

# decosil

anno 2014



# News

Made in Italy

Stampi in Silicone per Cioccolato  
Zucchero, Marzapane e Gelato

Linea Malizia, tutto per le  
pieces artistiche

Linea Malizia, all that you need to create  
your showpieces

Linea Malizia, tout ce que vous avez  
besoin pour créer vos pièces artistiques

## Tendenze 2014

Trends 2014

Tendances 2014

I nostri campioni del mondo:  
Davide Comaschi, Davide Malizia

Our world champions:  
Davide Comaschi, Davide Malizia

Nos champions du monde:  
Davide Comaschi, Davide Malizia

## Decotablet veste il gelato

Decotablet, makes your ice cream  
irresistible

Decotablet, vous faites votre  
crème glacée irrésistible



**Scarpa con Borchie**  
**Shoe with Studs**

**Chaussures avec Clous** code 7110  
2 faces - b 13 x h 12,6 x p 5,7 cm



**Borsa Uomo**  
**Man Bag**  
**Sac Homme** code 7111  
2 faces - b 11 x h 9 x p 4 cm



**Borsa con Borchie**  
**Bag with Studs**  
**Sac avec Clous code 7112**  
2 faces - b 10,5 x h 11,5 x p 6 cm





**Ciondolo Pasquale Fiorellini**  
**Tiny Flowers Easter Ornament**  
**Ornement de Pâques Fleurettes** code 12057  
 1 face - b 7 x h 10,8 x p 1,5 cm

**Ciondolo Pasquale Pulcini**  
**Chick Easter Ornament**  
**Ornement de Pâques Poussin** code 12056  
 1 face - b 7 x h 10,8 x p 1,5 cm

**Ciondolo Pasquale Coniglietto**  
**Easter Bunny Ornament**  
**Ornement Lapin de Pâques** code 12055  
 1 face - b 7 x h 10,8 x p 1,8 cm

**Gattini Simpatici**  
**Funny Kittens**  
**Chatons Drôles** code 12253  
 2 faces - b 5,5 x h 5 x p 4 cm - 3pz



**Guscio Uovo Zodiaco**  
**Zodiac Egg**  
**Euf Zodiac** code 12515  
 h 18,5 cm

da abbinare al  
**Termoformato Kit** code 12500  
 To use this LineaGuscio mold you must have the  
**Thermoformed Kit** code 12500  
 Pour utiliser ce moule de LineaGuscio est nécessaire  
 le combiner avec le  
**Thermoformè Kit** code 12500



**Arieti Simpatici**  
**Funny Rams**  
**Bélier Drôles** code 12254  
 2 faces - b 6,6 x h 4,7 x p 4,5 cm - 3pz

decorato a 360°





**Guscio Pino Castello**

**Castle Pine**

**Sapin Château code 12309**

2 faces - diameter/diamètre 13,5 x h 22,3 cm

da abbinare al

**Termoformato Kit code 12300**

To use this LineaGuscio mold you must have the

**Thermoformed Kit code 12300**

Pour utiliser ce moule de LineaGuscio est nécessaire  
le combiner avec le

**Thermoformè Kit code 12300**

**Guscio Campana Cupcakes****Cupcakes Bell****Cloche Petits Gâteaux** code 12412

2 faces - diameter/diamètre 16 x h 18 cm

da abbinare al

**Termoformato Uovo** code 12400

To use this LineaGuscio mold you must have the

**Thermoformed Kit** code 12400Pour utiliser ce moule de LineaGuscio est nécessaire  
le combiner avec le**Thermoformé Kit** code 12400

# I nostri campioni del mondo

decosil® partner attivo per la concretizzazione delle idee dei Campioni del Mondo. In qualità di supporto tecnico-artistico, decosil® ha coadiuvato la progettazione realizzando le sculture e gli stampi che hanno dato risalto alle qualità artistiche dei nostri Campioni.



