



PCB No 1



PCB No 2



PCB No 3



PCB No 4



PCB No 5



PCB No 6

L'Atelier

KOLLEKTION HERBST / WINTER 2019



PCB No 7



PCB No 8



PCB No 9



PCB No 10



PCB No 11



PCB No 12



PCB No 13



PCB No 14



PCB No 15



PCB No 16



PCB No 17



PCB No 18



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

ABKÜRZUNGEN

DS : Dunkle Schokolade

WS : Weiße Schokolade

VS : Vollmilchschokolade

BB : Weiße Schokolade weiß getönt

CBC : Weiße Schokolade
karamellisiert

PAG : Fettglasur dunkel oder weiß

BLISTERS : Thermoformierte
Druckstellen
mit Schokolade zu befüllen

NEUHEITEN

000000
100 PCB Produkten
2 x 2 cm

Alle unsere Neuheiten
sind bronzefarben
hervorheben

SAISONARTIKEL



Um die saisonalen Referenzen zu finden,
folgen Sie
die Sanduhr

DAS SAVOIR-FAIRE

Entdecken Sie das Savoir-Faire von PCB Creation, eine Kollektion von **technische Dateien, Gebrauchshinweise, Schritt-für-Schritt und Tricks.**



Suchen Sie dieses Piktogramm,
um mit den **Flashcodes** an die **Videos** zuzugreifen.



Laden Sie auf der Appstore oder Google Play einen QR Code
Leser herunter. Scannen Sie den QR Code und gelangen Sie zu unseren
technischen Seiten, Chefs Tricks und Gebrauchsanweisungsvideos.
Lassen Sie sich durch Ihren dedizierten Kunderbereich führen.



**Eine technische Frage ? Ein Problem mit die
Verwendung unseres Produktes?
Sie brauchen Rat oder die Meinung eines
Fachmannes ?**

Wir stellen Ihnen die ganze Erfahrung unserem Chef-Pâtissier und seine
tiefe Kenntnisse unseren Produkte und der damit verbundenen
Techniken zur Verfügung. Sie können Ihre Fragen an unseren
Kundendienst richten, der diese gerne an Ihn weiterleiten wird.

Exportabteilung
33 (0)3 88 587 336



VERZIEREN? AUS WELCHEM GRUND?

Man könnte sich durchaus die Frage stellen, aus welchem Grund eine Dekoration angebracht sein soll? Wir können mit einer Distanz von so vielen Jahren an Ihrer Seite antworten: um **zu verführen**, um **sich abzuheben** und **Ihre Kreationen zu Einzelstücken werden zu lassen**, um zu **verfassen**, um zu **kommunizieren** und **Ihren Namen zu einer zeitlosen Marke werden zu lassen**...

Wir setzen uns dafür ein, **Ihnen zur Seite zu stehen** und **sowohl Ihren Alltag als auch Ihre Träume zu begleiten**, Ihnen einen **“einzigartigen Kundenservice“**, das **Know-how** von Fachleuten sowie **ständiges Innovationsstreben anzubieten**.

UNSERE LÖSUNGEN

Wir möchten **Ihnen geeignete Lösungen für Ihre Anforderungen** im Hinblick auf Zeiteinsparung, leichte Verwendung oder einfache Auswahl **vermitteln**, ohne die Präsentation Ihrer Kreationen in Frage zu stellen.

Wir streben ununterbrochen danach, **auf Ihre Erwartungen im Hinblick auf persönliche Gestaltung, Kreation und Qualität einzugehen**, und zwar in allen Produktbereichen. Unsere umfangreiche durchweg benutzerdefinierbare Produktpalette bestätigt dies.

Im Hinblick auf diese neue Kollektion haben wir uns für eine **Aufteilung des Katalogs** entschieden, welche die Reichweite unserer Alternativen im Bereich Fertigdekore und halbfertige Dekore aufzeigt:

1/ der Produktbereich **Pure Emotion**: 100% ohne Farbstoffe wird mit einem bronzefarbenen Siegel “Pure Emotion“ abgegrenzt
2/ der **traditionellen Produktbereich** in Einklang mit der üblichen Produktaufteilung Ihres Katalogs: mit der Dekoren, der vielfältigen Hohlformen, der Tortenböden, der Süßspeisen und der Farbstoffen.

3/ Sie finden abschließend eine große **Zusammenfassung** des Großteils des Katalogs, damit Sie sich unverzüglich zurechtfinden.



INHALTSVERZEICHNIS



DIE PERSONALISIERUNG S. 5

PURE EMOTION, DAS PRODUKTANGEBOT OHNE FARBSTOFF S. 21

DAS TRADITIONELLE PRODUKTANGEBOT S. 121

SCHALEN S. 219

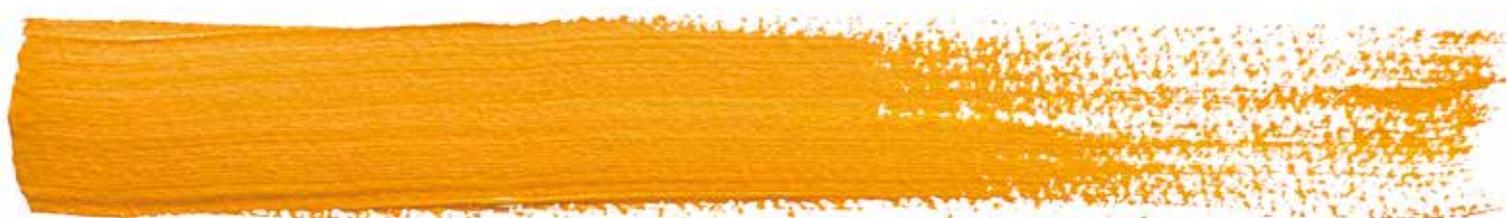
DESSERTS FORMEN S. 233

FARBSTOFFE S. 281

DIE ALLGEMEINE ZUSAMMENFASSUNG S. 302



DIE PERSONALISIERUNG



PERSONALISIEREN, NICHTS EINFACHER ALS DAS! S. 6

DIE PERSONALISIERUNG, SCHRITT FÜR SCHRITT S. 12

PERSONALISIEREN

NICHTS EINFACHER ALS DAS!

PCB Création bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Produkte zu personalisieren, Ihren Namen aufzuwerten und dies ganz einfach.

