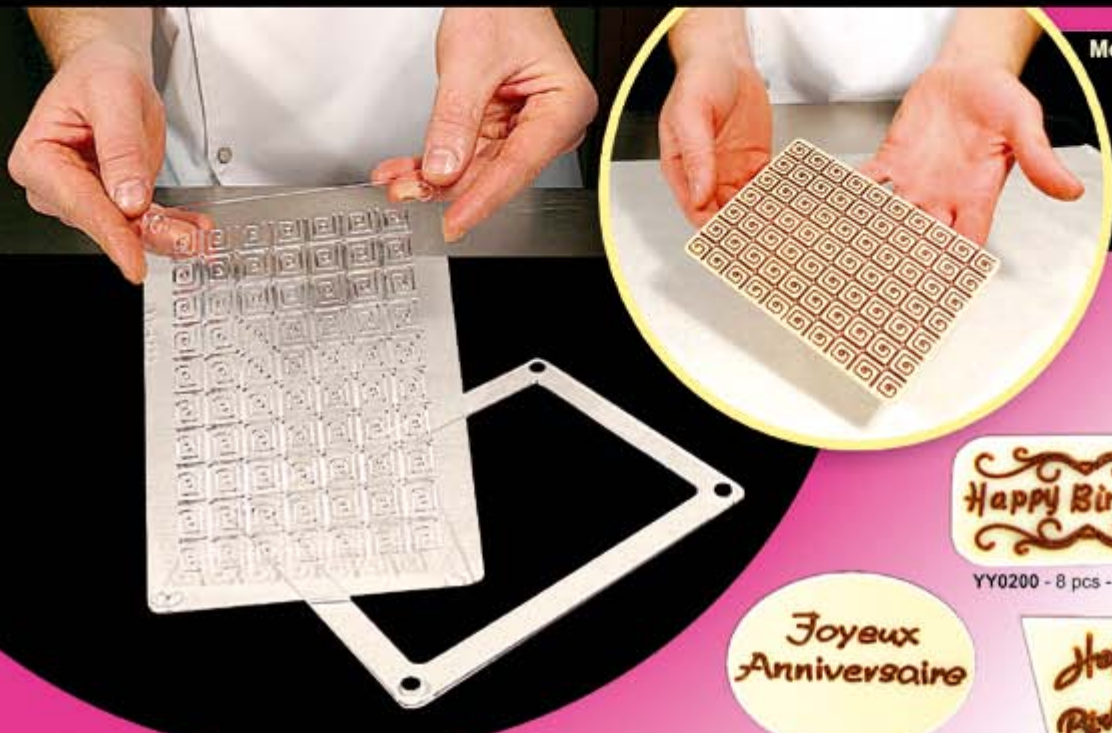
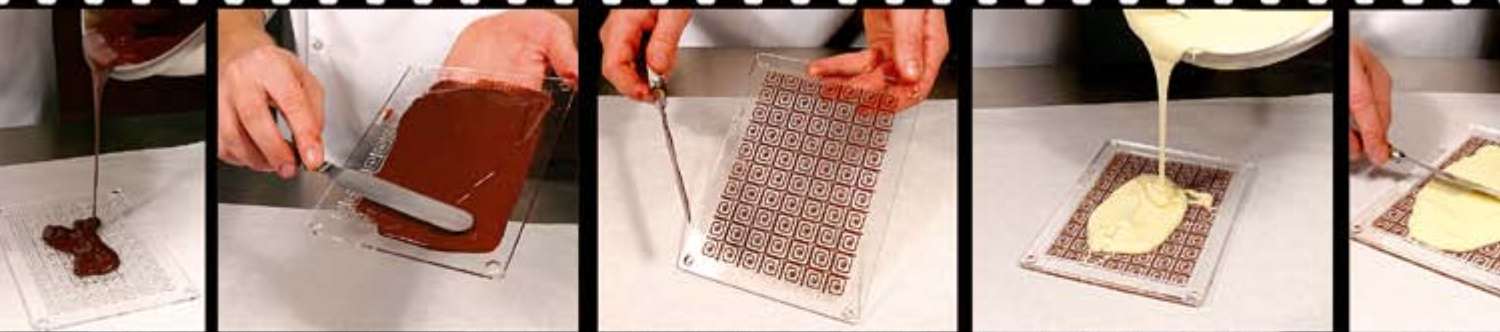


Moules Chocolat Plasti-Relief



Moule 2 parties en Plastique Cristal pour Chocolat
1 base avec relief + 1 châblon
(2 parts cristal plastic moulds for relief structured chocolates)
Dim. moule 195 x 145 x ~3 mm **9,80€ ht**

