

Giochi di neve

 **decosil**[®]
liberi di creare

Stampi in Silicone per Cioccolato
Zucchero e Marzapane

made in Italy



**Termoformato
Pino Lineaguscio**
Cod. 12300

Guscio Pino Orsi
Cod. 12307

NEWS AUTUNNO INVERNO 2012

I.P.

AD OGNI FORMA IL SUO TERMOFORMATO

Ogni forma della LINEAGUSCIO ha un suo termoformato corrispondente. Per utilizzare gli stampi in silicone alimentare della LINEAGUSCIO (Campana, Pino, Sfera) è necessario abbinare l'articolo termoformato composto da 2 parti rigide che sorreggono i gusci in silicone. Il termoformato è intercambiabile, quindi, si può utilizzare su tutti i gusci in silicone della stessa forma.

Il termoformato è un articolo a sè stante e come tale va acquistato a parte.

**Guscio Sfera
Orsetti kit 2 pz.**
Cod. 12608



**Termoformato
Sfera Lineguscio**
Cod. 12600



LINEAGUSCIO®

**Guscio Campana
Cagnolini**
Cod. 12409



**Termoformato
Campana
Lineguscio**
Cod. 12400



Un Natale in allegria



Ciondolo Candele
Cod. 4059



Ciondolo Abete
Cod. 4061

Tricheco
Cod. 12242

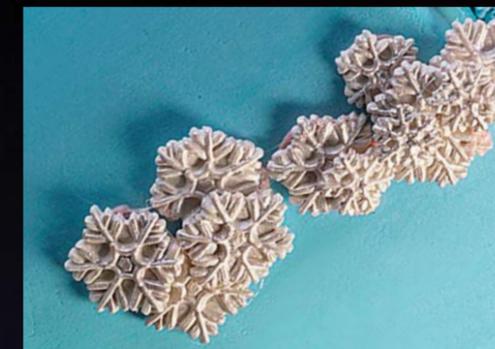
Guscio Mezza Sfera Igloo
Cod. 12607



**Termoformato
Sfera Lineguscio**
Cod. 12600



Cavaluccio Marino
Cod. 12237



Cristalli di Neve
Cod. 4056



Onde Naif multiplo
Cod. 8002

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.

decoStick permette di creare in poco tempo degli originali ed eleganti stuzzichini finger-food, ideali per un servizio a buffet. 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 Parallelepipedo
Cod. 14001

decoStick Cubo
Cod. 14002

decoStick Cilindro
Cod. 14003

decoStick Mezzo Cilindro
Cod. 14004



Gelatine aromatizzanti per infusi

La stagione calda è finita e cosa meglio di una bevanda corroborante per combattere i primi freddi! Grazie a decoStick la tua selezione di infusi si veste di nuovo, stupisci il tuo cliente servendogli con la sua bevanda calda preferita uno speciale insaporitore che la caratterizzerà rendendola unica.

La Ricetta

Procedimento

In una casseruola scaldare metà dell'acqua, o del liquido sostitutivo, con gli zuccheri; raggiunti i 70 °C allontanare dalla fonte di calore e unire la gelatina precedentemente reidratata. Se nel liquido si mettono delle sostanze in infusione, lasciare infondere per il tempo necessario, filtrare, reintegrare eventualmente il liquido perso durante l'infusione scaldare nuovamente e unire la gelatina.

Incorporare il restante liquido e raffreddare la miscela a 15 °C. Nel frattempo preparare gli stampi decoStick cubo, collocare la base su una griglia o teglia forata, posizionare il fermo sulla base, inserire poi i supporti nelle feritoie laterali facendoli scivolare fino circa a metà della lunghezza della forma. Colare nelle forme la miscela lasciandola defluire in maniera naturale fino al completo riempimento; procedere quindi con l'abbattimento in negativo a -40 °C fino al completo indurimento del prodotto.

Quando ben abbattuto, togliere il fermo dalla base ed estrarre completamente le forme.

Gli insaporitori possono essere conservati in congelatore a -18/-20 °C per lungo tempo, per il consumo invece devono essere mantenuti in frigorifero, dove possono rimanere per qualche giorno.

Aromatizzazioni

L'acqua della ricetta può essere sostituita, totalmente o parzialmente, con altri liquidi quali vini, bevande alcoliche, succhi di frutta, infusi molto concentrati, latte o altro. Oli essenziali o estratti naturali concentrati possono essere aggiunti in quantità minime alla ricetta senza alcuna variazione.

Petali di fiori eduli, foglie di erbe aromatiche, coriandoli d'oro alimentare o altre guarnizioni potranno essere inserite nella gelatina che poi le libererà nell'infuso quando si scioglie creando un effetto aromatico oltre che estetico.

Ingredienti

gelatina base
Ingredienti:
1000g acqua
150g zucchero semolato
100g sciroppo di glucosio
40g gelatina alimentare (190 °bloom)



Happy Halloween



Franky
Cod. 15007

Tomby
Cod. 15010

Draky
Cod. 15008

Fondale Casa Stregata
Cod. 15011



Anche decoStick si veste da Halloween...

La "Casa Stregata" è un kit di 2 stampi, una base e un fondale, che compongono una scenografia ideata e studiata dai designer Decosil per posizionare e intercambiare tutti i soggetti della linea Halloween. Proponendo varie soluzioni si da modo al cliente di scegliere il proprio personaggio preferito.

 **decosil**[®]
liberi di creare

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