Unser Team steht Ihnen zur Verfügung, um Sie in diesem Prozess zu unterstützen, durch den Ihre Produkte einzigartig und unvergesslich werden. Gemeinsam definieren und entwickeln wir die Produkte, die Ihren Anforderungen am besten entsprechen. Die Personalisierung ist möglich für die klassischen sowie die originellen Produkte. Fast alle Produkte in unserem Katalog können personalisiert werden, sprechen Sie unser Team darauf an; wir freuen uns, Ihre wildesten Träume zu erfüllen!



1

Transferfolie, Schokoladenaufleger, Blister...

Wählen Sie die Produkte, die am besten zu Ihrer Arbeitsweise passen, um Ihre Werke zu personalisieren. Stellen Sie sich zusammen mit unseren Designern das Aussehen vor, das Sie für Ihre Personalisierung haben möchten. Gemeinsam erfinden wir Produkte, die Ihre Konditor-Kreationen getreu wiedergeben.



2

"MACHEN SIE IHRE PRODUKTE ZU ETWAS
EINZIGARTIGEM UND UNVERGESSLICHEM"



3



4

7



5



6



7

1. Personalisierte Transferfolien für
Trinkbecher

2. Personalisierte Schokoladen
Dekore

3. Personalisierte Blister

4. Personalisierte Schokoladen
Dekore

5. Personalisierte Schokoladen
Dekore

6. Personalisierte Schalen zum
garnieren

7. Personalisierte Schokoladen
Dekore



1



2



3



4

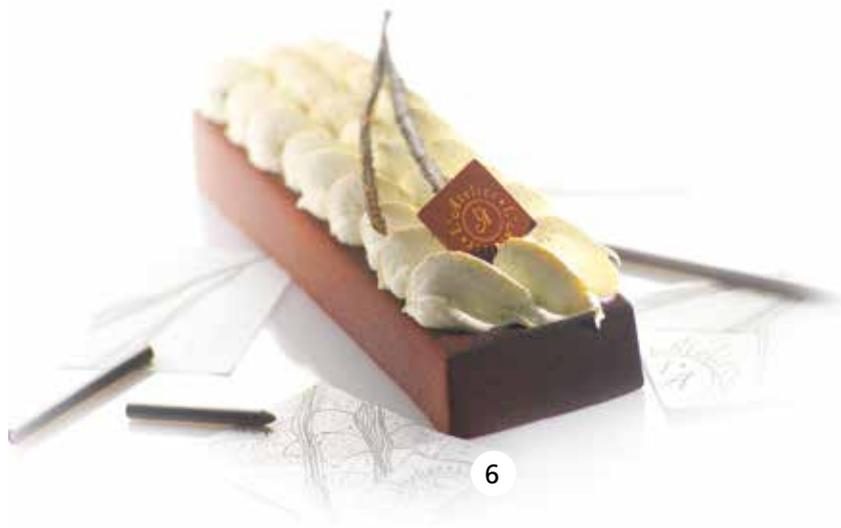


5

1. Erdbeere personalisierte Dekore
2. Personalisierte Transferfolien Zuschnitte
4 x 4 cm
3. Personalisierte Oberteile für Eclairs
4. Personalisierten 66 x 4 cm Schokoladenfolien

5. Personalisierte Schokoladen
Endstücke
6. Personalisierte Schokoladen Dekore
7. Erdbeere personalisierte Kugeln oder
personalisierte Kugeln Blisters
8. Erdbeere personalisierte Kugeln

9. Personalisierte Lutscher Blisters oder Erdbeere
Lutscher
10. Erdbeere personalisierte Dekore
11. Personalisierte Lutscher Blisters
12. Personalisierte Signets
13. Mango personalisierte Dekore



Wagen Sie sich ans Relief!

Entdecken Sie eine Anwendungsmöglichkeit, welche Ihrer Kreativität freien Lauf lässt: das neutrale Relief. Ihr Motiv kleidet sich in einen schicken, vertieft geprägtes oder im Gegenteil erhabenes Gewand, um Ihrer Kreationen den letzten Schliff zu geben. Diese Technik eignet sich ebenfalls für die feinsten Motive: Eleganz und Präzision, ganz wie Ihr Haus. Das Relief bietet eine große Vielfalt von Anwendungsmöglichkeiten an, stets in Einklang mit der Natürlichkeit. Dekore für Schablonen, für die Dosiermaschine oder mit Strukturfolien, der Zauber wirkt: Das Ergebnis ist verblüffend.

Die persönliche Gestaltung in kleiner Serie.

Für eine erschwingliche durchwegs natürliche personalisierte Gestaltung, bieten wir Ihnen eine Technik an, welche sich an Ihre zwingenden Vorgaben hält, auf Ihre Wünsche eingeht und sich an die neuen Vorschriften anpasst. Die personalisierte Gestaltung auf neutralem Relief ist jetzt in kleiner Serie erhältlich. Zögern Sie nicht mehr : wir haben die Lösung.



"EINE VOLLKOMMEN NATÜRLICHE SPUR VON RELIEF"

11



2



3



4



5

1. Personalisierte Strukturfolien

3. Erdbeere personalisierte Dekore mit Relief

5. Erdbeere personalisierte Dekore mit Relief

2. Personalisierte Schokoladen Dekore mit Relief

4. Personalisierte Schokoladen Dekore mit Relief

Die PERSONALISIERUNG

SCHRITT FÜR SCHRITT

1

AUSWAHL DES LOGOS
ODER DES MOTIVS



2

AUSWAHL
DER TECHNIK



3

AUSWAHL
DES PRODUKTS



4

LOS GEHT'S!
ICH BESTELLE



1



AUSWAHL DES LOGOS ODER DES MOTIVS

A - SIE HABEN IHR LOGO ODER IHR MOTIV

Schicken Sie es uns per E-Mail im Format :
.ai .eps .pdf .jpg .tiff .psd oder .png

Bitte adressieren Sie jede postalische Sendung an die folgende Anschrift :
PCB Création - 1 rue de Hollande - CS 60067
67232 BENFELD CEDEX - FRANCE

B - WENN SIE KEIN LOGO HABEN ODER EINEN TEXT ODER EIN ANDERES MOTIV WÜNSCHEN

WÄHLEN SIE IHRE SCHRIFTART

Votre message

N°1

Votre message

N°2

Votre message

N°3

Votre message

N°4

Votre message

N°5

Votre message

N°6

WÄHLEN SIE IHRE FARBE

Gold, weiß oder sonstige, wählen Sie aus unserer großen Auswahl von Farben aus, wir bieten eine komplette Farbpalette, eine Farbpalette von Nicht-Azofarben und eine Farbpalette von "natürlichen Farben".. Wir bieten auch Farben ohne E170, E171, E172 und E551 an.



