

SPRING & SUMMER IDEAS
2025



silikomart
MADE IN ITALY

MANIFESTO

Diamo forma alle tue emozioni.

La passione per l'arte della pasticceria è il nostro DNA.

L'innovazione è il nostro modo di pensare al mondo.

Il Made in Italy è il nostro credo. L'essere una grande famiglia la nostra forza. Da più di 20 anni.

Disegniamo forme d'avanguardia per la pasticceria che vogliamo spingere verso nuove frontiere.

Esploriamo nuovi territori, spostiamo i limiti del realizzabile per creare le nuove forme del gusto.

Siamo al fianco dei pionieri di quest'arte. Trasformiamo il genio creativo dei più grandi maestri pasticceri contemporanei in opere d'arte straordinarie e rivoluzionarie.

Design italiano e produzione italiana: un connubio unico, garanzia di qualità ed eccellenza in tutto il mondo.

Un team appassionato di persone per ispirare la tua creatività e darle forma.

MANIFESTO

We shape your emotions.

The passion for the art of pastry-making is in our DNA.

Innovation is the way we think about the world.

Made in Italy is our belief. Being a big family is our strength. For over 20 years.

We design avant-garde pastry-making moulds that we hope to push towards new frontiers.

Furthermore, we enter uncharted territories and move the limits of what can be done to create new ways of baking.

Silikomart supports the pioneers of this art. We transform the creative genius of some of the greatest pastry chefs of our time into extraordinary and revolutionary works of art.

Italian design and production: a unique combination and a guarantee of quality and excellence throughout the world.

A passionate team of people here to inspire your creativity and shape it.

MANIFESTO

Nous donnons forme à vos émotions.

La passion pour l'art de la pâtisserie est dans notre ADN.

L'innovation est notre mode de penser au monde. Le Made in Italy est notre credo. Être une grande famille est notre force. Depuis plus de 20 ans. Nous dessinons des formes à l'avant-garde pour la pâtisserie que nous voulons pousser vers de nouvelles frontières.

Nous explorons de nouveaux territoires, nous déplaçons les limites de ce qui est réalisable pour créer les nouvelles formes du goût.

Nous sommes aux côtés des pionniers de cet art. Nous transformons le génie créatif des plus grands maîtres pâtissiers contemporains en œuvres d'art extraordinaires et révolutionnaires.

Design italien et production italienne: une combinaison unique, une garantie de qualité et d'excellence dans le monde entier.

Une équipe passionnée de personnes pour inspirer votre créativité et lui donner forme.



INDEX

3D SINGLE PORTIONS 6

Recipe ISPIRAZIONI DI FRUTTA 11

3D DESIGN CAKES 14

Recipe HAPPY SPRING 15

Recipe BUNNY⁵²⁰ 20

3D DESIGN BÛCHE 24

3D DECORATION 26

EASY CHOC 27

3D CHOCO FIGURES 30

Recipe LADY COCCA 33

THE NEW TRADITION CLASSIC 36

EASY ICE CREAM 38

Recipe SET GEL 01 CLASSIC 39



3D DESIGN

Le due dimensioni non bastano più! Come specialista delle forme, Silikomart non ha potuto resistere a questo nuovo trend e ha sviluppato questa nuova gamma, scatenando una vera rivoluzione della pasticceria!

Two dimensions are not enough anymore! As shapes specialist, Silikomart could not resist to develop and explore this concept, unchaining a real pastry revolution!

Les deux dimensions ne suffisent plus! En tant que spécialiste des formes, Silikomart n'a pas pu résister à cette nouvelle tendance et a développé cette nouvelle gamme, déclenchant une véritable révolution de la pâtisserie!

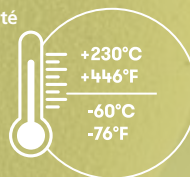


PFAS
FREE

- Realizzato in silicone platinum di alta qualità
- Adatto all'uso alimentare
- Risultati da professionista
- Può essere usato fino a -60°C
- Può essere usato fino a +230°C
- Innovativa tecnologia 3D
- Smodellamento perfetto

- Made in high quality platinum silicone
- Food safe silicone
- Professional results
- Can be used to -60°C/-76°F
- Can be used up to +230°C/+446°F
- Innovative 3D technology
- Perfect unmoulding

- Fabriqué en silicone platinum de haute qualité
- Adapté à un usage alimentaire
- Résultats professionnels
- Peut être utilisé jusqu'à -60°C.
- Peut être utilisé jusqu'à +230°C.
- Technologie 3D innovante
- Démoulage parfait





3D Design | single portions

MÉDUSE

Item: 26.439.13.0065

Size: Ø 58 h 56 mm

Volume: 8 x 115 ml Tot.: 920 ml

Pcs/Master: 10

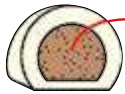
EAN: 8051085388226



Effetto 3D
3D effect
3D effet



IDEA PER INSERTO
INSERT IDEA



SF006 SEMISFERA
Ø 30 h 15 mm
20.006.00.0065



NEW

EGG HUNT

Item: 26.421.13.0065

Size: Ø 53 h 67 mm

Volume: 11 x 100 ml Tot.: 1100 ml

Pcs/Master: 8

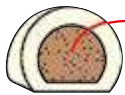
EAN: 8051085380374



Effetto 3D
3D effect
3D effet



IDEA PER INSERTO
INSERT IDEA



SCG058 CHOCO EGG
Ø 23 h 30 mm
22.158.77.0065



GRACE

Item: 23.102.13.0065

Size: 57 x 59 h 1 mm

Size: 69 x 45 h 1 mm

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085388493



Effetto 3D
3D effect
3D effet

Usalo con:
Combine with:
Utilizer avec:

