

Moules Polycarbonate pour Bonbons Chocolat



DRC1701
10g - 28x24x20
28pcs

12 € ht / pc

POLYCARBONATE MOULDS FOR CHOCOLATES

Moules Série : DRC1000
Moulds Range : DRC1000
(275x135mm)

DRC1084
15g - 35x29x21
24pcs

12 € ht / pc

DRC1001
8g - Ø33x21
21pcs

DRC1002
8g - Ø23x15
21pcs

DRC1012
8g - Ø27x11
24pcs

DRC1018
6g - 25x23x11
32pcs

DRC1019
8g - 20x20x19
36pcs

DRC1700
10g - 32x30x17
21pcs

DRC1706
9g - 29x29x19
21pcs

DRC1707
8g - 33x16x14
30pcs

DRC1708
9g - 30x21x15
27pcs

DRC1709
8g - 25x25x12
32pcs

DRC1023
6g - 21x15x15
24pcs

DRC1024
8g - Ø25x15
21pcs

DRC1624
10g - Ø28x16
24pcs

DRC1025
8g - 28x18x14
24pcs

DRC1028
9g - 30x24x14
24pcs

DRC1710
10g - 28x28x17
21pcs

DRC1712
8g - 33x25x12
24pcs

DRC1713
10g - 30x30x16
21pcs

DRC1714
8g - 30x24x12
24pcs

DRC1715
8g - 21x21x17
36pcs

DRC1032
8g - 33x19x12
24pcs

DRC1036
10g - 26x26x17
24pcs

DRC1046
9g - 33x26x14
21pcs

DRC1064
9g - 32x21x14
24pcs

DRC1065
10g - Ø28x20
24pcs

DRC1716
8g - 35x27x12
21pcs

DRC1717
9g - Ø29x18
21pcs

DRC1718
10g - Ø30x18
21pcs

DRC1719
12g - 25x25x18
21pcs

DRC1720
12g - Ø28x18
21pcs

DRC1076
15g - Ø55x5
8pcs

DRC1080
7g - 30x15x11
24pcs

DRC1113
8g - Ø25x15
24pcs

DRC1134
8g - 26x20x15
24pcs

DRC1156
7g - 30x15x10
30pcs

DRC1721
12g - 28x28x20
21pcs

DRC1722
10g - 27x27x16
21pcs

