



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

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

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.