26.192.13.0065

DOLCE TARTUFO



NEW

PETAL

Item: 26.394.13.0065

Size: 98 x 38 h 48 mm

Volume: 8 x 94 ml Tot.: 752 ml

Pcs/Master: 10

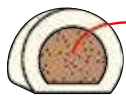
EAN: 8051085363766



Effetto 3D
3D effect
3D effet



IDEA PER INSERTO
INSERT IDEA



SF125 CHOCO GIANDUIA
50 x 18 h 23,5 mm
26.125.77.0065



DOLCE TARTUFO

Item: 26.192.13.0065

Size: Ø 62 h 52 mm

Volume: 8 x 120 ml Tot.: 960 ml

Pcs/Master: 10

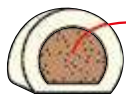
EAN: 8051085300655



Effetto 3D
3D effect
3D effet



IDEA PER INSERTO
INSERT IDEA



SF006 SEMISFERA
Ø 30 h 15 mm
20.006.00.0065



DELIZIA AL LIMONE

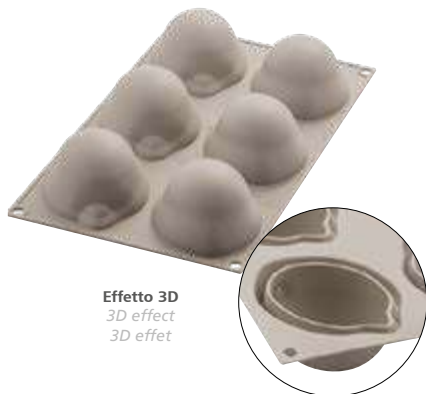
Item: 26.261.13.0065

Size: 85 x 59 h 42 mm

Volume: 6 x 106 ml Tot.: 636 ml

Pcs/Master: 10

EAN: 8051085296422



CREAM

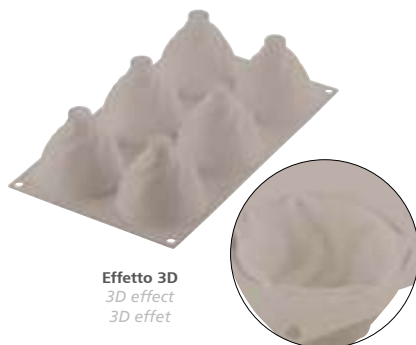
Item: 26.343.13.0065

Size: Ø 73 h 65 mm

Volume: 6 x 120 ml Tot.: 720 ml

Pcs/Master: 8

EAN: 8051085346318



KIT POP ÉCLAIR

Item: 25.275.13.0065

Base Size: 130 x 38 h 28 mm

Top Size: 109 x 24 h 12 mm

Volume Base: 6 x 120 ml Tot.: 720 ml

Volume Top: 6 x 22 ml Tot.: 132 ml

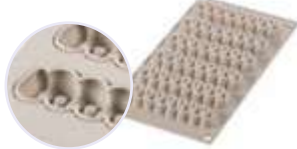
Pcs/Master: 10

EAN: 8051085155552

Base mould



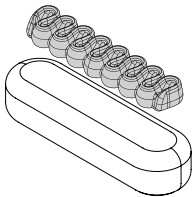
Top mould



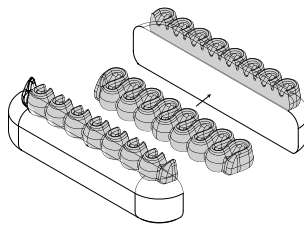
Effetto 3D
3D effect
3D effet



Utilizzabile come: usable as: | utilisable comme:



Decorazione
*As a decoration
comme une décoration*



Inserto
*As an insert
comme un insert*

KIT CHIC ÉCLAIR

Item: 25.284.13.0065

Base Size: 130 x 38 h 28 mm

Top Size: 117 x 18 h 16 mm

Volume Base: 6 x 120 ml Tot.: 720 ml

Volume Top: 6 x 22 ml Tot.: 132 ml

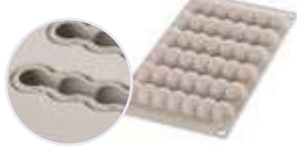
Pcs/Master: 10

EAN: 8051085313846

Base mould



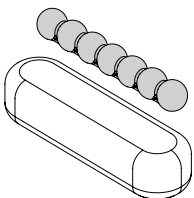
Top mould



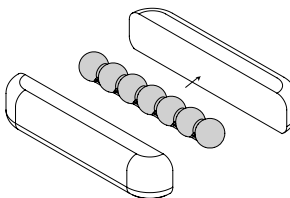
Effetto 3D
3D effect
3D effet



Utilizzabile come: usable as: | utilisable comme:



Decorazione
*As a decoration
comme une décoration*



Inserto
*As an insert
comme un insert*

FRAGOLE E PANNA

Item: 26.267.13.0065

Size: Ø 59 h 61 mm

Volume: 6 x 95 ml Tot.: 570 ml

Pcs/Master: 8

EAN: 8051085155101



Effetto 3D
3D effect
3D effet



ROSSO CILIEGIA

Item: 26.260.13.0065

Size: 75 x 50 h 45 mm

Volume: 6 x 105 ml Tot.: 630 ml

Pcs/Master: 10

EAN: 8051085296378



Effetto 3D
3D effect
3D effet



ISPIRAZIONI DI FRUTTA

Item: 26.300.13.0065

Size: Ø 62 h 52 mm

Volume: 6 x 118 ml Tot.: 710 ml

Pcs/Master: 10

EAN: 8051085314577



Effetto 3D
3D effect
3D effet



RICETTA / RECIPE / RECETTE

"Ispirazioni di Frutta" by HANGAR78 TEAM

COMPOSIZIONE / COMPOSITION / COMPOSITION

- CRUMBLE DI NOCCIOLE
- MOUSSE AMARENE E CIOCCOLATO FONDENTE
- VELVET ROSSO CILIEGIA I78

- HAZELNUT CRUMBLE
- BLACK CHERRY AND DARK CHOCOLATE MOUSSE
- CHERRY RED VELVET I78

- CRUMBLE AUX NOISETTES
- MOUSSE AUX CERISES NOIRES ET CHOCOLAT NOIR
- VELOURS ROUGE À LA CERISE I78

CRUMBLE DI NOCCIOLE

HAZELNUT CRUMBLE

CRUMBLE AUX NOISETTES

50 g farina di nocciole
50 g burro
50 g zucchero di canna
20 g farina
16 g amido di mais
1 g sale
20 g cioccolato fondente tritato finemente
20 g burro di cacao tritato finemente

50 g hazelnut flour
50 g butter
50 g brown sugar
20 g flour
16 g corn starch
1 g salt
20 g dark chocolate, finely chopped
20 g cocoa butter, finely chopped

50 g farine de noisettes
50 g beurre
50 g sucre roux
20 g farine
16 g fécule de maïs
1 g sel
20 g chocolat noir, finement haché
20 g beurre de cacao, finement haché

In un mixer lavorare insieme tutti gli ingredienti tranne il cioccolato e il burro di cacao fino a ottenere un composto omogeneo ma ancora a pezzi. Stendere il crumble uniformemente su una teglia da forno e infornare a 160°C per 13 minuti. Sforare, cospargere con il burro di cacao e il cioccolato fondente e mescolare bene.

In a blender, process together all the ingredients except the chocolate and cocoa butter until smooth but still chunky. Spread the crumble evenly on a baking tray and bake at 160°C/320°F for 13 minutes. Remove from the oven, sprinkle with cocoa butter and dark chocolate and mix well.

Dans un mixeur, mélanger tous les ingrédients à l'exception du chocolat et du beurre de cacao jusqu'à obtention d'une pâte lisse mais encore en morceaux. Répartir uniformément le crumble sur une plaque de cuisson et faire cuire à 160°C pendant 13 minutes. Retirer du four, saupoudrer de beurre de cacao et de chocolat noir et bien mélanger.

MOUSSE AMARENE E CIOCCOLATO FONDENTE

BLACK CHERRY AND DARK CHOCOLATE MOUSSE

MOUSSE AUX CERISES NOIRES ET CHOCOLAT NOIR

100 g cioccolato 70%
200 g purea di amarene
32 g massa di gelatina
360 g panna semimontata

100 g 70% chocolate
200 g black cherry puree
32 g gelatine mass
360 g half-whipped cream

100 g chocolat à 70%
200 g purée de cerises noires
32 g masse de gélatine
360 g crème semi-fouettée

Scaldare la purea di amarene, unire e sciogliere la massa di gelatina e fare una ganache con il cioccolato fondente. Unire la panna semimontata.

Heat the black cherry puree, add and melt the gelatine mass and make a ganache with the dark chocolate. Add the half-whipped cream.