*Dies ist ein Muster unserer Farbpalette.
Weitere Farben sind verfügbar.*

Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst für weitere Informationen.

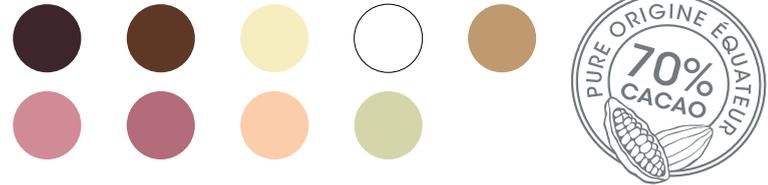
A - SIE MACHEN ES SELBST

Wählen Sie die Formen der Personalisierung, die am besten Ihrer Art der Arbeit und Ihren Produkten entsprechen:

- Transferfolien 40 x 25 cm, 36 x 13 cm ...
- bedruckte Zuschnitte 4 x 4 cm, 3 x 3 cm ...
- oder jedes andere Format nach Maß...
- Rollen
- Transferfolien für Makronen
- Backpapier
- PVC-Folien
- zu füllende Blister
- Schablone nach Maß
- Formen nach Maß...

B - WIR MACHEN ES FÜR SIE...

Das "etwas Mehr" in Schokolade, Fruchtleder oder Marshmallows, das typisch für Ihre Produkte sein wird. Sie stehen unter Zeitdruck, Sie wünschen eine originelle Form oder Ausführung, Sie benötigen große Mengen: PCB Création kann alles für Sie realisieren: Ihre Plättchen und außergewöhnlichen Produkte, alle personalisiert. Bei den Schokoladenauflegern haben Sie die Wahl zwischen unserer reinen dunklen Schokolade aus Ecuador, unserer Vollmilchschokolade, unserer weißen Schokolade, unser BB, Weiße Schokolade weiß getönt, CBC : karamellisierte weiße Schokolade. Entdecken Sie auch unsere neuen Trägermaterialien aus Schokolade und Früchten: Erdbeeren, Himbeeren, Mango, Gerstenkeime.



3 DIE AUSWAHL DES PRODUKTS

Personalisierung der Dekorationen

Es sind zahlreiche andere Größen und Formen vorhanden, sprechen Sie unsere Teams an ...

DEKORE		TRANSFERFOLIEN FÜR SCHOKOLADENAUFLEGER		SCHOKOLADENAUFLEGER			
FORM	ABMESSUNGEN	FÜR SCHABLONE (pro 125 Blätter)	BLISTERS (pro 100 Blätter)	AUFLEGER MANUELLE HERSTELLUNG Minimum 3 Kartons		AUFLEGER MASCHINELLE HERSTELLUNG Minimum 10 Kartons	
		Motiv pro Blatt	Druckstellen pro Blatt	Aufleger pro Blatt	Aufleger pro Karton	Aufleger pro Blatt	Aufleger pro Karton
	20 X 20 mm	24	176	24	480	176	880
	30 X 30 mm	24	88	24	480	88	440
	40 X 40 mm	12	48	12	240	48	240
	70 X 70 mm	4	24	4	80	24	120
	ø 20 mm	44	76	44	880	76	880
	ø 25 mm	24	108	24	480	108	540
	ø 30 mm	24	88	24	480	88	440
	ø 40 mm	12	48	12	240	48	240

DEKORE		TRANSFERFOLIEN FÜR SCHOKOLADENAUFLEGER		SCHOKOLADENAUFLEGER			
FORM	ABMESSUNGEN	FÜR SCHABLONE (pro 125 Blätter)	BLISTERS (pro 100 Blätter)	AUFLEGER MANUELLE HERSTELLUNG Minimum 3 Kartons		AUFLEGER MASCHINELLE HERSTELLUNG Minimum 10 Kartons	
		Motiv pro Blatt	Druckstellen pro Blatt	Aufleger pro Blatt	Aufleger pro Karton	Aufleger pro Blatt	Aufleger pro Karton
	30 X 10 mm	40	152	40	480	152	760
	40 X 29 mm	12	66	12	240	66	330
	45 X 15 mm	30	90	30	600	90	450
	50 X 7 mm	28	95	28	560	95	475
	55 X 15 mm	30	78	30	600	78	390
	60 X 40 mm	10	32	10	200	32	160
	70 X 15 mm	15	70	15	300	70	350
	70 X 20 mm	20	55	20	400	55	275
	25 X 16 mm	20	135	20	400	135	675
	34 X 17 mm	28	120	28	560	120	600
	39 X 23 mm	28	78	28	560	78	390
	42 X 30 mm	21	66	21	420	66	330
 eclair	132 X 32 mm	6	-	6	120	-	-
 mini-eclair	15 X 68 mm	20	-	20	400	-	-
 Herz	30 X 27 mm	24	99	24	480	99	495
 Herz	48 X 44 mm	12	40	12	240	40	200
 Banderole	79 X 33 mm	12	33	12	240	33	165
 Keks	50 X 40 mm	-	45	-	-	45	225
 Etikett	38 X 75 mm	-	30	-	-	30	150
 Endstück	80 X 50 mm	8	21	8	160	21	105 (min.10 Kartons)
 Endstück	80 X 60 mm	4	18	4	80	18	90 (min.10 Kartons)
 Endstück	68 X 82 mm	4	15	4	80	15	75 (min.10 Kartons)
 Endstück	75 X 75 mm	-	15	-	-	15	75 (min.10 Kartons)
 Endstück	85 X 75 mm	4	-	4	80	-	-
 Endstück	90 X 85 mm	4	-	4	80	-	-

