelle fasi di estrazione del prodotto. Il fermo, realizzato in silicone nero-rigido, possiede degli speciali incastri che ne permettono un rapido e intuitivo posizionamento e una perfetta aderenza alla base.

Con gli stampi decoStick è possibile utilizzare molteplici supporti in legno o altro materiale, che si trovano regolarmente in commercio, senza essere vincolati all'acquisto di supporti specifici.



Ideabril® è l'imballaggio eco-compatibile salvafreschezza brevettato da Esseoquattro Spa. I test effettuati dall'Università di Camerino dimostrano che aumenta la conservazione degli alimenti e svolge un'azione isolante e protettiva nei confronti di luce ed aria.

Utilizzando questo tipo di incarto l'alimento, sia in fase di preparazione con lo stampo decoStick che durante la conservazione prima di essere consumato, manterrà inalterate le proprie caratteristiche, come sapore, odore, colore. Anche congelato l'alimento si staccherà facilmente dall'incarto senza lasciare residui. Se vuoi saperne di più: www.ideabril.it

Come utilizzare gli stampi decoStick per il colaggio di prodotti fluidi



1. Posizionare il fermo in silicone nero sulla base dello stampo.



2. Inserire i supporti (in questo caso tradizionali stecchi per ghiaccioli) nelle feritoie laterali facendoli scivolare fino alla posizione definitiva (circa a metà della lunghezza della forma).



3. Riempire totalmente le forme lasciando defluire il composto in maniera naturale; per composti particolarmente densi si consiglia di far vibrare leggermente lo stampo per far fuoriuscire eventuali bolle d'aria. Per versare il composto negli stampi si può utilizzare un colino dosatore...



4. ...oppure un dispenser per salse con beccuccio (squeeze bottle).



5. Gli stampi vanno riempiti fino all'orlo.



6. Far stabilizzare a temperatura ambiente o in abbattitore a seconda delle preparazioni.

La ricetta **Gelatine di frutta su stecco**

Procedimento

Portare a bollire in una pentola capiente bassa e larga la polpa di frutta con lo zucchero semolato, lo sciroppo di glucosio e lo sciroppo di saccarosio invertito; a parte disperdere in maniera omogenea la pectina nella seconda quantità di zucchero semolato. Mescolando con la frusta, versare a pioggia quest'ultima miscela sopra la polpa in ebollizione e lasciar bollire il tutto fino a raggiungere i 75 °Brix, misurandoli con il refrattometro.

Nel frattempo preparare gli stampi decoStick posizionando il fermo sulla base, inserire poi i supporti nelle feritoie laterali facendoli scivolare fino a metà circa della lunghezza della forma. Raggiunti i 75 °Brix aggiungere l'acido citrico, mescolare bene e colare riempiendo totalmente le forme lasciando defluire il composto in maniera naturale. Lasciare raffreddare il tutto, quindi sformarli e ripassarli nello zucchero cristallino fino a rivestirli completamente. Sistemati su di un espositore o confezionati e posizionati a fianco della cassa sono un ottimo prodotto per la cosiddetta "vendita d'impulso".

**Ingredienti**

1000g polpa di frutta fresca
700g zucchero semolato
300g sciroppo di glucosio
250g sciroppo di saccarosio invertito
20g pectina (per confetture e gelatine di frutta)
70g zucchero semolato
15g acido citrico in soluzione 1:1

Gelatine di frutta da proporre come alternativa naturale a base di frutta fresca come piccoli snack per bambini e non solo.

Come utilizzare gli stampi decoStick con prodotti cremosi lavorati con sac à poche



1. Dopo aver regolarmente posizionato il fermo sulla base, inserire i supporti (in questo caso mini stecchi per ghiaccioli) nelle feritoie laterali facendoli scivolare fino alla fine del fermo, inserendoli solo per pochi millimetri nella forma.



2. Con il sac à poche riempire le forme facendo aderire bene il composto alle pareti dello stampo e lasciandolo fuoriuscire leggermente.