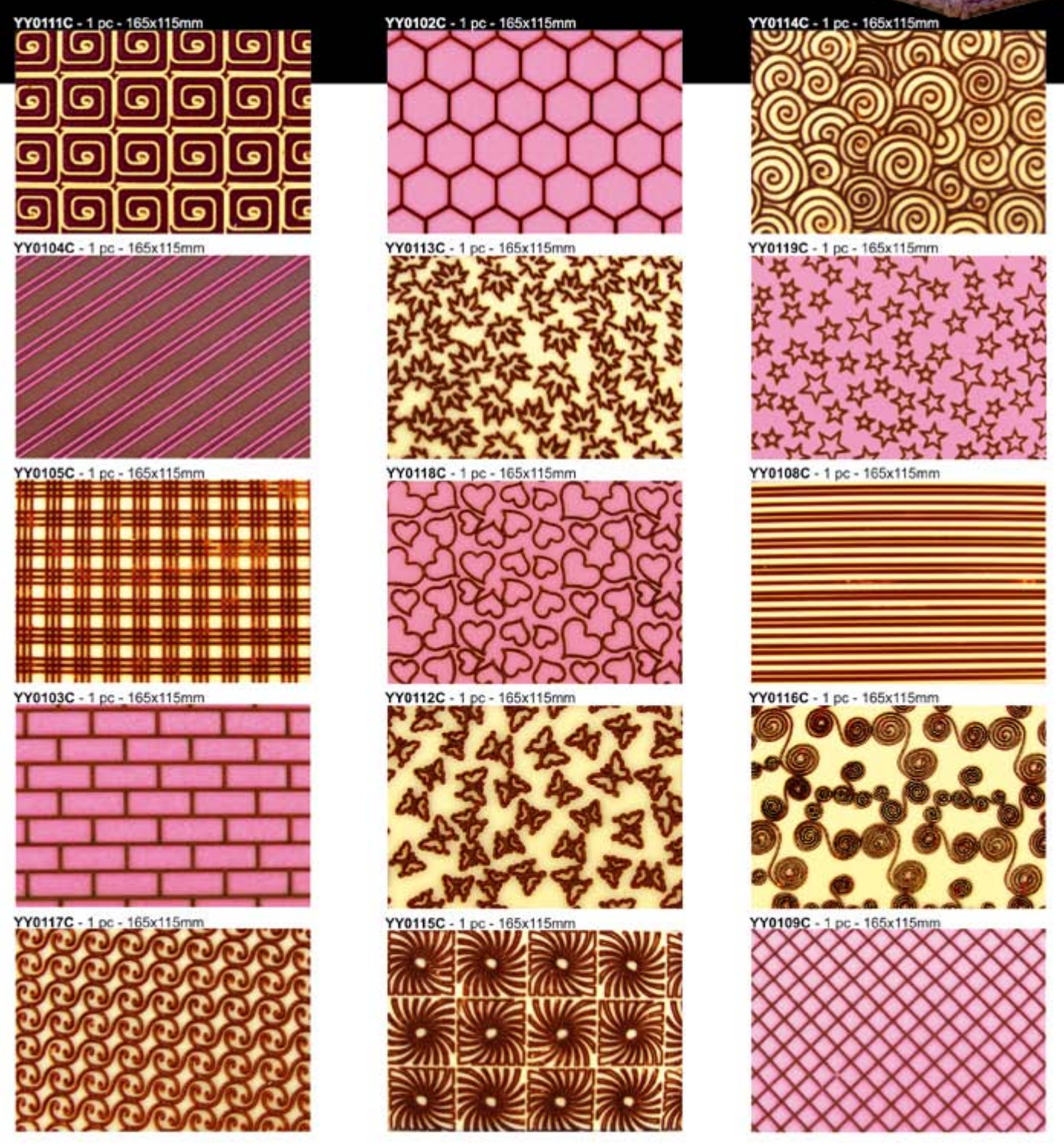


Moules Chocolat Plasti-Relief



9,80€ ht

Plaques pour Bonbonnières Chocolat, Tours d'Entremets, etc ...
(Moulds to make chocolate boxes, to surround desserts, etc ...)