DEKORE		TRANSFERFOLIEN FÜR SCHOKOLADENAUFLEGER		SCHOKOLADENAUFLEGER			
FORM	ABMESSUNGEN	FÜR SCHABLONE (pro 125 Blätter)	BLISTERS (pro 100 Blätter)	AUFLEGER MANUELLE HERSTELLUNG Minimum 3 Kartons		AUFLEGER MASCHINELLE HERSTELLUNG Minimum 10 Kartons	
		Motiv pro Blatt	Druckstellen pro Blatt	Aufleger pro Blatt	Aufleger pro Karton	Aufleger pro Blatt	Aufleger pro Karton
 Endstück	90 X 90 mm	3	12	3	60	12	60 (min.10 Kartons)
 Schild Ei	64,5 X 47,5 mm	8	28	8	160	28	140 (min.10 Kartons)
 5 Sterne	30 X 30 mm	-	108	-	-	108	540 (min.10 Kartons)
 4 Sterne	45 X 45 mm	-	48	-	-	48	240 (min.10 Kartons)
 3 Sterne	61 X 61 mm	-	30	-	-	30	150 (min.10 Kartons)
 Stück	138 X 5 mm	-	72	-	-	72	144 (min.25 Kartons)
 Löffel	108 X 26 mm	-	24	-	-	24	120 (min.20 Kartons)
 Mini-Löffel	80 X 20 mm	-	45	-	-	45	225 (min.20 Kartons)
 Wachssiegel	ø 35 mm	-	63	-	-	63	315 (min.20 Kartons)
 Halbe Kugel	ø 26 mm	-	63	-	-	63	630 (min.20 Kartons)
 Halbes Ei	34 X 23 mm	-	63	-	-	63	630 (min.20 Kartons)

Personalisierung der gemischten Dekorationen aus Schokolade

Um mit der Personalisierung zu beginnen, bieten wir Ihnen ein Sortiment von Auflegern von gemischten Formen an, die es Ihnen erlauben, Ihre Präsentationen zu variieren. Das "etwas Mehr" dieses Produkts: Die Klischeekosten entfallen.

AUFLEGER GEMISCHTE FORMEN - NUR EINFARBIG BEDRUCKT IN GOLD MÖGLICH						
FORM	ABMESSUNGEN	BEDRUCKTE BLISTERS (pro Karton aus 100 Blätter)		SCHOKOLADENAUFLEGER AUFLEGER MASCHINELLE HERSTELLUNG Mindestbestellung je 5 Kartons		
		Motiv pro Blatt	Motiv pro Karton	Aufleger pro Blatt	Aufleger pro Karton	Anzahl der Plättchen pro Bestellung
	Kreise ø 20 mm Quadrate 18 mm Ovale 25 X 15 mm	48 16 pro Form	4800 1600 pro Form	48 16 pro Form	960 320 pro Form	4800 1600 pro Form
	Kreise ø 30 mm Quadrate 27 mm Ovale 37 X 24 mm	27 9 pro Form	2700 900 pro Form	27 9 pro Form	540 180 pro Form	2700 900 pro Form

Personalisierung der Kits

Einfach zu verwendende Produkte für eine maximale Wirkung, wir bieten Ihnen auch die Personalisierung unserer Schokoladen-Kits an. Zahlreiche andere Kits lassen sich personalisieren, bitte setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!

FORM	ABMESSUNGEN	BLISTER UND TRANSFERFOLIEN		SCHOKOLADENFORMEN		
		Anzahl der Formen pro Blister oder Blatt	Anzahl der Formen pro Karton	Anzahl der Formen pro Blister oder Blatt	Anzahl der Formen pro Karton	Mindestanzahl an Kartons pro Bestellung
LUTSCHER	ø 54 mm	5 Abdrücke	2250 Abdrücke	5 Abdrücke	60 Abdrücke	38 Kartons
PUZZLE	190 X 130 mm	1 Abdruck	450 Abdrücke	-	-	-
HALBEN LIPPENSTIFTE	52 X 12,5 mm	36 Abdrücke	7200 Abdrücke	36 Abdrücke	288 Abdrücke	13 Kartons
KREDITKARTEN	85 X 55 mm	5 Abdrücke	625 sujets	5 Abdrücke	100 Abdrücke	3 Kartons
KARTEN	210 X 105 mm	1 Abdruck	375 Abdrücke	-	-	-
QUADRATISCHEN KARTEN	119,5 X 119,5 mm	1 Abdruck	750 Abdrücke	-	-	-
CD	ø 115 mm	1 Abdruck	375 Abdrücke	-	-	-

Personalisierung für Getränke

Wir bieten Ihnen eine Reihe von Dekoren (Schokoladenaufleger und Marshmallows) an, zum Anbringen auf dem Schaum Ihres Kaffees und heißen Getränke oder auf die Gläser Ihrer kalten Getränke. Entdecken Sie unsere Produktreihe für Bars!

FORM	ABMESSUNGEN	MARSHMALLOWAUFLEGER		"EXTRA-FIN" SCHOKOLADENAUFLEGER		
		Motiv pro Karton	Mindestanzahl an Kartons pro Bestellung	Aufleger pro Blatt	Aufleger pro Karton	Anzahl der Aufleger pro Bestellung
	ø 30 mm	288	3	24	480	1440
	ø 40 mm	144	3	12	240	720
	25 X 25 mm	-	-	56	336	3360
	40 X 40 mm	-	-	27	162	1620

Personalisierung der Leder

FORM	ABMESSUNGEN	LEDER MIT SCHOKOLADENGESCHMACK			FRUCHTLEDER (ROTE FRÜCHTE, MOJITO ODER MANGO-PASSIONSFRUCHT)		
		Stück pro Blatt	Stück pro Karton	Mindestanzahl an Kartons pro Bestellung	Stück pro Blatt	Stück pro Karton	Mindestanzahl an Kartons pro Bestellung
	390 X 230 mm	1	20	3	1	20	3
	30 X 30 mm	24	480	3	24	480	3
	ø 30 mm	24	480	3	24	480	3
	39 X 23 mm	28	560	3	28	560	3
	125 X 55 mm	5	100	3	5	100	3
	132 X 32 mm	6	120	3	6	120	3

Personalisierung der Transferfolien

STÄNDER	ABMESSUNGEN	Stück pro Karton	Mindestanzahl an Kartons pro Bestellung
POLYETHYLEN	4 X 4 cm	3000	1
	36 X 13 cm	125	1
	40 X 25 cm	125	1
	40 X 60 cm	125	1
PVC	40 X 60 cm	125	1
BACKPAPIER	40 X 60 cm	125	1
MACROLON TRANSFERFOLIEN	26,5 X 12,5 cm	125	1



Wir haben die Möglichkeit, alle Größen von gewünschten spezifischen Schnitten herzustellen, kontaktieren Sie bitte unser Team!