DRC1723
12g - Ø30x13
21pcs

DRC1711
115x22x10 26g
8pcs

DRC1545
10g - 27x24x17
32pcs

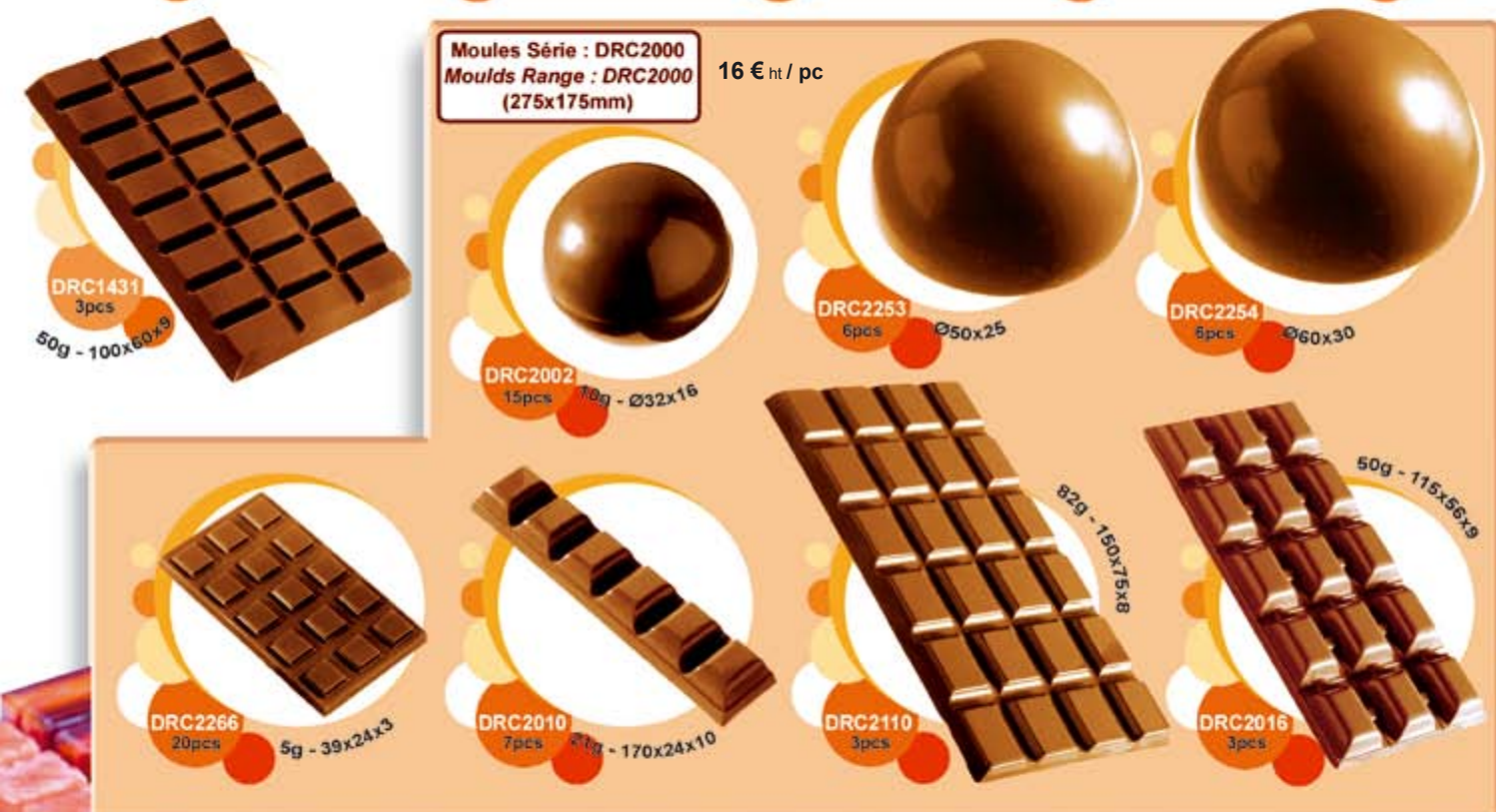
DRC1158
2x4g - Ø20x10
36pcs

DRC1214
8g - 28x26x15
24pcs

DRC1217
2x6g - Ø24x12
24pcs

DRC1218
7g - 28x24x15
21pcs

DRC1219
7g - 20x18x13
24pcs



New Design Moules Polycarbonate Aimantés 3 parties

3 PARTS MAGNETIZED POLYCARBONATE MOULDS



Dimensions Moules
Moulds Dimensions
(275x175mm)

Moules Série : DRC1000
Moulds Range : DRC1000
(275x135mm)

12 € ht / pc

DRC1729



24pcs

9g - 30x14x24

DRC1724



18pcs

9g - 27x27x10

DRC1726



24pcs

9g - Ø25x23

DRC1728



24pcs

9g - 30x16x17

DRC1730



24pcs

9g - Ø27x23

DRC1727

3pcs



95g - 140x70x8

Sphères

SPHERE



PDR9051
10 - 12 gr
Ø 30 mm
28 pcs (4 rangées de 7 pcs)
29 € ht / pc

Diamants

DIAMOND



PDR9050
10 - 12 gr
Ø 30 x 20 mm
28 pcs (4 rangées de 7 pcs)
29 € ht / pc

Moules Polycarbonate Aimantés 2 Parties Idéal pour Bonbons avec Transferts Chocolat

19,80 €_{ht}/pc

**Moules aimantés
en 2 parties**
(1 plaque polycarbonate
+ 1 plaque inox)

Pour une utilisation simple et efficace des
impressions chocolat sur vos bonbons.
Dim. du moule 275x135x25mm
19,80 €_{ht}/pc

MAGNETIZED
2 PARTS
POLYCARBONATE MOULDS
FOR AN EASY USING OF
CHOCOLATE TRANSFERS
(POLYCARBONATE + STAINLESS STEEL)