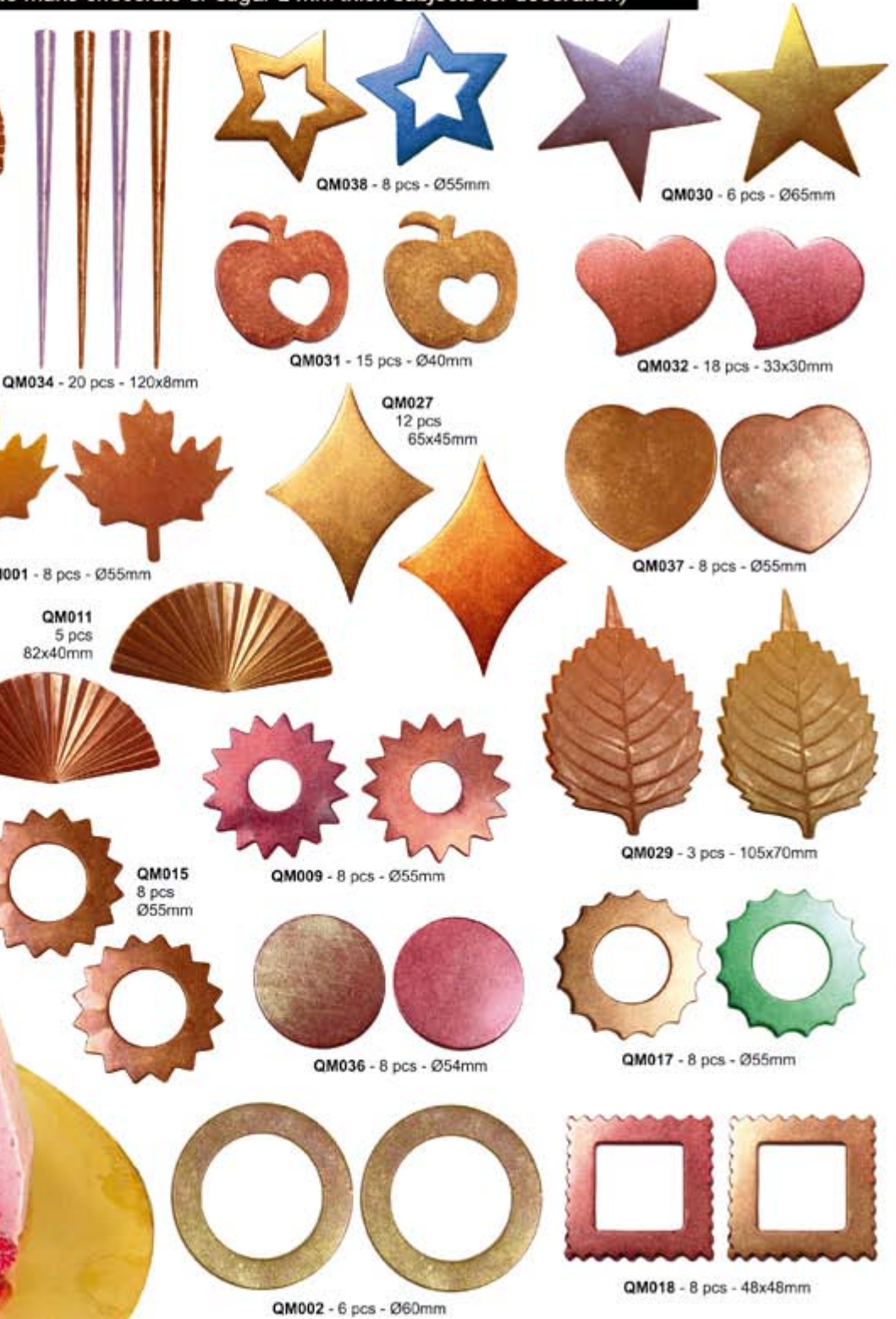


Moules Silicone pour Décors Chocolat et Sucre

Moules Silicone pour Décors Chocolat et Sucre

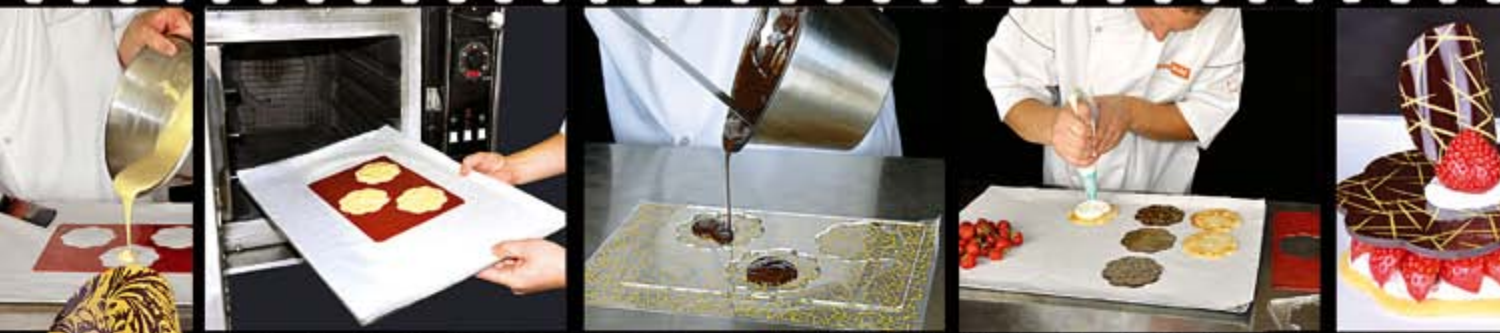


Pour la réalisation de petits décors en chocolat ou sucre d'une épaisseur de 1,5 à 2 mm (Silicone moulds to make chocolate or sugar 2 mm thick subjects for decoration) **10,30€_{ht}**



Kits Châblons Silicone - Vivak Cristal

Machines à Dresser les Tuiles Chocolat



Utilisation : Étaler votre préparation biscuit dans le châblon silicone. Enfourner à 180°C quelques minutes et démouler à chaud. Dans le châblon en plastique cristal, étaler du chocolat de couverture mis au point sur une feuille transfert chocolat (réf. IMP). Garnissage du biscuit avec la crème désirée : chantilly, mousse, crémeux ...

Recette Biscuit Cigarette: 100g beurre pommade, 100g sucre glace, 100g blanc d'oeuf, 100g farine, arôme vanille ARO18. Mélanger le beurre avec le sucre, tamiser. Ajouter les blancs tempérés (mélanger délicatement pour ne pas faire mousser les blancs). Ajouter la farine et l'arôme. Vous pouvez remplacer cette recette par une pâte à financier, à madeleine, etc ...

Modèles / Shapes

Le lot 16€^{ht}
The set

- CHA01** 28 pcs 35x34mm
- CHA02** 3 pcs Ø100mm
- CHA03** 35 pcs Ø30mm
- CHA04** 3 pcs Ø100mm
- CHA05** 24 pcs 38x39mm
- CHA06** 35 pcs 49x30mm
- CHA07** 30 pcs 45x23mm
- CHA08** 14 pcs 70x30mm

Lot comprenant :

1 Châblon en silicone pouvant aller au four (290x195x2mm)