Personalisierte Schokoladen Dekore



4 << ●●● LOS GEHT'S! ICH BESTELLE

KONTAKTIEREN SIE UNS!

Um einen kostenlosen Druckabzug und ein Angebot zu erhalten, wählen Sie eine der verschiedenen möglichen Formen der Kontaktaufnahme. Unser Team erwartet Sie!

<u>Adresse</u>	<u>Telefon</u>	<u>Fax</u>	<u>E-mail</u>	<u>Internet</u>
PCB Création 1 rue de Hollande CS 60067 67232 BENFELD CEDEX FRANKREICH	(33) 03 88 587 333 Montag bis Freitag von 8 bis 19 Uhr (ab dem 1. Mai bis 18 Uhr) <i>(0,35 € pro Minute aus dem Festnetz, Kosten können je nach Telefonan- bieter variieren)</i>	(33) 03 88 587 334	pcb.creation@ pcb-creation.fr	www.pcb-creation.com <i>siehe unsere Kontakt Rubrik</i>



AGB
SIEHE PREISLISTE

JAMBELI

Entdecken Sie unsere neue Kuverture mit reinem Ursprung stammend aus einer Plantage in Ecuador

PCB Création lädt Sie dazu

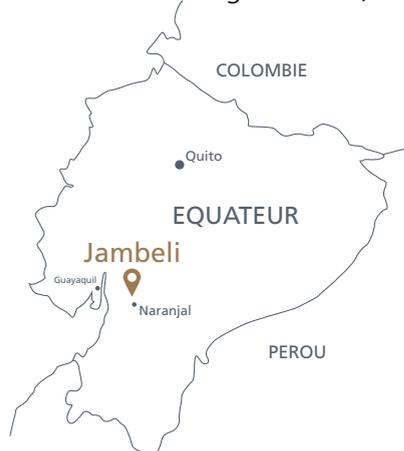
Unser Bestreben nach kontinuierlicher Verbesserung bis hin zur Perfektion ist ein Wert, welchen wir mit Ihnen teilen. Mit dem Ziel, stets Sie noch etwas mehr zufrieden zu stellen, möchten wir mit Ihnen gemeinsam diese große Veränderung teilen, welche die geschmackliche und optische Qualität unserer Produkte harmonisiert. Wir haben diese Plantage mit größter Sorgfalt ausgewählt, um Ihren Ansprüchen gerecht zu werden und von A bis Z die Produktion Ihrer noch so ausgefallenen Dekore und Schokoladenpersonalisierungen verfolgen zu können. Es handelt sich um eine Schokolade mit reinem Ursprung in Ecuador, stammend von der Plantage Jambeli, mit welcher wir eine besondere



«Ein klarer Geschmack mit anhaltendem Nachgeschmack, perfekt für eine Dekorkuvertüre»

Arnaud Larher

Bereich Konditorei, Mitglied Relais Desserts



Verbundenheit pflegen. **Gerne stellen wir Ihnen diese näher vor:**

Sie befindet sich im Süden Guayaquils, 2 Stunden Autofahrt von dem Naturschutzgebiet Manglares Churute entfernt. Das ecuadorianische Flachland ist extrem fertil und angereichert durch alluviale Ablagerungen der Anden. Da der Mikroklima in der Region ist sehr vorteilhaft ist, kann das ganze Jahr über Kakao geerntet werden. Die Plantage wurde vor über 50 Jahren gegründet und hat neben den derzeit genutzten Kakaobäumen auch neue Bepflanzungen, welche erst in 5 Jahren produzieren werden.

Sie werden auch unsere Vollmilchschokolade aus Venezuela genießen können...

Diese Milchschokolade ist aus einer Mischung von Criollo und Trinitario Kakaobohnen stammend und aus 39% Kakao bestehend. Diese Schokolade hat erstaunliche Geschmäcke von Karamell, Haselnuss und Vanille. Die Criollo Kakaobohnen stammen aus Venezuela, berühmt seit den 17. Jahrhundert für seine geschmackvolle Aromen Schokolade Produktion.

Testen Sie auch eine neue Farbe: blond! Karamelisierte weiße Schokolade, karamellisiert, schlemmerhaft und cremig welche die Subtilitätsnoten von gesalzene Karamell vereint und Ihren Dekorationen ein völlig neues und innovatives Bild geben wird.

Entdecken Sie hier unsere neuen Trägermaterialien aus Schokolade und Früchten, die Sie köstlich überraschen werden:

Erdbeeren, Himbeeren, Cassis, Mango, Gerstenkeim.

Die echten Fruchtfarben und ein neuer Geschmack: stellen Sie sich ein frisches und farbenfrohes Dekor vor, das zu 100% natürlichen Ursprungs ist!







PURE EMOTION

• Entdecken Sie Pure Emotion, eine Revolution in der Welt des Dekors. Wir bieten Ihnen eine Palette aus Dekoren, Transferfolien, Formen für Figuren und Zutaten aus vollkommen natürlichen Rohstoffen an. Wir bieten Ihnen im Rahmen dieser Produktreihe Produkte aus 100% natürlichen Zutaten, 100% ohne Farbstoff an. Diese in unserer Manufaktur entwickelten Produkte enthalten lediglich 3 Zutatengruppen: Schokolade, Zucker und sonstige pflanzliche Derivate (Früchte, Kräuter, Blüten, Kakao, Stärke...) Wir haben eine neue Methode des Dekorierens entwickelt und bieten Ihnen eine äußerst "natürliche", farbenfrohe Produktgruppe an, die sich durch weniger intensive Töne als mit chemische erzeugten Farbstoffen auszeichnet, sich aber in das neue Verbraucherverhalten einreicht.

Wir bieten Ihnen auch weiterhin Lösungen für die Aufwertung Ihrer Kreationen sowie die gleichen unendlichen Möglichkeiten für Ihre persönliche Gestaltung an! Lassen Sie sich begeistern von dieser breiten Palette aus Fertigprodukten in den zarten und appetitlichen Farbtönen von Früchten und Pflanzen, eine farbenfrohe Palette aus Motiven in "natürlichen" und sanften Farbtönen.