Chauffer la purée de cerises noires, ajouter et faire fondre la masse de gélatine et faire une ganache avec le chocolat noir. Ajouter la crème semi-fouettée.

ASSEMBLAGGIO

ASSEMBLY

MONTAGE

Colare la mousse all'interno delle cavità dello stampo in silicone fino ad arrivare a 2-3 mm dal bordo. Posizionare il crumble come chiusura della mousse. Congelare. Smodellare e decorare spruzzando con velvet spray i78.

Pour the mousse into the cavities of the silicone mould until it is 2-3 mm from the edge. Place the crumble as a closure for the mousse. Freeze. Unmould and decorate by spraying with velvet spray i78.

Verser la mousse dans les cavités du moule en silicone jusqu'à 2-3 mm du bord. Placer le crumble comme fermeture de la mousse. Congeler. Démouler et décorer en pulvérisant le spray velours i78.



3D Design | cakes

HAPPY SPRING

Item: 25.486.13.0065

Mould size: Ø 200 h 45 mm

Volume: 1250 ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085388547



Silicone Mould

Effetto 3D
3D effect
3D effet

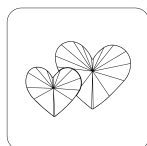
+



2 Thermoformed Moulds
for Chocolate



THERMOFORMED MOULDS FOR CHOCOLATE

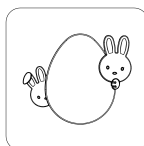


Size: 111 x 80 h 5 mm
Volume: 17.5 ml

NON METTERE
IN FORNO



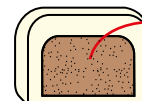
DO NOT PUT
IN THE OVEN



Size: 115 x 96 h 5 mm
Volume: 26 ml



IDEA INSERTO
INSERT IDEA



MULTI-INSERTO
ROUND
20.405.13.0065



RICETTA / RECIPE / RECETTE

"Happy Spring" by HANGAR78 TEAM

COMPOSIZIONE / COMPOSITION / COMPOSITION

- BISCUIT AL CACAO SENZA GLUTINE
- COMPOSTA DI PERE
- MOUSSE AL MASCARPONE
- GLASSA THE ONE MIRROR GLAZE + COLORANTE IDROSOLUBILE GIALLO I78
- CIOCCOLATO BIANCO TEMPERATO (PER IL TERMOFORMATO)
- SPRAY VELVET NATURALE I78 VERDE

- GLUTEN-FREE COCOA BISCUIT
- PEAR COMPOTE
- MASCARPONE MOUSSE
- THE ONE MIRROR GLAZE + WATER-SOLUBLE YELLOW COLOURING I78
- TEMPERED WHITE CHOCOLATE (FOR THE THERMOFORMED MOULD)
- I78 GREEN NATURAL VELVET SPRAY

- BISCUIT AU CACAO SANS GLUTEN
- COMPOTE DE POIRES
- MOUSSE AU MASCARPONE
- GLAÇAGE THE ONE MIRROR GLAZE + COLORANT JAUNE HYDROSOLUBLE I78
- CHOCOLAT BLANC TEMPÉRÉ (POUR LE MOULE THERMOFORMÉ)
- I78 SPRAY VELOURS NATUREL VERT

BISCUIT AL CACAO SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE COCOA BISCUIT

BISCUIT AU CACAO SANS GLUTEN

- 70 g marzapane
- 80 g burro
- 115 g tuorli
- 28 g mela golden frullata
- 25 g cacao in polvere
- 37 g cioccolato 70%
- 167 g albume
- 35 g zucchero
- 1 g sale

- 70 g marzipan
- 80 g butter
- 115 g egg yolks
- 28 g Golden apple, blended
- 25 g cocoa powder
- 37 g 70% chocolate
- 167 g egg white
- 35 g sugar
- 1 g salt

- 70 g massepain
- 80 g beurre
- 115 g jaunes d'œufs
- 28 g pommes golden, mixées
- 25 g cacao en poudre
- 37 g chocolat à 70%
- 167 g blanc d'œuf
- 35 g sucre
- 1 g sel

In un cutter miscelare marzapane, tuorli e la mela frullata. Sciogliere il cioccolato e il burro a 40°C e unirli al composto precedente. Fare una meringa con albumi, zucchero e sale. Unire delicatamente la meringa e terminare con il cacao setacciato. Stendere su un Tapis Roulade 32x32 e infornare a 180°C per 12 minuti.

Mix marzipan, egg yolks and the blended apple in a cutter. Melt the chocolate and butter at 40°C/104°F and add them to the previous mixture. Make a meringue with egg whites, sugar and salt. Gently combine the meringue and finish with the sifted cocoa. Spread on a 32x32 Tapis Roulade and bake at 180°C/356°F for 12 minutes.

Mélanger le massepain, les jaunes d'œufs et la pomme mixée dans un cutter. Faire fondre le chocolat et le beurre à 40°C et les ajouter au mélange précédent. Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs, le sucre et le sel. Mélanger délicatement la meringue et terminer par le cacao tamisé. Etaler sur un Tapis Roulade 32x32 et cuire au four à 180°C pendant 12 minutes

COMPOSTA DI PERE

PEAR COMPOTE

COMPOTE DE POIRES

300 g pere fresche pelate e frullate
50 g pere sciropate sgocciolate a pezzetti
40 g zucchero
9 g gelatina in fogli (170 bloom)

300 g fresh pears, peeled and blended
50 g pears in syrup, drained and chopped
40 g sugar
9 g gelatine sheets (170 bloom)

300 g poires fraîches, pelées et mixées
50 g poires au sirop, égouttées et coupées en morceaux
40 g sucre
9 g feuilles de gélatine (170 Bloom)

Idratare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, strizzare l'acqua in eccesso e tenere da parte. In un pentolino scaldare la purea di pera e le pere a pezzetti, unire lo zucchero e portare a bollore. Unire la gelatina precedentemente idratata e miscelare delicatamente.

Moisturise the gelatine in cold water for 10 minutes, squeeze out the excess water and set aside. Heat the pear puree and chopped pears in a small saucepan, add the sugar and bring to the boil. Add the previously hydrated gelatine and mix gently.

Humidifier la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes, presser l'excédent d'eau et réserver. Dans une petite casserole, faire chauffer la purée de poires et les poires coupées en morceaux, ajouter le sucre et porter à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et mélanger délicatement.

MOUSSE AL MASCARPONE

MASCARPONE MOUSSE

MOUSSE AU MASCARPONE

Pâte à bombe:
60 g tuorli
16 g acqua
90 g zucchero
Mousse:
233 g mascarpone
2 g vaniglia
166 g pâte à bombe
286 g panna semimontata
15 g latte
8 g gelatina in fogli (170 bloom)

Pâte à bombe:
60 g egg yolks
16 g water
90 g sugar
Mousse:
233 g mascarpone
2 g vanilla
166 g pâte à bombe
286 g half-whipped cream
15 g milk
8 g gelatine sheets (170 bloom)

Pâte à bombe :
60 g jaunes d'œufs
16 g eau
90 g sucre
Mousse :
233 g mascarpone
2 g vanille
166 g pâte à bombe
286 g crème demi fouettée
15 g lait
8 g feuilles de gélatine (170 bloom)

Pâte à bombe: Unire tutti gli ingredienti assieme, scaldare fino a 60°C quindi montare fino a completo raffreddamento. Mousse: Idratare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, strizzare l'acqua in eccesso e tenere da parte. Sciogliere la gelatina nel latte caldo e la vaniglia, unire il mascarpone precedentemente intiepidito a 30°C. Alleggerire con la pâte à bombe, poi terminare con la panna semimontata.

