

*Una cascata
di dolcezza*

 **decosil**[®]
liberi di creare

Stampi in Silicone per Cioccolato
Zucchero e Marzapane

made in Italy



Amaretti Italiani
cod. 00001

Biscotti Oro
cod. 13012

Biscotti Rigati
cod. 13013

Biscotti Ruote
cod. 13014

Trattore
cod. 5005

Musetto Coniglietto
cod. 16004

Decoro Barocco
cod. 3024



NEWS PRIMAVERA 2012

I.P.



Coppa Comunione cod. 7010

Tipo di stampo: a 2 facce
 Dimensioni del soggetto:
 diametro cm 7 x h cm 8,2
 n° soggetti per ogni stampo: 1

Pergamena Antica cod. 7011

Tipo di stampo: a 2 facce
 Dimensioni del soggetto:
 b cm 16,5 x h cm 2,5 x p cm 11
 n° soggetti per ogni stampo: 1

Timbro Ceralacca cod. 7012

Tipo di stampo: a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto:
 b cm 2,8 x h cm 0,4 x p cm 4,3
 n° soggetti per ogni stampo: 1

Cavallo a Dondolo cod. 5010

Tipo di stampo: a 2 facce
 Dimensioni del soggetto: b cm 9 x h cm 9,6 x p cm 4,7
 n° soggetti per ogni stampo: 1



Bastone del Vescovo cod. 7013

Tipo di stampo: a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto:
 b cm 12,5 x h cm 0,7 x p cm 2
 n° soggetti per ogni stampo: 1

Tiara del Vescovo cod. 7014

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





Decoro Greca
cod. 3008



Decoro Sipario cod. 3045

Tipo di stampo: a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto: b cm 30 x h cm 4,5 x p cm 1,3
 n° soggetti per ogni stampo: 1



Decoro Farfalla piccola multiplo 5 soggetti cod. 3040

Tipo di stampo: a 1 faccia
 Dimensioni del soggetto: b cm 5,8 x h cm 4,2 x p cm 0,6
 n° soggetti per ogni stampo: 5



Rosa grande Chic cod. 10012

Tipo di stampo: a 2 facce
 Dimensioni del soggetto: diametro cm 7,3 x h cm 4,7
 n° soggetti per ogni stampo: 1

Cofanetto a Cuore Non ti scordar di me cod. 1021

Tipo di stampo: a 1 faccia kit 2 pezzi.
registered design

Cofanetto a Cuore Rose cod. 1020

Tipo di stampo: a 1 faccia kit 2 pezzi.
registered design

Cofanetto a Cuore Margherite cod. 1022

Tipo di stampo: a 1 faccia kit 2 pezzi.
registered design



Decoro Roselline cod. 3013

Tipo di stampo: a 1 faccia kit 2 pezzi

Dimensioni del soggetto: b cm 3,7 x h cm 3,7 x p cm 0,8

n° soggetti per ogni stampo: 1



Gerbera grande cod. 10004

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni del soggetto: diametro cm 9,1 x h cm 1

n° soggetti per ogni stampo: 1



Sposi Stilizzati

tra le Braccia Piccoli cod. 3035

Tipo di stampo: a 2 facce

Dimensioni del soggetto: b cm 6,4 x h cm 14 x p cm 6

n° di soggetti per ogni stampo: 1 - **registered design**

Cornice Cuore cod. 2004

Tipo di stampo: a 1 faccia

Dimensioni del soggetto: b cm 15,5 x h cm 18,5 x p cm 2

n° soggetti per ogni stampo: 1

*Il gelato si veste
di nuova bellezza*

COME UTILIZZARE GLI STAMPI DECOSIL PER TORTE GELATO E SEMIFREDDI

TORTE GELATO

1. Al fine di ottimizzare il risultato velocizzando le fasi di produzione e per una migliore definizione del disegno (anche dopo la consegna del dolce finito) si consiglia di pennellare su tutta la superficie interna dello stampo, un sottile strato di cioccolato di copertura (bianco, al latte o fondente non pre-cristallizzato) fuso a 35-38°C. Adagiare poi gli stampi pennellati col cioccolato in congelatore, o meglio in abbattitore a -40°C.
2. Procedere all'assemblaggio della torta come di consueto, alternando strati di gelato con pan di spagna, meringhe, biscotti croccanti, salse e topping...
3. Terminato l'assemblaggio posizionare come fondo uno strato di pan di spagna, meringa, biscotti croccanti e far stabilizzare in abbattitore a -40°C fino al completo indurimento del prodotto. Si consiglia di posizionare gli stampi all'interno dell'abbattitore su delle griglie o teglie forate per permettere il raffreddamento più veloce dello stampo.
4. Quando la torta è congelata estrarla dallo stampo procedendo come se si dovesse "sbucciare una banana" rivoltando lo stampo al rovescio. Dopo l'estrazione rimettere lo stampo nella forma originale e procedere con la realizzazione di un'altra torta; utilizzando lo stampo già freddo il tempo di lavorazione diminuisce.