• Dieser Teil enthält ebenfalls die gesamte Palette Lösungen an,, um Ihre Kreationen auf pflanzliche Weise zu überziehen, zu verschönern und zu aromatisieren: färbender Lebensmittel Reihe, unser Frucht- und Pflanzenpulver, unsere Kakaobutten auf Frucht- und Pflanzenbasis Reihe- und Pflanzenbasis (Großer Preis für Innovation auf der Sirha 2019), außergewöhnlicher Vanille Reihe und unsere gefriergetrockneten Fruchtstücke Reihe. Es handelt sich um 100% ohne Farbstoffe Produkte, welche auf der Grundlage vollkommen natürlicher Rohstoffe hergestellt werden.

• Dieser Produktbereich wird im Katalog-Layout durch ein bronzefarbenes Siegel "Pure Emotion" im oberen rechten Teil der betreffenden Seiten abgegrenzt.



DEKORE S. 22

SCHOKOLADEN AUFLEGER & ENDSTÜCKE S. 62

DEKORE ZUM BESTREUEN S. 78

SCHABLONE S. 82

FOLIEN S. 84

SCHOKO. FIGUREN S. 94

KAKAOBUTTER 100 % FRUCHT/PFLANZLICH S. 112

PULVER UND STÜCKE 100% FRUCHT/PFLANZLICH S. 114

FÄRBENDE LEBENSMITTEL S. 116

VANILLE S. 118

DIE ALLGEMEINE ZUSAMMENFASSUNG S. 302

3D DEKORE

Entdecken Sie unsere Palette aus Fertigdekoren in Originalgröße. Damit Sie Ihre Auswahl leichter treffen können, werden sie Ihnen in einer allgemeinen Zusammenfassung vorgestellt, welche alle unsere Produkte nach Themen geordnet umfasst S. 302, wodurch Sie die gesamte Produktreihe mit einem Blick erfassen können.



Entdecken Sie **Fertigdekoren** von dem **traditionelle Produktangebot S. 131.**





050228
63 Himbeere Kugeln
ø 2,6 cm •



050230
63 Gerstenkeim Kugeln
ø 2,6 cm •



050229
63 Mango Kugeln
ø 2,6 cm •



050231
63 Erdbeere Kugeln
ø 2,6 cm •



060240
88 Kugeln WS "Frimas" 2 Designs
ø 3 cm •



060239
88 Kugeln WS "Pictura" 3 Designs ø 3 cm •



060241
88 Kugeln WS "Alpine" 3 Designs ø 3 cm •



060237
88 Kugeln CBC "Gingerbread" 4 Designs ø 3 cm •

060242
88 Kugeln WS "Cristaux" 2 Designs ø 3 cm •



060236
88 Erdbeere Kugeln "Flocken" 2 Designs ø 3 cm •

060238
88 Kugeln WS "Breath" 4 Designs ø 3 cm •

060243
88 Kugeln CBC "Ours" ø 3
cm •



050284
63 Madeleines CBC 3,4 x 2,3 cm •



003584
48 Sterne DS 4,6 x 4,6 cm •



060244
63 Schellen CBC ø 2,6 cm •



060245
63 Schellen WS ø 2,6 cm •



060246
63 Kugeln WS "Facette"
ø 2,6 cm •



060247
72 Weihnachtskugeln CBC "Flocken"
2 Designs 3 x 3,7 cm •



060248
72 Erdbeere Weihnachtskugeln "Sargas"
2 Designs 3 x 3,7 cm •



025027
72 Zapfen DS 2,7 x 4 cm •



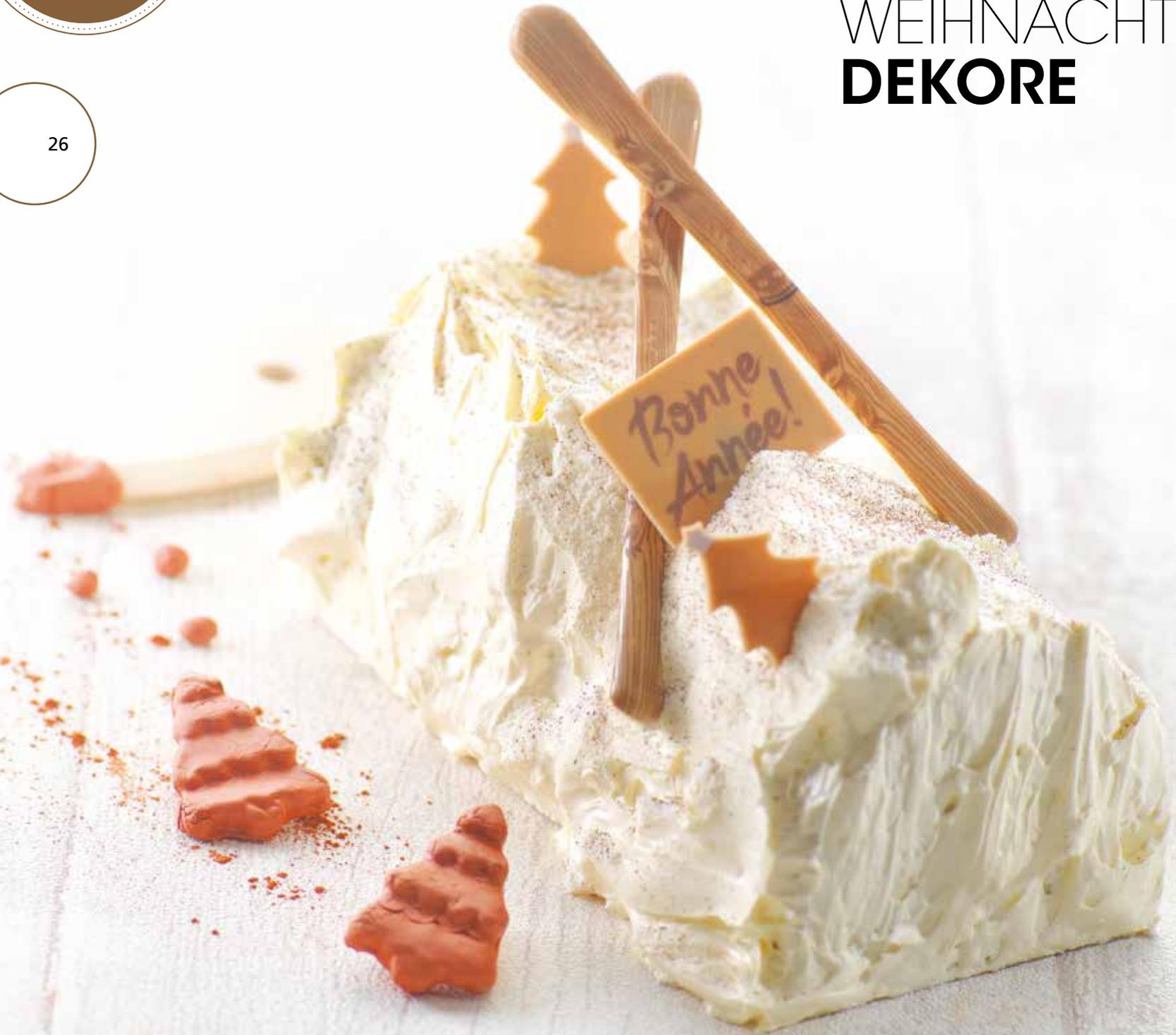
060250
88 Pilze WS "Caramel" 3 Designs ø 3 cm •