Pâte à bombe: Combine all ingredients together, heat to 60°C/140°F then whisk until completely cooled. Mousse: Hydrate the gelatine in cold water for 10 minutes, squeeze out the excess water and set aside. Dissolve the gelatine in the hot milk and vanilla, add the mascarpone previously warmed to 30°C/86°F. Lighten with the pâte à bombe, then finish with the half-whipped cream.

Pâte à bombe : Mélanger tous les ingrédients, chauffer à 60°C puis fouetter jusqu'à refroidissement complet. Mousse: Hydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes, l'essorer et la réserver. Dissoudre la gélatine dans le lait chaud et la vanille, ajouter le mascarpone préalablement chauffé à 30°C. Alléger avec la pâte à bombe, puis terminer avec la crème fouettée.

ASSEMBLAGGIO

ASSEMBLY

MONTAGE

Colare il cioccolato temperato all'interno di uno stampo termoformato a scelta tra i due del Kit, lasciare cristallizzare per 8 ore, quindi smodellare. Mettere il top di cioccolato in congelatore per 15 minuti, tirare fuori e spruzzare subito con il velvet spray i78. Fare la composta di pere e colarla all'interno dello stampo MULTI-INSERTO ROUND. Preparare la mousse al mascarpone, colarla all'interno dello stampo in silicone di Happy Spring, inserire l'inserto congelato, terminare con il disco di biscuit. Congelare. Smodellare e glassare il tutto con la glassa The One Mirror Glaze precedentemente colorata di giallo con il colorante i78. Terminare appoggiando sopra la torta il top in cioccolato precedentemente spruzzato. Servire il dolce dopo averlo fatto scongelare a 4°C.

Pour the tempered chocolate into a thermoformed mould of your choice from the kit, leave to crystallise for 8 hours, then unmould. Place the chocolate top in the freezer for 15 minutes, take out and immediately spray with i78 velvet spray. Make the pear compote and pour it into the MULTI-INSERTO ROUND mould. Prepare the mascarpone mousse, pour it inside the Happy Spring silicone mould, insert the frozen insert, finish with the biscuit disc. Freeze. Unmould and glaze with The One Mirror Glaze previously coloured yellow with i78 colouring. Finish by placing the previously sprayed chocolate top on top of the cake. Serve the cake after thawing at 4°C/39°F.

Verser le chocolat tempéré dans un moule thermoformé de votre choix parmi les deux du kit, laisser cristalliser pendant 8 heures, puis démouler. Placer le dessus en chocolat au congélateur pendant 15 minutes, le sortir et le vaporiser immédiatement avec le spray velours i78. Préparer la compote de poires et la verser dans le moule MULTI-INSERTO ROUND. Préparer la mousse au mascarpone, la verser dans le moule en silicone Happy Spring, insérer l'insert congelé, terminer par le disque de biscuit. Congeler. Démouler et glacer l'ensemble avec The One Mirror Glaze préalablement coloré en jaune avec le colorant i78. Terminez en plaçant le dessus en chocolat préalablement vaporisé sur le gâteau. Servir le gâteau après décongélation à 4°C.



COCOON

Item: 20.485.13.0065
 Size: Ø 190 h 61 mm
 Volume: 1600 ml
 Pcs/Master: 6
 EAN: 8051085388264

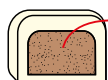
NEW



Effetto 3D
 3D effect
 3D effet



IDEA PER INSERTO
INSERT IDEA



MULTI-INSERTO ROUND
 Ø 30 h 25 mm / Ø 150 h 25 / Ø 176 h 25 mm
 20.405.13.0065

CHARME

Item: 20.487.13.0065
 Size: Ø 193 h 60 mm
 Volume: 1600 ml
 Pcs/Master: 6
 EAN: 8051085388318

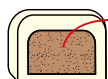
NEW



Effetto 3D
 3D effect
 3D effet



IDEA PER INSERTO
INSERT IDEA



MULTI-INSERTO ROUND
 Ø 30 h 25 mm / Ø 150 h 25 / Ø 176 h 25 mm
 20.405.13.0065

FAIRYTALE

Item: 20.474.13.0065

Size: Ø 180 h 65 mm

Volume: 1400 ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085379767



Effetto 3D
3D effect
3D effet



IDEA PER INSERTO
INSERT IDEA



MULTI-INSERTO ROUND
Ø 30 h 25 mm / Ø 150 h 25 / Ø 176 h 25 mm
20.405.13.0065



BUNNY⁵²⁰

Item: 25.341.87.0065

Silicone mould Size: 276 x 268 h 31 mm

Volume: 520 ml

Thermoformed mould Size: 242 x 228 h 6 mm

Volume: 158 ml

Pcs/Master: 4

EAN: 8051085371358

Conceived with
Jeffrey Cagnés



Il kit è composto da:
1 Stampo in silicone platinum
1 Stampo termoformato

The kit is composed by:
1 Platinum silicone mould
1 Thermoformed mould

Le kit est composé par:
1 Moule en silicone platinum
1 Moule thermoformé

Stampo termoformato
Thermoformed mould
Moule thermoformé





RICETTA / RECIPE / RECETTE

"Bunny⁵²⁰" by HANGAR78 TEAM

COMPOSIZIONE / COMPOSITION / COMPOSITION

- Cake al pistacchio
- Bagna al cointreau
- Cioccolato fondente temperato (per stampo in termoformato)

- Pistachio cake
- Cointreau syrup
- Tempered dark chocolate (for thermoformed mould)

- Gâteau aux pistaches
- Sauce au Cointreau
- Chocolat noir tempéré (pour moule thermoformé)

CAKE AL PISTACCHIO

PISTACHIO CAKE

GÂTEAU AUX PISTACHES

125 g burro
35 g crema spalmabile al pistacchio
155 g zucchero a velo
5 g vaniglia
125 g uova
24 g tuorli
3 g sale
115 g farina di frumento per dolci (W 150)
35 g farina di pistacchio
2.5 g lievito per dolci

125 g butter
35 g pistachio spreadable cream
155 g icing sugar
5 g vanilla
125 g eggs
24 g yolks
3 g salt
115 g wheat cake flour (W 150)
35 g pistachio flour
2.5 g baking powder

125 g beurre
35 g crème à la pistache
155 g sucre glace
5 g vanille
125 g œufs
24 g jaunes d'œuf
3 g sel
115 g farine de blé (W 150)
35 g farine de pistache
2,5 g levure chimique

In una planetaria montare con il gancio a foglia il burro morbido, la crema spalmabile al pistacchio, lo zucchero a velo e la vaniglia. Unire le uova e i tuorli poco per volta. Terminare aggiungendo le polveri. Versare l'impasto all'interno delle cavità dello stampo in silicone per circa due terzi del volume. Prima di infornare, posizionare un tappeto AirMat sopra allo stampo, seguito da una griglia e da un peso: questo permetterà al cake di crescere in maniera uniforme e piatta durante la cottura. Infornare a 160°C per 30-35 minuti.