3. Far scivolare all'interno i supporti fino alla posizione desiderata; per una regolare tenuta del supporto nel prodotto si consiglia l'introduzione per almeno un terzo della lunghezza della forma.



4. Con una spatola a gomito, in posizione quasi parallela allo stampo, premere bene all'interno delle forme il composto. Rasare le forme eliminando il composto in eccesso inclinando la spatola.



5. Per evitare che l'aria dell'abbattitore possa rovinare la superficie del prodotto, proteggerla con un foglio **Ideabril**® (*) oppure di carta da forno o acetato, fatto aderire bene.



6. Procedere quindi con l'abbattimento in negativo a -40 °C fino al completo indurimento del prodotto. Quando il prodotto è abbattuto rimuovere la carta protettiva.



7. Togliere il fermo in silicone nero dalla base dello stampo.



8. Grazie all'elasticità del silicone l'estrazione delle singole forme è semplice e immediata. Se il prodotto è correttamente abbattuto lo stampo rimane perfettamente pulito, pronto per essere riutilizzato.



9. Estrarre completamente le forme e finire il prodotto decorandolo a piacere.

(*) Vedi a pag. 5 Ideabril® 

La ricetta **Mousse cioccolato bianco e nocciola su stecco**

Procedimento

Portare a bollore in una casseruola la panna con la pasta nocciola, allontanare dalla fonte di calore, unire e far sciogliere la gelatina precedentemente ammollata; unire anche il cioccolato e farlo fondere. Emulsionare bene il tutto con un mixer ad immersione e raffreddare il composto a 30 °C. Nel frattempo preparare gli stampi decoStick posizionando il fermo sulla base, inserire i supporti nelle feritoie laterali facendoli scivolare fino alla fine del fermo, inserendoli solo per pochi millimetri nella forma. Montare la panna mantenendola cremosa, unire quindi il composto raffreddato in precedenza e colare negli stampi decoStick con il sac à poche.

Riempire le forme facendo aderire bene il composto alle pareti dello stampo e facendolo fuoriuscire leggermente. Spingere all'interno il supporto fino a circa metà della lunghezza della forma,



Cremini semplicemente decorati o ricoperti con cioccolato o granelle croccanti.

con una spatola a gomito in posizione quasi parallela allo stampo premere bene all'interno delle forme il composto, inclinando la spatola rasare le forme eliminando il composto in eccesso. Coprire con un foglio Ideabrill® (*) oppure di carta da forno o acetato e procedere quindi con l'abbattimento in negativo a -40 °C fino al completo indurimento del prodotto. Quando il prodotto è ben abbattuto togliere la carta protettiva, togliere il fermo dalla base ed estrarre completamente le forme. Finire il prodotto decorandolo a piacere. Lasciare rinvenire a 2-4 °C per il consumo.

Ingredienti

500g cioccolato bianco
80g pasta nocciola pura
350g panna fresca 35% grassi
4g gelatina in fogli tipo oro (bloom 190-220)
500g panna fresca 35% grassi

Come utilizzare gli stampi decoStick con impasti salati lavorati con sac á poche



1. Sistemare il fermo sulla base, riempire completamente le forme con l'utilizzo del sac á poche facendo aderire bene il composto alle pareti.



2. Sistemare i supporti (in questo caso stecchi di design in bambù e ministeccchi classici per ghiaccioli) facendoli scivolare all'interno della forma per almeno un terzo della lunghezza.



3. Con la spatola a gomito stendere il composto e asportare l'eccesso.



4. Proteggere con un foglio di carta **Ideabril®** (*) oppure di carta da forno o acetato, per evitare che l'aria dell'abbattitore possa rovinare la superficie del prodotto. Mettere in abbattitore e surgelare parzialmente o completamente a seconda delle esigenze.