+ 1 Châblon similaire en vivak cristal pour chocolat (290x195x2,5mm)

Set of 1 silicone mould that can go into oven (290x195x2mm) to make biscuit ...
+ 1 similar plastic mould for chocolate (290x195x2,5mm)



Pour Palets Mendiants
Tuiles Chocolat
Palets sérigraphiés

Dim. Plaque = 370x160 mm (Idéal pour plaques 600x400 mm)
Épaisseur des tuiles = 2 mm
+ Réservoir 150x80x80 mm (~ 900 gr de chocolat)

110€^{ht}

TOUT INOX

Stainless Steel Machine to make Flate Chocolate Sweets (Ideal to be used with chocolate transfers).
1 plate 370x160 mm - thickness about 2 mm
+ 1 tank 150x80x80mm (~900 gr of chocolate)
(Peuvent aussi être utilisés avec les Transferts Chocolat de notre Catalogue)

NOUVEAU TU007 - Ø 65 mm - 8 pcs

TU001 - Ø 24 mm - 28 pcs
TU002 - Ø 30 mm - 21 pcs
TU003 - Ø 40 mm - 21 pcs
TU004 - Ø 50 mm - 10 pcs

FORME RONDE (round shape)

TU005 - 30x15 mm - 24 pcs
TU006 - 40x20 mm - 20 pcs

FORME ALLONGÉE (long shape)



Sur une surface plane, poser une feuille guitare CH17 ou une feuille transfert chocolat pour des tuiles sérigraphiées.

Remplir le réservoir avec de la couverture tempérée ou un mélange avec amandes hachées pour les tuiles aux amandes.

Faire un aller-retour avec le réservoir, puis soulever délicatement la machine.

Déposer votre feuille sur une plaque à Tuiles. Découler après refroidissement.

ASTUCE : Pour des tuiles nettes, entre chaque production, gratter au couteau le chocolat restant collé sur le pourtour des trous.



TUILES SÉRIGRAPHIÉES avec les Transferts Chocolat