In a planetary mixer, whip the soft butter, pistachio spread, icing sugar and vanilla with the dough hook. Add the eggs and egg yolks a little at a time. Finish by adding the powders. Pour the mixture into the cavities of the silicone mould to about two thirds of its volume. Before baking, place an AirMat on top of the mould, followed by a grid and a weight: this will allow the cake to rise evenly and flat during baking. Bake at 160°C/320°F for 30-35 minutes.

Dans un batteur planétaire, fouetter le beurre mou, la crème aux pistaches, le sucre glace et la vanille à l'aide du crochet pétrisseur. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs petit à petit. Terminer en ajoutant les poudres. Verser le mélange dans les cavités du moule en silicone jusqu'à environ deux tiers de son volume. Avant la cuisson, placez un AirMat sur le dessus du moule, puis une grille et un poids : cela permettra au gâteau de monter uniformément et à plat pendant la cuisson. Cuire à 160°C pendant 30-35 minutes.

BAGNA AL COINTREAU

COINTREAU SYRUP

SAUCE AU COINTREAU

100 g cointreau	100 g cointreau	100 g cointreau
200 g acqua	200 g water	200 g eau
150 g zucchero	150 g sugar	150 g sucre

Bollire tutti gli ingredienti insieme. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Boil all ingredients together. Leave to cool to room temperature.

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble. Laisser refroidir à température ambiante.

ASSEMBLAGGIO

ASSEMBLY

MONTAGE

Colare il cioccolato fondente temperato all'interno dello stampo termoformato del kit, lasciare cristallizzare per 8 ore il cioccolato, quindi smodellare. Smodellare i cake cotti dallo stampo in silicone e bagnarli con la bagna al cointreau. Lasciare sgocciolare completamente la bagna in eccesso. Posizionare i cake negli appositi spazi sopra alla base di cioccolato.

Pour the tempered dark chocolate into the thermoformed mould from the kit, allow the chocolate to crystallise for 8 hours, then unmould. Unmould the baked cakes from the silicone mould and moisten them with cointreau syrup. Allow the excess liquid to drain off completely. Place the cakes in the spaces provided above the chocolate base.

Verser le chocolat noir tempéré dans le moule thermoformé du kit, laisser cristalliser le chocolat pendant 8 heures, puis démouler. Démouler les gâteaux cuits dans le moule en silicone et les humidifier avec la sauce au Cointreau. Laissez l'excédent de liquide s'écouler complètement. Placez les gâteaux dans les espaces prévus au-dessus de la base en chocolat.

KIT NUVOLA

Item: 25.441.13.0065

Size: 220 x 110 h 60 mm

Volume: 2 x 800 ml Tot.: 1600 ml

Pcs/Master: 4

EAN: 8051085346530



GEL 01 XXL

Item: 20.439.13.0065

Size: 185 x 95 h 58 mm

Volume: 765 ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085346196



* Non mettere in forno
Do not put in the oven
Ne pas mettre au four

Effetto 3D
3D effect
3D effet



GOCCIA

Item: 20.363.13.0065

Size: Ø 200 h 70 mm

Volume: 1650 ml

Pcs/Master: 3

EAN: 8051085287635



Effetto 3D
3D effect
3D effet



PRIMAVERA

Item: 28.338.13.0065
 Size: Ø 220 h 50 mm
 Volume: 1500 ml
 Pcs/Master: 6
 EAN: 8051085258239



Effetto 3D
 3D effect
 3D effet



PERLA 20

Item: 27.200.13.0065
 Size: Ø 200 h 40 mm
 Volume: 1252 ml
 Pcs/Master: 10
 EAN: 8051085287215



PERLA 24

Item: 27.240.13.0065
 Size: Ø 240 h 40 mm
 Volume: 1804 ml
 Pcs/Master: 6
 EAN: 8051085287178



MERINGA

Item: 20.360.13.0065

Size: 250 x 90 h 75 mm

Volume: 1100 ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085287482



Effetto 3D
3D effect
3D effet



IDEA PER INSERTO INSERT IDEA



Inserto Bûche & Cake
200 x 35 h 30 mm / 220 x 50 h 40 mm
20.404.13.0065

INSERTO BÛCHE & CAKE

Item: 20.404.13.0065

Small insert: 200 x 35 h 30 mm

Big insert: 220 x 50 h 40 mm

Volume Small insert: 190 ml

Volume big insert: 400 ml

Pcs/Master: 4

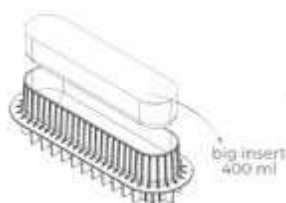
EAN: 8051085318261

Lato A - Side A - Face A

Lato B - Side B - Face B



+



CORALLO

Item: 20.399.13.0065

Size: 245 x 90 h 90 mm

Volume: 1400 ml

Pcs/Master: 6

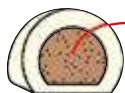
EAN: 8051085317356



Effetto 3D
3D effect
3D effet



IDEA PER INSERTO
INSERT IDEA



Inserto Bûche & Cake
200 x 35 h 30 mm / 220 x 50 h 40 mm
20.404.13.0065

BLISS

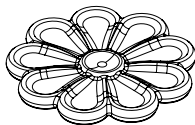
Item: 26.420.13.0065

Size: Ø 140 h 10 mm

Volume: 2 x 100 ml Tot.: 200 ml

Pcs/Master: 10

EAN: 8051085379804



Effetto 3D
3D effect
3D effet

Usalo con:

Combine with:

Utilizer avec:

ECLISSE

Ø 180 h 45 mm

20.455.13.0065



FLOWER POWER

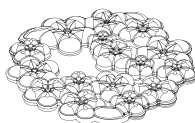
Item: 26.391.13.0065

Size: Ø 140 h 10 mm

Volume: 2 x 80 ml Tot.: 160 ml

Pcs/Master: 10

EAN: 8051085363896



Effetto 3D
3D effect
3D effet

Usalo con:

Combine with:

Utilizer avec:

Perla²⁰

Ø 200 h 40 mm

27.200.13.0065



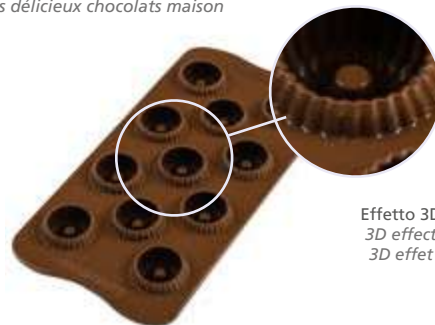
Easy Choc

Una selezione di prodotti per realizzare deliziosi cioccolatini fatti in casa.
 A selection of products to create delicious homemade chocolates
 Une sélection de produits pour réaliser des délicieux chocolats maison

Una nuova gamma di stampi dedicati ai cioccolatini in 3D. Piccole dolcezze al cioccolato che vi sorprenderanno per la loro forma originale e in 3D!

A brand new range of silicone moulds dedicated to 3D chocolates Little chocolate treats that will surprise you with their original 3D shape!

Une nouvelle collection de moules en silicone dédiée aux chocolats en 3D! Petits chocolats qui vous surprendront avec leur forme originale et en 3D!



