

made in Italy

 **decosil**<sup>®</sup>  
liberi di creare

Segui il **filo**  
della **dolcezza.**



Stampi in silicone alimentare.

NEWS PRIMAVERA 2010

I.P.



**LUNA**

cod. art. 6007  
base cm 19  
altezza cm 21,5  
profondità cm 2



**BERRETTINO LUNA**

cod. art. 6011  
base cm 16  
altezza cm 3,5  
profondità cm 7,2



**BEBE' CHE DORME**

cod. art. 6001  
base cm 9  
altezza cm 4,5  
profondità cm 4



**BIBERON**

cod. art. 6009  
base cm 4,8  
altezza cm 10  
profondità cm 5,8

**CUSCINETTO BEBE'**

cod. art. 6008  
base cm 10,7  
altezza cm 2,3  
profondità cm 7,3

**SCARPINE NEONATO**

cod. art. 6004  
base cm 4,5  
altezza cm 3  
profondità cm 2,5



**CIUCCIOTTO**

cod. art. 6005  
base cm 6  
altezza cm 7,5  
profondità cm 2,8



**CAVALLO A DONDOLO**

cod. art. 5010  
base cm 9  
altezza cm 9,6  
profondità cm 4,7



**CICOGNA IN VOLO**

cod. art. 6003  
base cm 16  
altezza cm 1,5  
profondità cm 9

**BAVAGLINO CON ORSETTO**

cod. art. 6006  
base cm 16,5  
altezza cm 19  
profondità cm 0,7

**SONAGLIETTO**

cod. art. 6010  
base cm 5,9  
altezza cm 11  
profondità cm 2,5

# I ricordi più dolci.

Tutti gli stampi in silicone alimentare Decosil possono essere utilizzati a colaggio o a pressione, con zucchero, isomalto, cioccolato a colaggio o plastico, pastigliaggio e altre masse di zucchero da modellaggio.



**DECORO BALZE**  
cod. art. 3023  
base cm 29,4  
altezza cm 3,7  
profondità cm 0,4



**FOGLIA H**  
cod. art. 9008

Sboccia la  
**primavera!**



**FARFALLA**  
cod. art. 3034  
base cm 6,4  
altezza cm 5  
profondità cm 0,4



**CALLA**  
cod. art. 10009  
base cm 8,5  
altezza cm 11,8  
profondità cm 5,3







# Il giorno più bello!

## SPOSI STILIZZATI TRA LE BRACCIA

cod. art. 3019  
base cm 7,5  
altezza cm 20,5  
profondità cm 6,5

REGISTERED DESIGN



**DECORO CUPIDO**  
cod. art. 3014  
base cm 10,5  
altezza cm 5,6  
profondità cm 1,2



**DECORO RETRO'**  
cod. art. 3028  
base cm 18,7  
altezza cm 6,1  
profondità cm 0,5



**DECORO NAIF**  
cod. art. 3022  
base cm 31  
altezza cm 9,3  
profondità cm 0,5



**DECORO GUGLIE**  
cod. art. 3032  
base cm 29,9  
altezza cm 8,7  
profondità cm 0,5



**SPOSI STILIZZATI  
CUORE**

cod. art. 3021  
base cm 6,5  
altezza cm 20,5  
profondità cm 6,2

REGISTERED DESIGN

**SPOSI STILIZZATI  
ABBRACCIO**

cod. art. 3020  
base cm 8,3  
altezza cm 20,5  
profondità cm 7,1

**SPOSI STILIZZATI  
TRA LE BRACCIA  
PICCOLI**

cod. art. 3035  
base cm 6,4  
altezza cm 14  
profondità cm 6

**SPOSI STILIZZATI  
SGUARDO**

cod. art. 3036  
base cm 6,5  
altezza cm 14  
profondità cm 5,6



**SPOSI STILIZZATI**

cod. art. 3003  
base cm 7,5  
altezza cm 21  
profondità cm 5



**CORNICE CUORE**

cod. art. 2004  
base cm 15,5  
altezza cm 18,5  
profondità cm 2



**CIGNO**

cod. art. 3033  
base cm 11,5  
altezza cm 12  
profondità cm 9



# Ricette di stagione.

## PREPARAZIONE DELLO STAMPO LINEAGUSCIO.

1] Inserire lo stampo guscio in silicone nel termoformato, prestando attenzione che i bordi laterali coincidano. 2] Premere dall'interno dello stampo in silicone in corrispondenza dei bottoni per farli incastrare completamente nel termoformato. 3] A questo punto lo stampo è pronto.