**DIM. MOULES
MOULDS DIM.
275x135x25mm**

 Ø33x15mm PDR9013 18pcs	 34x27x15mm PDR9001 15pcs	 25x25x15mm PDR9002 24pcs	 38x25x15mm PDR9008 18pcs
 Ø35x15mm PDR9004 15pcs	 36x23x15mm PDR9005 18pcs	 Ø50x10mm PDR9003 10pcs	
 Ø35x15mm PDR9007 18pcs	 Ø40x15mm PDR9006 18pcs	 35x25x15mm PDR9010 18pcs	 45x40x15mm PDR9011 12pcs

Transferts Chocolat Spécial Plaques Aimantées

CHOCOLATE TRANSFERS PRINTINGS FOR
MAGNETIZED 2 PARTS MOULDS (REF. PDR)
Sets of 20 sheets / Dim. 265 x 126 mm

Feuilles imprimées découpées aux dimensions adéquates
pour les plaques aimantées (ref. PDR)

Lots de 20 feuilles
Dim. 265x126 mm

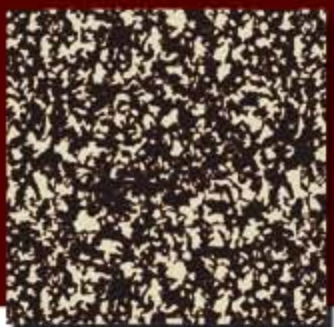
Cuivre
Métallisé
(Metallized
Copper)



IMPDR30 16,80 € ht



IMPDR42 20,80 € ht



IMPDR04 11,80 € ht



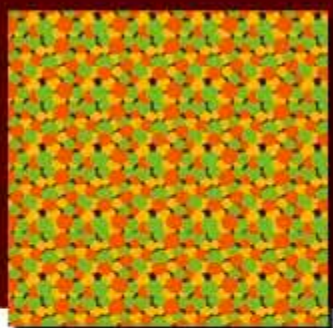
IMPDR47 11,80 € ht



IMPDR50 16,15 € ht



IMPDR41 19,32 € ht



IMPDR45 20,80 € ht



IMPDR43 20,80 € ht



IMPDR49 20,80 € ht



IMPDR05 11,80 € ht



IMPDR44 20,80 € ht

Cuivre
Métallisé
(Metallized
Copper)



IMPDR46 16,80 € ht



IMPDR51 20,80 € ht



IMPDR48 11,80 € ht



IMPDR53 20,80 € ht

Cuivre
Métallisé
(Metallized
Copper)



IMPDR29 16,80 € ht



IMPDR40 16,15 € ht



Moules Polycarbonate 3 D Aimantés pour Fruits Chocolat en 3 Dimensions

(Utilisation possible pour Pâte d'Amande, Pastillage ...)

MAGNETIZED 2 PARTS POLYCARBONATE MOULDS FOR CHOCOLATE SWEETS IN 3 DIMENSIONS (CAN BE USED ALSO FOR ALMOND-PASTE OR GUMPASTE FRUITS)



Fruits en Chocolat

12 €_{ht} / le moule double

1. COLORATION

Pulvériser du beurre de cacao coloré sur l'intérieur du moule.
Spray coloured cocoa butter on the inside of the mould.



2. REMPLISSAGE

Remplir le moule de couverture blanche mise au point.
Fill the mould with a well prepared liquid white cover chocolate.



3. MOULAGE

Vider l'excédent et éliminer les bulles en tapotant le moule retourné.
Empty the surplus and avoid air bulbs by tapping the turned over mould