Effetto 3D
3D effect
3D effet

SCG063 CHOCO FLOWER

Item: 22.163.77.0265

Size: Ø 38 h 12 mm

Volume: 8 x 9 ml Tot.: 72 ml

Pcs/Master: 12

EAN: 8051085387922



Effetto 3D
3D effect
3D effet



NEW

SCG064 CHOCO UOVO

Item: 22.164.77.0265

Size: 103 x 79 h 10 mm

Volume: 2 x 50 ml Tot.: 100 ml

Pcs/Master: 12

EAN: 8051085387953



NEW

CHOCO EGG

Item: 22.158.77.0065

Size: Ø 23 h 30 mm

Volume: 15 x 8 ml Tot.: 120 ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085363827



Effetto 3D
3D effect
3D effet



SCG053 CHOCO DROP

Item: 22.153.77.0065

Size: Ø 23 h 30 mm

Volume: 15 x 8 ml Tot.: 120 ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085323395



Effetto 3D
3D effect
3D effet



SCG47 CHOCO FLAME

Item: 22.147.77.0065

Size: Ø 27 h 28 mm

Volume: 15 x 8 ml Tot.: 120 ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085293841



Effetto 3D
3D effect
3D effet



SCG50 TARTUFINO

Item: 22.150.77.0065

Size: Ø 25 h 22 mm

Volume: 15 x 8 ml Tot.: 120 ml

Pcs/Master: 8

EAN: 8051085312368



Effetto 3D
3D effect
3D effet



CHOCO FRITURE

Item: 22.159.77.0065

size 34 x 32 mm

volume 4 ml x 2 Tot. 8 ml

size 35 x 27 mm

volume 4 ml x 2 Tot. 8 ml

size 41 x 17 mm

volume 4 ml x 2 Tot. 8 ml

size 43 x 38 mm

volume 5 ml x 2 Tot. 10 ml

size 35 x 26 mm

volume 3 ml x 2 Tot. 6 ml

Pcs/Master: 12

EAN: 8051085368495



3D Choco Figures

Kit di stampi termoformati riutilizzabili creati dai designer di Silikomart per la realizzazione di soggetti 3D in cioccolato.

Reusable thermoformed moulds kits created by Silikomart designers for the creation of a 3D chocolate subjects.

Kit de moules thermoformés réutilisables créés par les designers de Silikomart pour la réalisation de sujets 3D en chocolat.

Modo d'uso:

- 1 - Riempire gli stampi con il cioccolato temperato quindi capovolgere lo stampo su una griglia e lasciar colare il cioccolato in eccesso. Ripetere l'operazione fino ad ottenere lo spessore desiderato.
- 2 - Lasciare lo stampo capovolto sulla griglia fino a completa cristallizzazione del cioccolato (circa 4 ore).
- 3 - Una volta che il cioccolato si è rappreso sformare sbattendo delicatamente gli stampi sul piano di lavoro, i vari componenti in cioccolato si staccheranno facilmente. Qualora non accadesse esercitare una leggera pressione sullo stampo spingendo la sagoma in cioccolato verso l'esterno.
- 4 - Incollare i componenti tra loro utilizzando del cioccolato fuso o scaldandone le estremità con un rapido passaggio su una teglia calda.

How to use:

- 1 - Fill the moulds with tempered chocolate then turn the mould upside down on a grid. Repeat the process until you will get the aimed thickness.
- 2 - Leave the mould upside down on the grid until the chocolate is completely crystallized (about 4 hours).
- 3 - Once the chocolate has set, unmould by gently tapping the moulds on the working surface, the chocolate components will come off easily. If this does not happen, apply a light pressure on the mould by pushing the chocolate shape outwards.
- 4 - Stick the components together using melted chocolate or warm up the edges with a quick passage on a hot baking tray.

Mode d'emploi:

- 1 - Remplir les moules de chocolat tempéré puis retourner le moule sur une grille et laisser couler l'excès de chocolat. Répéter l'opération jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.
- 2 - Laisser le moule à l'envers sur la grille jusqu'à cristallisation complète du chocolat (environ 4 heures).
- 3 - Une fois que le chocolat a cristallisé, démouler en frappant doucement les moules sur la surface de travail, les différents composants de chocolat se détacheront facilement. Si cela ne se produit pas, appliquer une légère pression sur le moule en poussant la forme de chocolat vers l'extérieur.
- 4 - Coller les composants ensemble à l'aide d'un peu de chocolat fondu ou en chauffant les extrémités avec un rapide passage sur une plaque chaude.



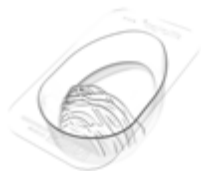
NEST

Item: 70.613.99.0065

Size: 58 x 116 h 150 mm

Pcs/Master: 4

EAN: 8051085379842



Lato A
Side A
Face A



Lato B
Side B
Face B



DRIPPY

Item: 70.614.99.0065

Size: 55 x 113 h 153 mm

Pcs/Master: 4

EAN: 8051085379880



Lato A
Side A
Face A



Lato B
Side B
Face B



SMILING EGGS

Item: 70.610.99.0065
 Size: 77 x 108 h 82 mm
 Pcs/Master: 4
 EAN: 8051085346806

Lato A
 Side A
 Face A



Lato B
 Side B
 Face B



PAUL CINO

Item: 70.602.99.0065
 Size: 250 x 150 h 58 mm
 Pcs/Master: 4
 EAN: 8051085333288

Lato A
 Side A
 Face A



Lato B
 Side B
 Face B



LADY COCCA

Item: 70.603.99.0065
 Size: 110x115 h 161 mm
 Pcs/Master: 4
 EAN: 8051085333318

Lato A
 Side A
 Face A



Lato B
 Side B
 Face B





RICETTA / RECIPE / RECETTE

"Lady Cocca" by HANGAR78 TEAM

COMPOSIZIONE / COMPOSITION / COMPOSITION

- Colorante liposolubile giallo
- Cioccolato bianco
- Cremino per Choco Egg

- Fat-soluble yellow colouring
- White chocolate
- Choco Egg cremino

- Colorant jaune liposoluble
- Chocolat blanc
- Cremino pour Choco Egg

COLORANTE LIPOSOLUBILE GIALLO

FAT-SOLUBLE YELLOW COLOURING

COLORANT JAUNE LIPOSOLUBLE

100 g cioccolato bianco
100 g burro di cacao
2 g colorante liposolubile giallo i78
in polvere

100 g white chocolate
100 g cocoa butter
2 g yellow fat soluble colouring
powder i78

100 g chocolat blanc
100 g beurre de cacao
2 g colorant jaune liposoluble en
poudre i78

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao a 40°C. Aggiungere il colorante ed emulsionare con il frullatore a immersione. Precristallizzare a 26°C prima dell'utilizzo.

Melt the chocolate and cocoa butter at 40°C/104°F. Add the colouring agent and emulsify with an immersion blender. Precrystallise at 26°C/79°F before use.

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40°C. Ajouter le colorant et émulsionner à l'aide d'un mélangeur à immersion. Précristalliser à 26°C avant utilisation.