N.B. Per la preparazione della mousse è sufficiente utilizzare solo mezzo stampo.

GUSCIO UOVO  
FIORI DI PESCO  
cod. art. 12505  
base cm 12  
altezza cm 18,5  
profondità cm 10

REGISTERED DESIGN

TERMOFORMATO UOVO  
LINEAGUSCIO KIT 2 PZ.  
cod. 12500

## Mousse ai lamponi.

### INGREDIENTI.

purea di lamponi gr. 500  
colla di pesce gr. 15  
meringa all'italiana gr. 250  
panna montata gr. 500

### PROCEDIMENTO.

Scaldare 250 gr. di purea e far sciogliere la colla di pesce già ammorbidita, aggiungere i rimanenti 250 gr. di polpa, incorporare il tutto alla meringa ed alleggerire il preparato con la panna montata. Ora con una sac a poche versare con cura il composto nello stampo Decosil e lasciare stabilizzare in abbattitore per almeno un'ora.





**GUSCIO SFERA ROSE**

cod. art. 12601  
diametro cm 13

REGISTERED DESIGN

**TERMOFORMATO SFERA**

LINEAGUSCIO KIT 2 PZ.  
cod. 12600

**DECORO CHIC**

cod. 3025  
base cm 31,2  
altezza cm 2  
profondità cm 0,5



## Mousse al limone.

**INGREDIENTI.**

succo di limone gr. 500  
zucchero gr. 60  
colla di pesce gr. 32  
meringa all'italiana gr. 800  
panna montata gr. 800

**PROCEDIMENTO.**

Scaldare 250 gr. di succo di limone e fare sciogliere la colla di pesce già ammorbidita, aggiungere lo zucchero e poi i rimanenti 250 gr. di succo di limone, incorporare il tutto alla meringa ed infine aggiungere delicatamente la panna montata. Ora con una sac a poche versare con cura il composto nello stampo Decosil e lasciare stabilizzare in abbattitore per almeno un'ora.

## Variante Mousse con fiori in cioccolato.

**PROCEDIMENTO.**

Aiutandosi con una sac a poche riempire con del cioccolato temperato i fiori dello stampo, attendere che il cioccolato cristallizzi parzialmente, poi versare con l'aiuto di una sac a poche il composto nello stampo Decosil e lasciare stabilizzare in abbattitore per almeno un'ora.

Completata la cristallizzazione del cioccolato e della mousse, togliere il supporto in termoformato esercitando una leggera pressione sugli innesti in silicone. Infine, rimuovere il guscio in silicone eseguendo un movimento come se si dovesse 'sbucciare'.





# Spezie & cioccolato

**ANICE STELLATO**  
cod. art. 1019  
diametro cm 6,6  
altezza cm 1,1



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

## Ordina on line!

Codice Coupon sconto **IT-DECOSIL-0104-2010**

Utilizza questo codice coupon per gli acquisti on-line, per te in regalo il **10% di sconto!**

Il buono sconto vale dal 01/04/2010 fino al 31/07/2010 su tutti gli articoli Decosil.

Il buono sconto non dà diritto al trasporto gratuito per acquisti inferiori a € 250,00.

Il buono sconto ha validità per ordini con imponibile superiore a € 150,00.



decosil® srl  
35010 Limena (Padova) - via Risorgimento, 29  
tel +39 049 769999 - fax +39 049 8848069 - info@decosil - www.decosil.it  
cod. fiscale e p. iva 04152410280