5. Togliere il fermo in silicone nero dalla base dello stampo.



6. Grazie all'elasticità del silicone l'estrazione delle singole forme è semplice e immediata. Se il prodotto è correttamente abbattuto lo stampo rimane perfettamente pulito, pronto per essere riutilizzato. Estrarre completamente le forme e rifinire il prodotto cuocendolo e decorandolo a piacere.

(*) Vedi a pag. 5 Ideabril® 

La ricetta **Tartare di carne su stecco**

Procedimento

In una ciotola condire la carne trita con l'olio extravergine, miscelare bene poi unire anche tutti gli altri ingredienti; aggiustare di gusto con sale e pepe e inserire il composto in un sac á poche. Sistemare il fermo sulla base degli stampi decoStick, riempire completamente le forme con il composto facendolo aderire bene alle pareti, sistemare i supporti in legno facendoli scivolare all'interno della forma per almeno un terzo della lunghezza e con la spatola a gomito stendere il composto asportando poi l'eccesso. Proteggere con un foglio Ideabril® (*) oppure di carta da forno o acetato, per evitare che l'aria dell'abbattitore possa rovinare la superficie del prodotto e mettere in abbattitore surgelando parzialmente o completamente a seconda delle esigenze. Sformare, far rinvenire alla temperatura di servizio, impiattare e guarnire a piacere. Con la stessa tecnica cambiando l'impasto è possibile realizzare qualsiasi tipo di burger o crocchette di carne, pesce o vegetariani, fritti o cotti al forno, sempre con stecco per un elegante servizio a buffet o innovativo servizio al piatto.

Sticktartare di carne o di pesce marinati, dalle forme innovative realizzate in modo molto elegante per un impiattamento moderno.

Ideali per un servizio a buffet da consumare in piedi. Il cliente apprezzerà di poter degustare i prodotti comodamente senza doverli toccare con le mani.



Ingredienti

500g carne di manzo tritata al momento
20g olio extravergine d'oliva
5g zenzero in agrodolce tritato finemente
2g scorza di limone grattugiata finemente
5g acidulato di riso
Sale e pepe bianco

Come utilizzare gli stampi decoStick con gelato e altri composti lavorati con spatola



1. Posizionare il fermo e inserire parzialmente i supporti (in questo caso mini stecchi per ghiaccioli) nelle feritoie laterali facendoli scivolare fino alla fine del fermo, inserendoli solo per pochi millimetri nella forma. Con la spatola riempire le forme premendo il composto; nel caso del gelato si consiglia di utilizzare lo stampo già freddo.



2. Lisciare bene la superficie eliminando il composto in eccesso.



3. Inserire completamente i supporti per almeno un terzo della lunghezza della forma. Abbattere completamente il prodotto a -40 °C, sformare e rifinire a piacere.

Piccoli gelati ricoperti con coperture e decorati con eleganti serigrafie per un fine pasto fresco e diverso dal classico dessert. In gelateria possono essere venduti come piccola pasticceria a base di gelato. In occasioni eleganti sono molto apprezzati come alternativa alla pasticceria fresca o al gelato da asporto.

La ricetta **Ministecchi gelato**

Procedimento

Posizionare il fermo dello stampo decoStick e inserire parzialmente i supporti nelle feritoie laterali facendoli scivolare fino alla fine del fermo, inserendoli solo per pochi millimetri nella forma; mettere lo stampo in abbattitore per alcuni minuti facendolo raffreddare bene.

Riempire le forme con la spatola premendo il gelato in maniera tale che non si formino delle bolle d'aria. Lisciare bene la superficie eliminando il gelato in eccesso, inserire completamente i supporti per almeno un terzo della lunghezza della forma e abbattere completamente a -40 °C. Sformare i ministecchi e conservarli in abbattitore fino al momento del glassaggio; fondere la copertura pinguino a 40 °C, glassare i ministecchi e posizionarli subito sopra un foglio serigrafato per la decorazione. Conservare i ministecchi per il consumo a -12/-14 °C.