CREMINO PER CHOCO EGG

CHOCO EGG CREMINO

CREMINO POUR CHOCO EGG

100 g cioccolato bianco
100 g pasta di mandorla

100 g white chocolate
100 g almond paste

100 g de chocolat blanc
100 g de pâte d'amande

Sciogliere gli ingredienti a 40°C, poi aggiungere colorante liposolubile a piacere per personalizzare gli ovetti. Emulsionare il tutto con un frullatore a immersione, infine colare all'interno dello stampo Choco Egg. Lasciare cristallizzare in frigo, poi smodellare.

Melt the ingredients at 40°C/104°F, then add fat-soluble colouring to personalise the eggs. Emulsify with an immersion blender, then pour into the Choco Egg mould. Leave to crystallise in the fridge, then unmould.

Faire fondre les ingrédients à 40°C, puis ajouter des colorants liposolubles pour personnaliser les œufs. Emulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant, puis verser dans le moule Choco Egg. Laisser cristalliser au réfrigérateur, puis démouler.

ASSEMBLAGGIO

ASSEMBLY

MONTAGE

Con una spugnetta tamponare in maniera omogenea la cavità dello stampo termoformato con il colorante giallo precristallizzato. Lasciare stabilizzare il colorante a 20°C per 8 ore. Fare la camicia di cioccolato bianco temperato, quindi lasciar stabilizzare il cioccolato a 20°C per 8 ore. Smodellare i due gusci di cioccolato. Aiutandosi con un piano di lavoro caldo, sciogliere leggermente i bordi di entrambi i gusci di cioccolato, quindi unirli facendoli combaciare. Prima di incollare le due metà, inserire gli ovetti in uno dei due gusci, in alternativa tagliare con un coltello ben caldo Lady Cocca e decorare con gli ovetti la parte inferiore.

Using a sponge, evenly dab the cavity of the thermoformed mould with the pre-crystallised yellow dye. Allow the dye to stabilise at 20°C/68°F for 8 hours. Create a layer of tempered white chocolate, then allow the chocolate to stabilise at 20°C/68°F for 8 hours. Unmould the two chocolate shells. With the help of a hot work surface, slightly melt the edges of both chocolate shells, then join them together, making them fit together. Before gluing the two halves together, insert the eggs into one of the two shells. Alternatively, cut Lady Cocca with a hot knife and decorate the underside with the eggs.

À l'aide d'une éponge, tamponner uniformément la cavité du moule thermoformé avec le colorant jaune précristallisé. Laisser le colorant se stabiliser à 20°C pendant 8 heures. Réaliser la couverture en chocolat blanc tempéré, puis laisser le chocolat se stabiliser à 20°C pendant 8 heures. Démouler les deux coques en chocolat. À l'aide d'un plan de travail chaud, faire fondre légèrement les bords des deux coques en chocolat, puis les assembler en les faisant tenir l'une à l'autre. Avant de coller les deux moitiés, insérez les œufs dans l'une des deux coquilles. Vous pouvez également découper Lady Cocca à l'aide d'un couteau chaud et décorer le dessous avec les œufs.



LUCKY BUNNY

Item: 70.601.99.0065

Size: 285 x 150 h 58 mm

Pcs/Master: 4

EAN: 8051085333257

Lato A

Side A

Face A



Lato B

Side B

Face B



SK 4000 UOVO

Item: 70.201.99.0060

Size: 220 x 160 h 80 mm

Pcs/Master: 8

EAN: 8032539938679



SFT426 CROSTATA

Item: 20.426.00.0065
 Size: Ø 260 h 30 mm
 Volume: 1300 ml
 Pcs/Master: 4
 EAN: 8032539932387



SF026 MINI CAKE

Item: 20.026.00.0065
 Size: 79 x 29 h 30 mm
 Volume: 12 x 70 ml
 Tot.: 840 ml
 Pcs/Master: 10
 EAN: 8032539930970



SF032 MADELEINE

Item: 20.032.00.0065
 Size: 68 x 45 h 17 mm
 Volume: 9 x 30 ml
 Tot.: 270 ml
 Pcs/Master: 10
 EAN: 8032539931151



SF104 CUBO

Item: 26.104.00.0065
 Size: 50 x 50 h 50 mm
 Volume: 8 x 125 ml
 Tot.: 1000 ml
 Pcs/Master: 10
 EAN: 8051085025336



SF041 MEZZO UOVO

Polybag: 20.041.00.0060
 Item: 20.041.00.0065
 102 x 73 h 36 mm | 650 x 130 ml Tot.: 650 ml
 Pcs/master: 10
 EAN Polybag: 8032539931441
 EAN Box: 8032539931427



silikomart®



Easy Ice Cream

ROUND 3D

Set 2 pcs

Item: 25.359.87.0065

Size: Ø 70 h 23 mm

Volume: 4 x 82 ml Tot.: 328 ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085380411

x2 Pcs



+ 50 Sticks



CLASSIC 3D

Set 2 pcs

Item: 25.354.87.0065

Size: 43 x 93 h 25 mm

Volume: 2 x 76 ml Tot.: 152 ml

Pcs/Master: 3

EAN: 8051085365937

x2 Pcs



+ 50 Sticks



GEL10M MINI VINTAGE

Item: 22.350.87.0065

Size: 93 x 48 h 180 mm

Volume: 180 ml

Pcs/master: 6

EAN: 8051085295319



+ 50 Sticks



ICE LOLLY

Set 3 Pcs

Item: 25.430.99.0060

Size: Ø 41 h 200 mm

Volume: 216 ml

Pcs/Master: 3

EAN: 8051085384778



SET GEL01 CLASSIC

Set 2 Pcs

Item: 25.321.87.0065

Size: 93 x 48 h 25 mm

Volume: 180 ml

Pcs/master: 3

EAN: 8051085150342



x2 Pcs

+ 50 Sticks



RICETTA / RECIPE / RECETTE

"Set Gel01 Classic" by HANGAR78 TEAM

COMPOSIZIONE / COMPOSITION / COMPOSITION

- Semifreddo alla pesca gialla e vaniglia
- Spray velvet giallo i78

- Yellow peach and vanilla parfait
- Yellow velvet spray i78

- Parfait pêche jaune et vanille
- Spray velours jaune i78

SEMIFREDDO ALLA PESCA GIALLA E VANIGLIA

FAT-SOLUBLE YELLOW COLOURING

COLORANT JAUNE LIPOSOLUBLE

MERINGA ITALIANA:

65 g albumi freschi
27 g acqua
155 g zucchero

ITALIAN MERINGUE:

65 g fresh egg whites
27 g water
155 g sugar

MERINGUE ITALIENNE :

65 g blancs d'œufs frais
27 g eau
155 g sucre

Miscelare tutti gli ingredienti insieme, in microonde scaldare fino a 60°C, montare con una planetaria fino a completo raffreddamento.

Mix all ingredients together, heat in microwave to 60°C/140°F, whip with a planetary mixer until completely cooled.

Mélanger tous les ingrédients, chauffer au micro-ondes à 60°C, fouetter au batteur planétaire jusqu'à refroidissement complet.