Davide Comaschi

Campione del mondo  
"World Chocolate Master 2013"

*"Decosil ha letteralmente dato forma alle mie idee, le ha consentito di prendere vita. Il fatto di aver potuto contare sul vostro appoggio in ogni competizione è un onore"*

*"Decosil has literally given shape my ideas, has allowed them to come to life. The fact that I could count on the support of Decosil in any competition is a honor for me"*

*"Decosil donné forme à mes idées, leur a permis de venir à la vie. Le fait que je pouvais compter sur le soutien de Decosil dans toutes les compétitions est un honneur pour moi"*

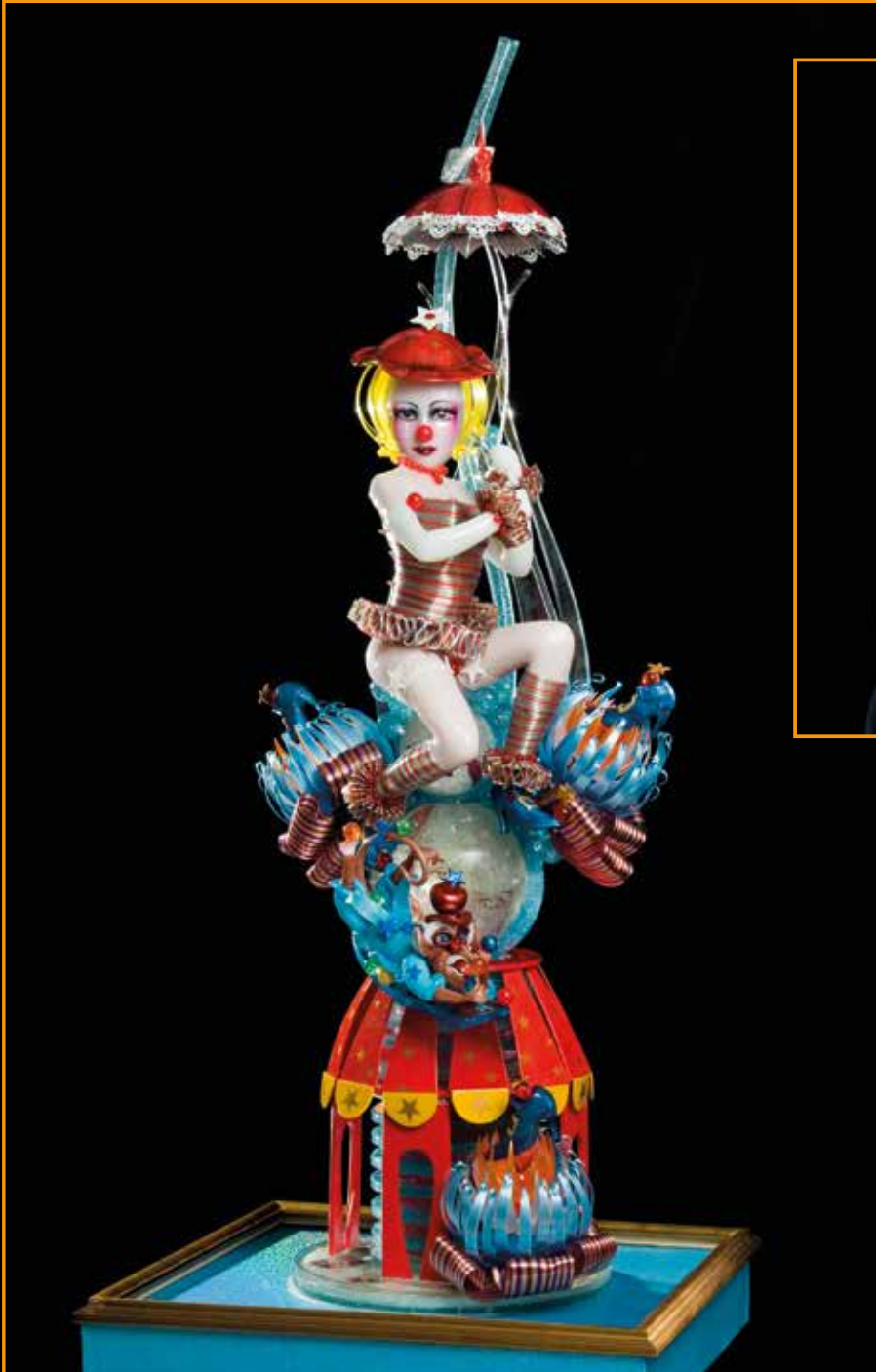


### OUR WORLD CHAMPIONS

decosil<sup>®</sup> active partner for the realization of the ideas of World Champions. As technical-artistic support, decosil<sup>®</sup> assisted the design phase and has subsequently created the sculptures and molds which have emphasized the artistic quality of our champions.

### NOS CHAMPIONS DU MONDE

decosil<sup>®</sup> partenaire actif pour la réalisation des idées des Champions du Monde. Comme support technique et artistique, decosil<sup>®</sup> assisté la phase de conception et a par la suite créé les sculptures et les moules qui ont souligné la qualité artistique de nos champions.



