



**7** Completata la cristallizzazione del cioccolato, togliere il supporto in termoformato esercitando una leggera pressione sugli innesti in silicone.



**8** Togliere il guscio in silicone partendo dalla base verso la sommità della campana, eseguendo un movimento come se si dovesse "sbucciare".

## OGNI FORMA DELLA LINEAGUSCIO HA UN SUO TERMOFORMATO CORRISPONDENTE

Per utilizzare gli stampi in silicone della LINEAGUSCIO (Campana, Pino, Sfera, Uovo) è necessario abbinare l'articolo termoformato, composto da 2 parti rigide necessarie a sorreggere i gusci in silicone.

Il termoformato è un articolo a se stante, e come tale va acquistato a parte, inoltre è intercambiabile quindi si può utilizzare su tutti i gusci della stessa forma.

### TERMOFORMATO CAMPANA LINEAGUSCIO KIT 2 PZ. COD. ART. 12400

Gli stampi della LineaGuscio sono un brevetto esclusivo Decosil.

[www.decosil.it](http://www.decosil.it)

decosil® srl

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

L I N E A G U S C I O

**decosil®**  
liberi di creare

made in Italy





**1** Con un panno bagnato inumidire leggermente la superficie del supporto in plastica. Inserire il guscio in silicone all'interno del termoformato facendo corrispondere bene gli appositi fermi in silicone con i fori del sostegno.



**3** Fissare i termoformati con gli appositi elastici in dotazione con il kit. Con l'aiuto di un pennello o di una sac à poche, creare un primo strato di cioccolato precristallizzato cercando di riempire al meglio tutte le insenature del guscio in silicone.



**5** Sgocciolare il cioccolato appoggiando lo stampo su due rialzi.



**2** Unire i due termoformati facendo attenzione che i piccoli incastrì sui lati del guscio in silicone combacino perfettamente.



**4** Dopo aver fatto cristallizzare leggermente il primo strato di cioccolato, crearne un secondo riempiendo il guscio e svuotandolo immediatamente.



**6** Non appena il cioccolato ha terminato di colare, ma non è ancora precristallizzato totalmente, raschiare con una spatola il cioccolato in eccesso. Valutare lo spessore del cioccolato e se necessario fare una terza camicia.