SEMIFREDDO:

250 g polpa di pesca gialla
frullata
2 g vaniglia
490 g panna semimontata
Meringa italiana

SEMIFREDDO:

250 g whipped yellow
peach pulp
2 g vanilla
490 g half-whipped cream
Italian meringue

SEMIFREDDO :

250 g pulpe de pêche jaune
fouettée
2 g vanille
490 g crème demi- fouettée
Meringue italienne

Unire la meringa italiana alla purea di pesca e alla vaniglia. Alleggerire il composto con la panna semimontata. Colare il semifreddo all'interno dello stampo inserendo anche lo stecco di legno. Congelare.

Mix the Italian meringue with the peach puree and vanilla. Lighten the mixture with the half-whipped cream. Pour the semifreddo into the mould, also inserting the wooden stick. Freeze.

Mélanger la meringue italienne avec la purée de pêche et la vanille. Alléger le mélange avec la crème demi-fouettée. Verser le semifreddo dans le moule, en insérant également le bâton de bois. Congeler.

ASSEMBLAGGIO**ASSEMBLY
MONTAGE**

Smodellare gli stecchi di semifreddo, spruzzare gli stecchi ancora congelati con lo spray velvet i78 giallo. Servire gli stecchi da -18°C.

Unmould the semifreddo sticks, spray the still-frozen sticks with yellow i78 velvet spray. Serve the sticks from -18°C/-0,4°F.

Démouler les bâtonnets de semifreddo, vaporiser les bâtonnets encore congelés avec le spray velours jaune i78. Servir les bâtonnets à partir de -18°C.



i78, il nuovo brand di Ingredienti by Silikomart

i78, the new brand of Ingredients by Silikomart

i78, la nouvelle marque d'Ingredients by Silikomart

Tutto quello che può servire ad un pasticcere e ad un amatore con in più alcune novità imperdibili. Dall'esperienza pluriennale di Silikomart, dal costante ascolto delle esigenze del mercato e dal confronto con i grandi protagonisti del settore nasce **i78 – Ingredients by Silikomart**, una linea di ingredienti e prodotti smart, specifici, innovativi e attentamente selezionati, in grado di mettere tutti d'accordo, professionisti pasticceri ma anche amatori e appassionati di pasticceria, nella preparazione di ogni tipo di ricetta, dalle più semplici fino alle più elaborate, con pochi e rapidi passaggi. Prodotti per la decorazione, coloranti sintetici e naturali, preparati per dolci, additivi, paste concentrate: un universo completo di prodotti dedicati alla pasticceria, disponibili spesso in due size diverse, per soddisfare le esigenze di professionisti ma anche quelle degli amatori.

*All that can be used by a pastry chef and an amateur with the addition of some unmissable news. From the many years of Silikomart experience, from constant listening to the needs of the market and from the comparison with the major players in the sector, **i78 - Ingredients by Silikomart** is born, a line of smart, specific, innovative and carefully selected ingredients and products, able to all agree, professional pastry chefs but also amateurs and pastry enthusiasts, in the preparation of all types of recipes, from the simplest to the most elaborate, with a few quick steps. Products for decoration, synthetic and natural colorants, cake mixes, additives, concentrated pastes: a complete universe of products dedicated to pastry, often available in two different sizes, to meet the needs of professionals but also those of amateurs.*

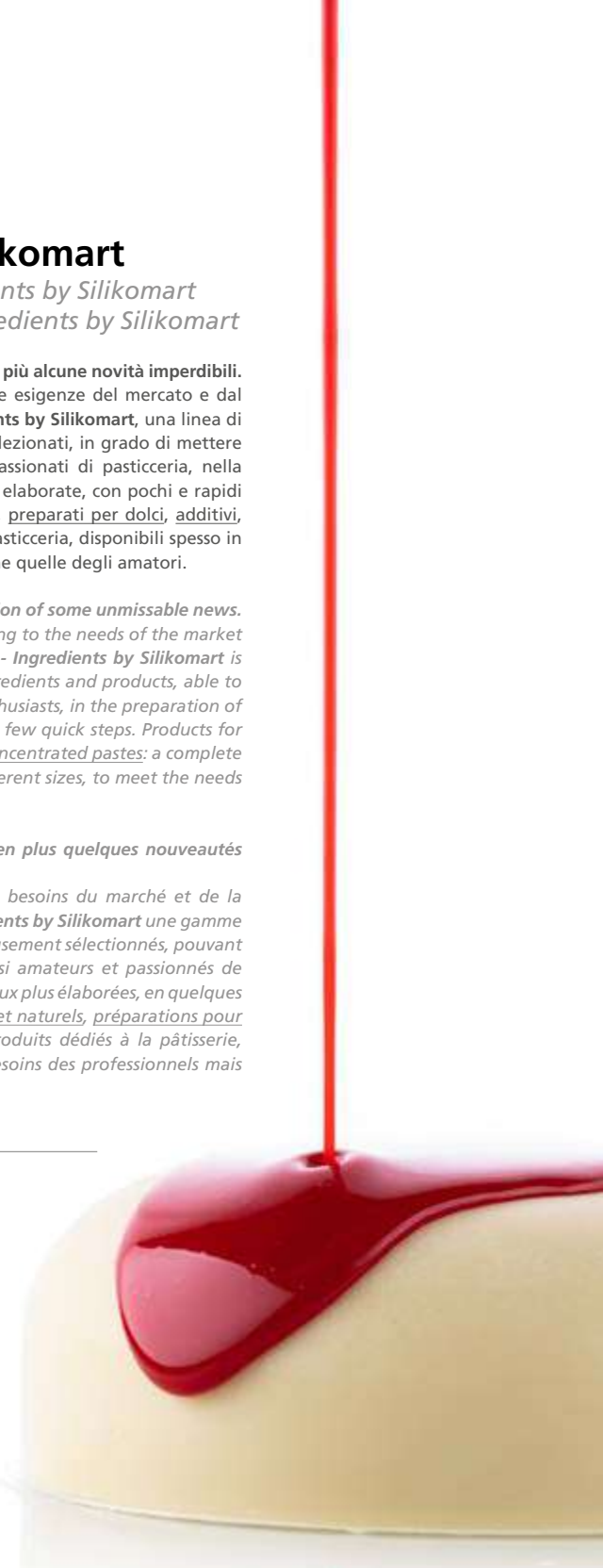
Tout ce qui peut être utilisé par un pâtissier et un amateur avec en plus quelques nouveautés incontournables.

*De la longue expérience de Silikomart, de l'écoute constante des besoins du marché et de la comparaison avec les principaux acteurs du secteur, naît **i78 - Ingredients by Silikomart** une gamme d'ingrédients et des produits smart, spécifiques, innovants et soigneusement sélectionnés, pouvant mettre tout le monde d'accord, pâtissiers professionnels mais aussi amateurs et passionnés de pâtisserie, dans la création de tous types de recettes, des plus simples aux plus élaborées, en quelques étapes rapides. Produits pour la décoration, colorants synthétiques et naturels, préparations pour confiseries, additifs, pâtes concentrées : un univers complet de produits dédiés à la pâtisserie, souvent déclinés en deux formats différents, pour répondre aux besoins des professionnels mais aussi à ceux des amateurs.*

Scopri la gamma completa

Discover the whole range

Découvrez la gamme entière



silikomart®

Via Tagliamento 78, 30030 Pianiga - Venezia - Italy
tel: +39 041 5190550 silikomart@silikomart.com - silikomart.com

MADE IN ITALY