**Davide Malizia**

Campione del mondo  
"The Star of Sugar 2013"

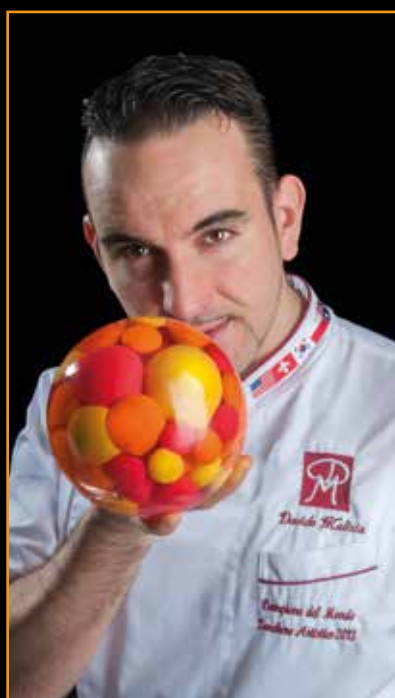
*"L'arte non consiste nel rappresentare cose nuove bensì nel rappresentarle con novità e in questo Decosil è riuscita"*

*"The art is not to represent new things but in representing them with novelty, and Decosil was able to do it"*

*"L'arte n'est pas représenter des nouvelles choses, mais représenter les choses avec nouveauté, Decosil a réussi à ce"*



# Linea Malizia



## STAMPI PROFESSIONALI PER PIECES ARTISTICHE

Dall'esperienza nella lavorazione nello zucchero del Campione del Mondo e nella realizzazione degli stampi in silicone di decosil®, nasce una nuova linea professionale con forme dedicate alla lavorazione dell'isomalto e del cioccolato. Sfere, listelle decorate e tablet per pieces artistiche, attrezzature create per rispondere all'esigenza di tutti coloro che vogliono provare l'emozione di partecipare a concorsi e competizioni del settore.

Stampi ideali e indispensabili per dare sfoggio alla propria arte e liberare l'immaginazione. Così è nata la sinergia tra decosil® e il vincitore del campionato del mondo di zucchero artistico 2013, Davide Malizia, che offrono una consulenza a 360° per realizzare splendide sculture con stampi personalizzati creati e progettati in esclusiva per ogni concorrente che vuole stupire la Giuria.

## PROFESSIONAL MOULDS FOR SHOWPIECES

Starting from the artistry in sugar processing of the World Champion David Malizia and thanks to the decosil® experience in silicone mold making, comes a new professional range of molds with shapes dedicated to the creation of showpieces in sugar and chocolate.

Spheres decorated strips and mats for showpieces, these molds are designed to help, all those who compete in contests and competitions of high pastry, to show off their art and creativeness.

Thus was born the synergy between decosil® and The Star of Sugar 2013 winner, Davide Malizia, that offer a 360° consultancy to realize magnificent sculptures with custom molds created and designed exclusively for each competitor who want to amaze the jury

## MOULES PROFESSIONNEL POUR PIÈCES ARTISTIQUES

À partir de l'art dans la transformation du sucre du champion du monde David Malizia et grâce à l'expérience de decosil® dans la fabrication de moules en silicone, vient une nouvelle gamme professionnelle de moules avec formes dédiées à la création de pièces artistiques en sucre et chocolat. Sphères, barres et tapis décorés pour pièces artistiques, ces moules sont conçus pour aider tous ceux qui participent à des concours et des compétitions de haute pâtisserie, à démontrer leur art et créativité.

Ainsi est née la synergie entre decosil® et le vainqueur du concours The Star of Sugar 2013, Davide Malizia, qui offrent un consultance à 360° pour réaliser de magnifiques sculptures avec des moules personnalisés créés et conçus exclusivement pour chaque concurrent qui veulent épater la jury.

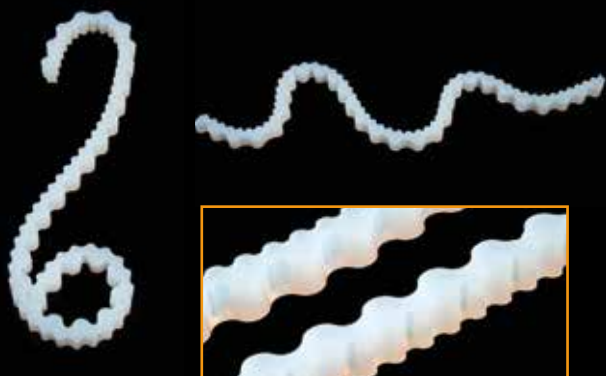


**Sfera cm 10 Linea Malizia**  
**Linea Malizia 10 cm Sphere**  
**Sphère 10 cm Linea Malizia code 2014**  
2 faces - diameter/diamètre 10 cm