SEMIFREDDI

1. Per ottenere un risultato perfetto con i nostri stampi spalmare una sottile camicia (1 cm circa) di semifreddo su tutta la superficie interna dello stampo premendo bene contro le pareti per evitare la formazione di bolle d'aria. Sistemare gli stampi in abbattitore a -40°C per qualche minuto. In alternativa è possibile anche per il semifreddo procedere come con la torta gelato formando un sottile strato di cioccolato non pre-cristallizzato su tutta la superficie interna dello stampo.

Torta Gelato Primavera cod. 14503

Tipo di stampo: a 1 faccia
Dimensioni del soggetto:
diametro cm 16,5 x h cm 5,6
n° soggetti per ogni stampo: 1



Uccellini Piccoli
cod. 4012

Uccellino Grande
cod. 4011

RICETTE

Tronchetto semifreddo al prosecco con albicocche semicandite

Ingredienti per 2 torte:

Per il semifreddo al prosecco	
Zabaione al prosecco	g 160
Meringa italiana	g 240
Panna montata	g 600
Per il semifreddo all'albicocca	
Purea fresca di albicocca	g 250
Zabaione al prosecco	g 50
Meringa italiana	g 200
Panna montata	g 500
Per la finitura	
Albicocche semi candite	g 400
Biscotto classico	g 250
Bagna per semifreddi all'albicocca e prosecco	g 100

Procedimento

preparare il semifreddo al prosecco, miscelare lo zabaione con la meringa italiana, poi alleggerire con la panna montata; spalmare con una spatola una sottile camicia (1 cm circa) di semifreddo al prosecco su tutta la superficie interna dello stampo premendo con la spatola contro le pareti per far aderire il composto allo stampo. Stabilizzare la camicia in abbattitore a -40°C; nel frattempo preparare anche il semifreddo all'albicocca, miscelare la purea con lo zabaione e la meringa italiana, poi alleggerire con la panna montata. Assemblare il prodotto alternando strati dei due semifreddi con qualche pezzo di albicocca candita. Lisciare il composto e infine adagiare sulla base uno strato di biscotto classico inzuppato con bagna per semifreddi. Mettere gli stampi su di una griglia e posizionarli in abbattitore a -40°C per stabilizzare. Solo quando perfettamente congelato sformare il tronchetto e finire a piacere con decorazioni in cioccolato, glasse lucide o spruzzatura con effetto velluto.

Torta gelato fragola e limone variegato

Ingredienti per 2 torte:

Gelato alla fragola	g 1000
Gelato al limone (con 30% base bianca)	g 1000
Curd al limone	g 200
Meringa friabile	g 100
Biscotto meringato al pistacchio (2 dischi)	g 250
Per la finitura	
Cioccolato di copertura (per pennellare lo stampo)	

Procedimento

con la copertura di cioccolato fusa a 35-38°C pennellare lo stampo formando un sottile strato e far stabilizzare in abbattitore a -40°C per qualche minuto. Nello stampo ben freddo formare il primo strato di gelato al limone, sopra mettere della meringa sbriciolata e variegare con la curd al limone. Far stabilizzare in congelatore per qualche minuto poi completare con il secondo strato di gelato alla fragola; lisciare bene e sulla base sistemare il disco di biscotto meringato al pistacchio. Mettere gli stampi su di una griglia e posizionarli in abbattitore a -40°C per stabilizzare il prodotto. Solo quando perfettamente congelata sformare e finire a piacere con decorazioni in cioccolato, glasse lucide o spruzzatura con effetto velluto.



Torta Gelato Tronchetto cod. 14502

Tipo di stampo: a 1 faccia
Dimensioni del soggetto:
b cm 17,7 x h cm 6 x p cm 10,2
n° soggetti per ogni stampo: 1



Bebè che Dorme cod. 6001

Tipo di stampo: a 2 facce
Dimensioni del soggetto:
b cm 9 x h cm 4,5 x p cm 4
n° soggetti per ogni stampo: 1

Cuscinetto Bebè cod. 6008

Tipo di stampo: a 1 faccia
Dimensioni del soggetto:
b cm 10,7 x h cm 2,3 x p cm 7,3
n° soggetti per ogni stampo: 1

Ciucciotto cod. 6005

Tipo di stampo: a 1 faccia
Dimensioni del soggetto:
b cm 6 x h cm 7,5 x p cm 2,8
n° soggetti per ogni stampo: 1

Bavaglino cod. 6006

Tipo di stampo: a 1 faccia
Dimensioni del soggetto:
b cm 16,5 x h cm 19 x p cm 0,7
n° soggetti per ogni stampo: 1