Ingredienti

Gelato o semifreddo

Copertura pinguino: (200g cioccolato fondente,
10g olio di semi, 90g burro di cacao)

Fogli serigrafati

Come utilizzare gli stampi decoStick con cioccolato o cremino lavorati con sac á poche



È possibile realizzare piccoli snack con cioccolato e frutta secca sistemando quest'ultima prima di colare il cioccolato.

Minisnack su stecco

Procedimento

Posizionare il fermo dello stampo decoStick e inserire parzialmente i supporti nelle feritoie laterali facendoli scivolare fino alla fine del fermo, inserendoli solo per pochi millimetri nella forma. Sistemare all'interno dello stampo della frutta secca sulla base facendo attenzione che rimanga al di sotto del livello del supporto in

legno. Colare il cremino, far scivolare il supporto all'interno per almeno un terzo della lunghezza della forma, vibrare leggermente lo stampo come di consueto per eliminare eventuali bolle d'aria e far cristallizzare completamente a una temperatura di 15-18 °C (oppure 5 minuti in frigorifero a 2-4 °C e poi a temperatura ambiente). Sformare e sistemare su di un espositore. confezionato e posizionato a fianco della cassa è un ottimo prodotto per la cosiddetta "vendita d'impulso".

Ingredienti

cremino base bianco:

500g cioccolato bianco
250g pasta di frutta secca pura

cremino base al latte:

500g cioccolato al latte
300g pasta di frutta secca pura

cremino base fondente:

500g cioccolato fondente
350g pasta di frutta secca pura



Ciocostick pralinati, snack di cioccolato con frutta secca.



Dopo aver messo il fermo e inserito i supporti colare direttamente il cioccolato nelle forme, vibrare lo stampo come di consueto per eliminare eventuali bolle d'aria e far cristallizzare completamente a una temperatura di 15-18°C (oppure 5 minuti in frigorifero a 2-4°C e poi a temperatura ambiente).

Miniaromi per cioccolato in tazza e altre bevande calde

Procedimento

Per aromatizzare il burro di cacao con spezie o erbe aromatiche effettuare un'infusione: fondere il burro di cacao, unire la sostanza aromatizzante, con un mixer ad immersione miscelare bene, coprire con la pellicola per alimenti e lasciare in infusione a temperatura ambiente per 12-24 ore. Scaldare nuovamente il burro di cacao e filtrarlo; unire il burro di cacao aromatizzato al cioccolato precristallizzato e utilizzare direttamente.

Ingredienti

cremino base bianco:

500g cioccolato (bianco, al latte o fondente)
50g burro di cacao aromatizzato

Se si aromatizza il cioccolato con oli essenziali inserirli direttamente senza fare l'infusione. Posizionare il fermo dello stampo decoStick e inserire i supporti nelle feritoie laterali facendoli scivolare per almeno un terzo all'interno della forma, colare direttamente il cioccolato nelle forme, vibrare lo stampo come di consueto per eliminare eventuali bolle d'aria e far cristallizzare completamente a una temperatura di 15-18 °C (oppure 5 minuti in frigorifero a 2-4 °C e poi a temperatura ambiente). Questi aromi concentrati possono essere serviti con la cioccolata in tazza o altre bevande calde dove verrà fuso all'interno semplicemente mescolando con il supporto in legno direttamente nella tazza.



Piccoli cubetti di cioccolato aromatizzato per rendere speciali cioccolate in tazza, caffè, infusi o semplici tazze di latte. Proposti al bar o confezionati e venduti in abbinamento ai preparati per la cioccolata in tazza. Semplici, eleganti e di sicuro effetto.

decoStick



decosil srl 35010 Limena (Padova) - Via Risorgimento, 29 - Tel. +39 049 769999 - Fax +39 049 8848069
e-mail: info@decosil.it - www.decosil.it - Cod. Fisc. e Part. IVA 04152410280

 seguici su www.facebook.com/decosilStampi