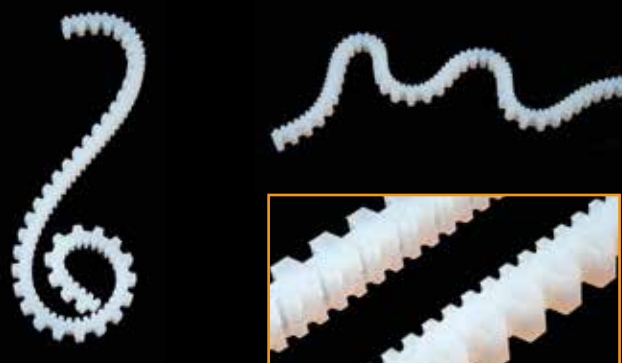
**Sfera cm 8 Linea Malizia**  
**Linea Malizia 8 cm Sphere**  
**Sphère 8 cm Linea Malizia code 2013**  
2 faces - diameter/diamètre 8

**Sfera cm 15 Linea Malizia**  
**Linea Malizia 15 cm Sphere**  
**Sphère 15 cm Linea Malizia code 2015**  
2 faces - diameter/diamètre 15

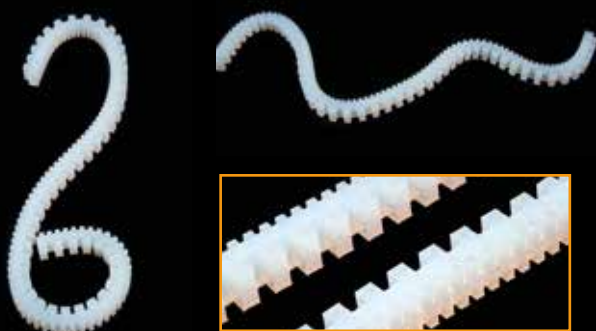
## Linea Malizia



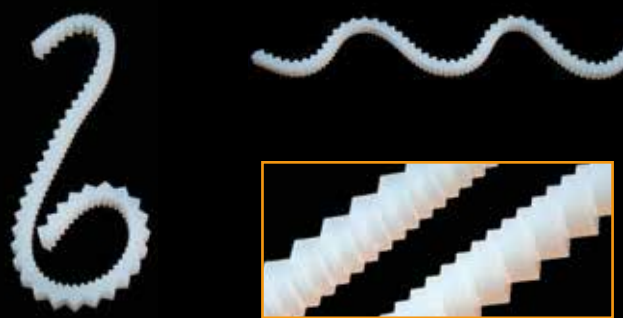
**Listella Dentata Onde**  
**Waves Cog Belt**  
**Courroie Crantée Ondulations** code 2006  
 b 100 x h 2,5 cm



**Listella Dentata Quadrata**  
**Square Cog Belt**  
**Courroie Crantée Carré** code 2007  
 b 100 x h 2,5 cm



**Listella Dentata Rettangolo**  
**Rectangle Cog Belt**  
**Courroie Crantée Rectangle** code 2010  
 b 100 x h 2,5 cm



**Listella Dentata Triangolo**  
**Triangle Cog Belt**  
**Courroie Crantée Triangle** code 2008  
 b 100 x h 2,5 cm





# Linea Malizia



**Stampo Malizia Cuori**  
**Heart Malizia Mould**  
**Moule Malizia Cœurs** code 2016  
1 face - b 59 x h 39 x p 1,5 cm

## **TABLET MALIZIA**

Il tablet in silicone permette di creare alzate artistiche e centrotavola per buffet in zucchero e cioccolato.

Gli elementi ottenuti dal tablet in silicone sono curve sinuose e forme di design con diversi leitmotiv che consentono la creazione facile e rapida di strutture sempre diverse e accattivanti.

The silicone mat allows you to create showpieces and centerpiece for buffet in sugar and chocolate. The elements obtained are sinuous curves and shapes with different leitmotif that enable creation of always-different amazing structures.

Le tapis en silicone permet de créer pièces montées et pièce maîtresse pour des buffets, en sucre et chocolat.

Les éléments obtenus, sont des courbes et des formes sinueuses avec leitmotiv différents qui permettent la création simple et rapide de toujours différentes étonnantes structures.