060249
63 Kugeln WS "Weihnachtsmann Köpfe" ø 2,6 cm •



WEIHNACHTS DEKORE





060287
220 Bäre CBC
4 Designs - 2 x 1,5 cm - 2,5 x 1,1 cm - 1,8 x 1,9 cm - 2,2 x 1,6 cm •



000254
70 Flocken DS geprägt ø 5 cm •



060276
70 Flocken WS geprägt ø 5 cm •



036102
144 Tannenbäume DS "Mon beau sapin"
4 Designs •



060288
60 Bärenköpfe CBC "Facettes" 4 x 3 cm •



060251
60 Kleiner Braunbär CBC
4 x 3,3 cm •



004843
60 Gatter "3 branches" DS
5,65 x 4,59 cm •



060286
165 Tannenbäume CBC
3 Designs - 2,3 x 3 cm •



003544
25 Schneekristallet DS durchbrochen ø 7 cm •



004873
150 Flocken WS 4,2 x 4,8 cm •



004904
56 Tannenbäume DS "Bulles" 5 x 5,5 cm •

001686
2 Blisters Tannenbäume "Bulles"
gleich 56 Druckstellen 5 x 5,5 cm •



060266
36 Hölzerne Ski CBC
1,5 x 13,7 cm •



060257
80 Kleine Pilze CBC "Lutin" 1,5
x 3 cm •



060259
176 Kreise WS "Sucre d'orge"
3 Designs - ø 3 cm •



060256
128 Kekse "En famille" CBC
4 Designs 2,6 x 4,3 cm •



060254
108 Rentierköpfe WS
3,6 x 4 cm •



060271
90 Häuser WS "Pain d'épices"
2 Designs 3,4 x 4,5 cm - 4 x 3,8 cm •



060285
150 Sitzender Bär WS
2 Designs - 2,3 x 3 cm •



060284
120 Gesichter CBC "Tibiscuit" 3 Designs ø 3 cm •



060253
75 Kleine Zucker-
stange WS
2 x 4 cm •

060258
56 Zuckerstange WS
3,4 x 9,5 cm •





060263
50 Gerstenkeim Tannenbäume
3,4 x 5 cm •



045680
180 Gerstenkeim Tannenbäume
2 Designs - 2,2 x 2,6 cm - 2,5 x 3 cm •



050199
60 Kleine Fuchse "Blanc" WS
3,5 x 3,2 cm •



060267
360 Eisbäre WS
3 Designs - 2,9 x 2 cm •



060281
35 Schneekristalle WS "Vert et rouge"
ø 5 cm •



060268
429 Himbeere, Mango und Gerstenkeim Eicheln 3 Designs
1,8 x 2,5 cm •

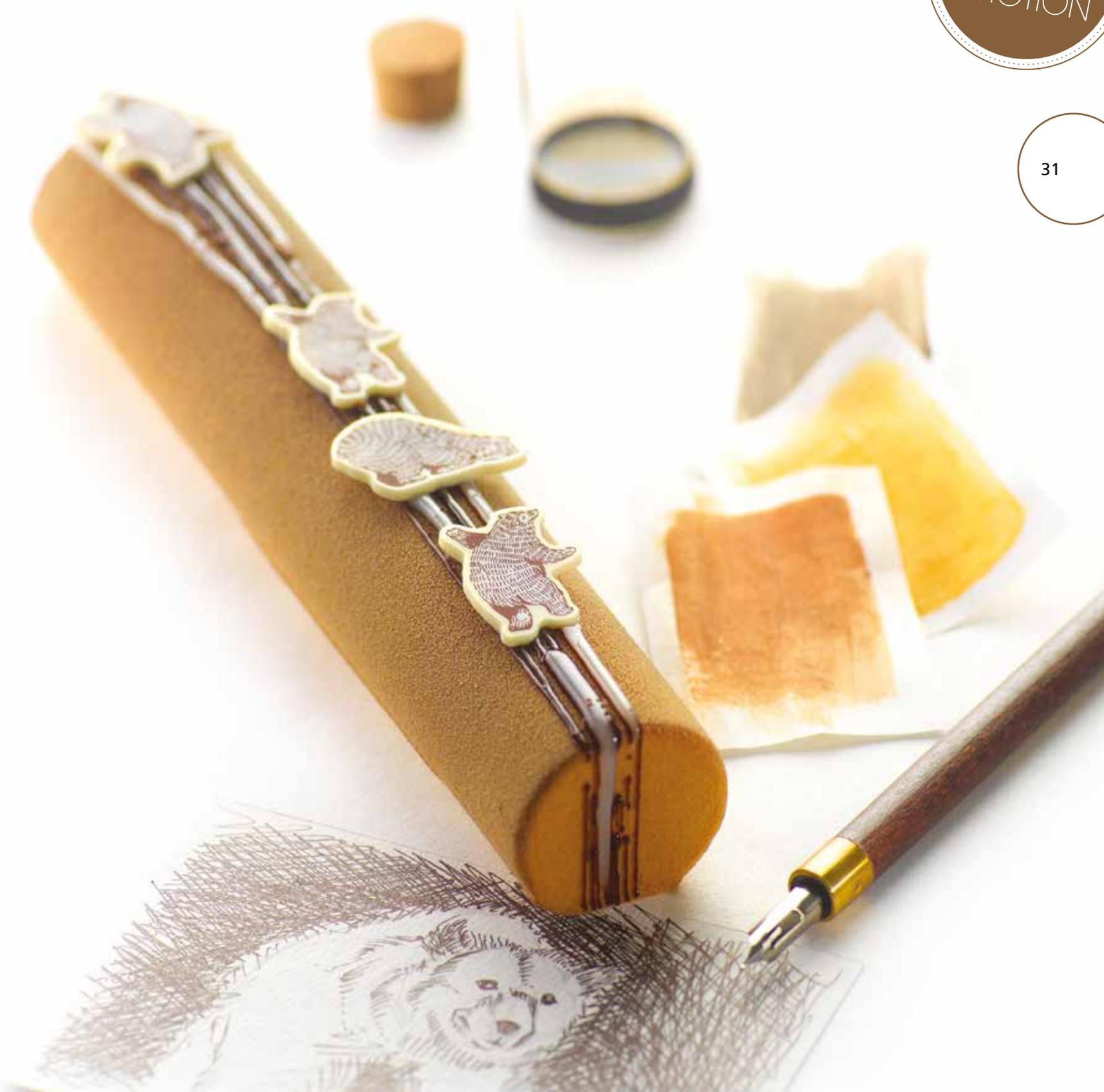


Dekore
zum
selbst-
gestalten

060282
25 Transferfolien "Beil" gleich 150 Dekore 6,3 x 11 cm •

060283