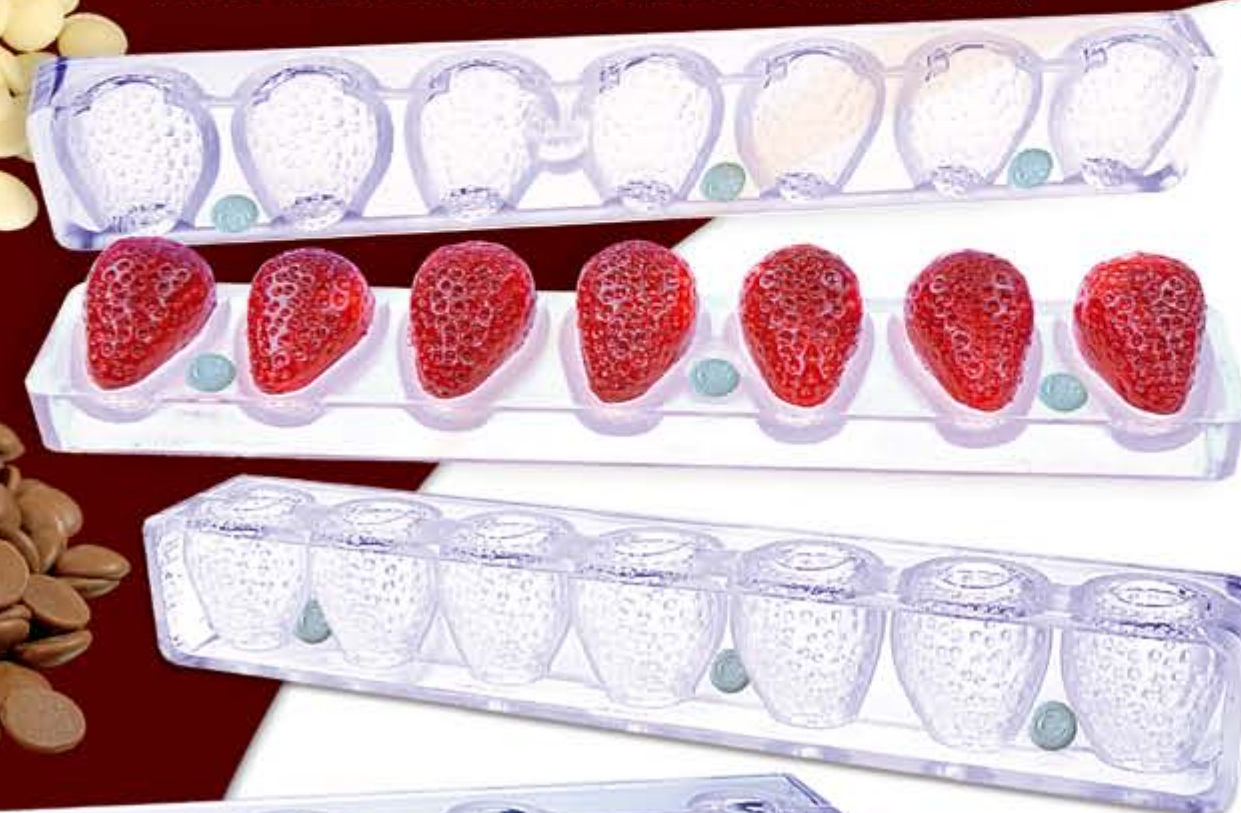
4. GARNISSAGE

Démouler et remplir d'une ganache aromatisée
Turn out from the mould and fill with a flavoured ganache.



5. FINITION

Décorer avec une collerette en pâte d'amande colorée et empreintée.
Decorate with a strawberry hat made with colored almond paste.



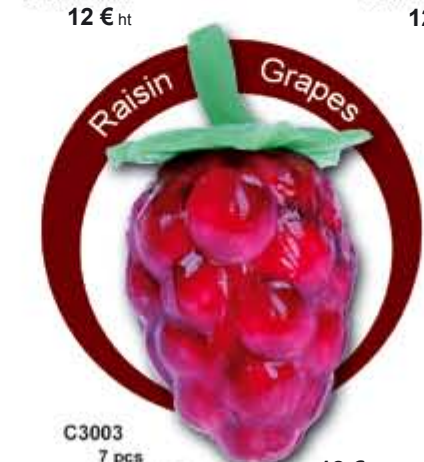
C3000
7 pcs
Ø23xh.32mm
12 €_{ht}



C3002
6 pcs
Ø27xh.32mm
12 €_{ht}



C3004
7 pcs
Ø21xh.32mm
12 €_{ht}



C3003
7 pcs
Ø21xh.32mm
12 €_{ht}



C3001
5 pcs
Ø32xh.32mm
12 €_{ht}

Fruits en Pâte d'Amande

ALMOND PASTE FRUITS

DIMENSIONS DU MOULE (MOULD DIM.)
275 x 30 x h.35 mm