## Linea Malizia



**Stampo Malizia Cigni**  
**Swan Malizia Mould**  
**Moule Malizia Cygne code 2017**  
1 face - b 59 x h 39 x p 1,5 cm





# Linea Malizia



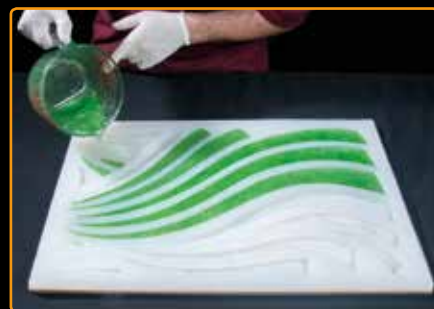
**Stampo Malizia Onde**  
**Waves Malizia Mould**  
**Moule Malizia Ondulations code 2012**  
1 face - b 59 x h 39 x p 1,5 cm



## Linea Malizia



**Stampo Malizia Stilizzato Spike**  
**Spike Stylized Malizia Mould**  
**Moule Malizia Stylisé Spike** code 2018  
 1 face - b 59 x h 39 x p 1,5 cm





**Tablet Gelato**

**Ice Cream Tablet**

**Tablet Crème Glacée** code 14406

1 face - b 22 x h 32 x p 1,7 cm

**DECOTABLET VESTE IL GELATO**

Gli innovativi Tablet decosil® permettono di ottenere in pochi minuti e con estrema semplicità sorprendenti decorazioni per le vostre vaschette gelato, rendendole irresistibili per grandi e piccini.

**DECOTABLET, MAKES YOUR ICE CREAM IRRESISTIBLE**

The innovative Tablet decosil® allow you to get with a few simple gestures and quickly, amazing decorations for your ice cream pans, which makes them irresistible to everybody.

**DECOTABLET, VOUS FAITES VOTRE CRÈME GLACÉE IRRÉSISTIBLE**

Les nouveaux Tablet decosil® vous permettent d'obtenir avec quelques gestes simples et rapidement, des décorations étonnantes pour vos bac de crème glacée, ce qui les rend irresistible pour tous le monde.



**Tablet Gelato Circo**

**Circus Ice Cream Tablet**

**Tablet Crème Glacée Cirque** code 14402

1 face - b 22,5 x h 32,5 x p 3,2 cm



**Tablet Gelato Ciocolove**

**Chocolove Ice Cream Tablet**

**Tablet Crème Glacée Chocoamour** code 14403

1 face - b 22,7 x h 32,8 x p 3 cm



**Tablet Gelato Fior di Latte**  
**Fiordilatte Ice Cream Tablet**  
**Tablet Crème Glacée Fiordilatte** code 14401  
 1 face - b 22,8 x h 32,5 x p 3 cm



**Tablet Gelato Limone**  
**Lemon Ice Cream Tablet**  
**Tablet Crème Glacée Citron** code 14405  
 1 face - b 22 x h 32 x p 2 cm



**Tablet Gelato Fragole**  
**Strawberry Ice Cream Tablet**  
**Tablet Crème Glacée Fraise** code 14404  
 1 face - b 22 x h 32 x p 2,2 cm

**Tablet Sorbetto**

**Sorbet Tablet**

**Tablet Sorbet code 14407**

1 face - b 22 x h 32 x p 2 cm



1 Spatolare il gelato e riporlo in abbattitore (-40°C)

Smear with a spatula the ice cream and place it in the blast chiller (-40°C)

Répondre la crème glacée et le placer dans le réfrigérateur de soufflé



2 Dopo almeno 1 ora sfornare dallo stampo

After at least 1 hour remove from the mold your ice cream

Après au moins 1 heure démouler votre crème glacée



3 Inserire nella vaschetta

Insert in the ice cream pan

Placez-les dans dans le bac de crème glacée



4 Guarnire con sac à poche

Garnish with sac à poche

Garnir avec le sac à poche



**Zuccotto Cioconocciolo**  
**Zuccotto Chocohazelnuts**  
**Zuccotto Choconoisettes** code 14504  
 1 face - diameter/diamètre 15 x h 10,4 cm

decoStick®

decoStick Savana  
Savannah decoStick  
decoStick Savane code 14011  
1 face - b 6,5 x h 7 x p 2 cm - 5pz



Made in Italy

 **decosil**®  
liberi di creare

**decosil srl**

35010 Limena (Padova) Italy - Via Risorgimento, 29 - Tel. +39 (0)49 769999 - Fax +39 (0)49 8848069  
e-mail: [info@decosil.it](mailto:info@decosil.it) - [www.decosil.it](http://www.decosil.it) - Cod. Fisc. e Part. IVA 04152410280

