



**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. Ripetere l'operazione in modo da ottenere le due metà.



**3** Dopo aver fatto cristallizzare leggermente il primo strato di cioccolato, crearne un secondo riempiendo il guscio.



**5** Sgocciolare il cioccolato appoggiando lo stampo su due rialzi e mettere in frigo.



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



**2** Utilizzando un piccolo pennello picchiettare il cioccolato. Creare un primo strato di cioccolato precristallizzato cercando di riempire al meglio tutte le insenature del guscio in silicone.



**4** Svuotare lo stampo dal cioccolato in eccesso.



**6** Nel frattempo riempire con del cioccolato lo stampo che verrà utilizzato per creare la base della sfera e riporlo nel frigo.



**8** Togliere delicatamente il guscio in silicone partendo dalla base verso la sommità della sfera, 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 SFERA LINEAGUSCIO  
KIT 2 PZ. COD. ART. 12600**

Decosil non lascia nulla al caso, corredando le sfere di un apposito supporto per confezionarle:  
**Base Sfera Cod. Art. 12604**

La Base è un articolo a se stante, e come tale va acquistato a parte.

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



**9** Completata la cristallizzazione del cioccolato, smodellare anche l'anello per la base della sfera.



**11** Attaccare, con del cioccolato la sfera sull'anello.



**10** Scaldare alla base le due mezze sfere ed unirle delicatamente.



L I N E A G U S C I O



liberi di creare

made in Italy