1 Schablone für Beil - 6 Druckstellen 6,3 x 11 cm - Dicke 2 mm •









060262
77 Erdbeere Tannenbäume
4 Designs - 2,7 x 3,5 cm •



060255
56 Rentiere CBC 5,2 x 6,1 cm •



060265
108 Socken WS
2,4 x 5,4 cm •



060279
150 Lebkuchen WS
3 Designs - 2,1 x 2,7 cm - 2,5 x 2,4 cm - 2,4 x 2,6 cm •



060261
78 Bonbons CBC 2,2 x 4 cm •



060273
140 Himbeere kristallisierte Pilze
3 Designs - 5,1 x 4,7cm - 1,9 x 2,7 cm - 1,5 x 2,1 cm •



060252
96 Rehkitze WS 3,4 x 3,9 cm •



060272
150 Himbeere kristallisierte Flocken
4,2 x 4,8 cm •



060270
80 Lebkuchen WS "Père et Mère Noël" 5 Designs - 4,4 x 4,6 cm - 3,8 x 4,8 cm - 4 x 4 cm •

060602
2 Blisters Lebkuchen "Père et Mère Noël" 5 Designs gleich 80 Druckstellen - 4,4 x 4,6 cm - 3,8 x 4,8 cm - 4 x 4 cm •



060269
65 Erdbeere Flaschen
"Cuvée bonheur"
2 x 5,2 cm •

34



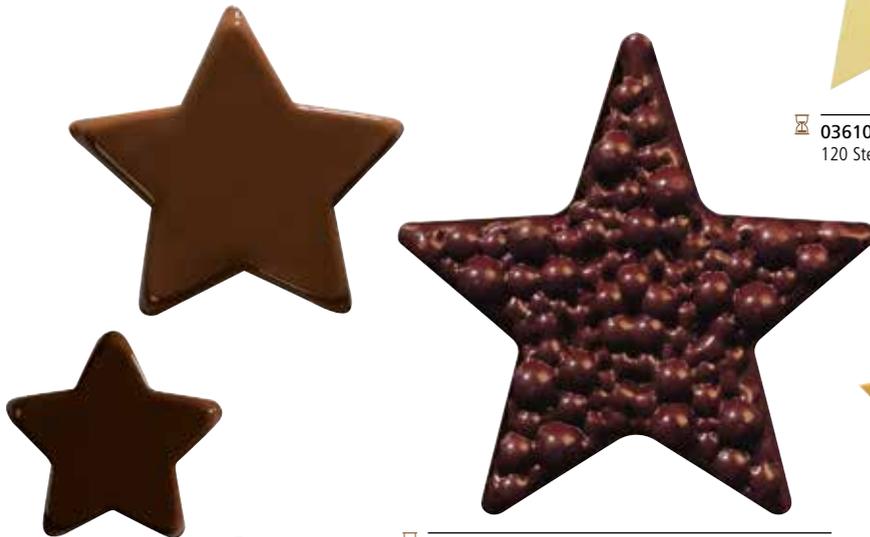
036099
120 Sterne DS "Firmament" 4 Designs •



003688
120 Sterne DS "Arabesques" 2 Designs
3,45 x 3,6 cm •



036101
120 Sterne WS "Firmament" 4 Designs •



004906
48 Sterne DS "Bulles" 6,3 x 6,4 cm •



003541
186 Sterne DS, VS und WS 3 Designs •



036100
120 Sterne CBC "Firmament" 4 Designs •



045647
120 Kristallisierte Sterne WS 4 Designs •







045685
120 Erdbeere Sterne - 4 Designs - 3,4 x 3,3 cm - 4,3 x 4,1 cm - 5,7 x 5,4 cm - 6,3 x 6 cm •



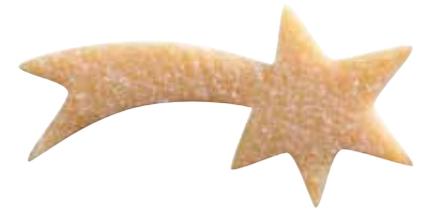
060260
252 Erdbeere, Mango und Himbeere Sterne
3 Designs 3 x 2,8 cm •



060278
96 Sterne WS "Lutin" 4,8 x 4,3 cm •



045686
120 Mango Sterne - 4 Designs - 3,4 x 3,3 cm - 4,3 x 4,1 cm - 5,7 x 5,4 cm - 6,3 x 6 cm •



060274
150 Mango kristallisierte Sternschnuppen
6,6 x 3,5 cm •



045687
120 Himbeere Sterne - 4 Designs - 3,4 x 3,3 cm - 4,3 x 4,1 cm - 5,7 x 5,4 cm - 6,3 x 6 cm •



060277
186 Erdbeere, Mango und Himbeere Sterne
3 Designs - 3 cm - 4,5 cm - 6,4 cm •

PLÄTTCHEN MIT RELIEF

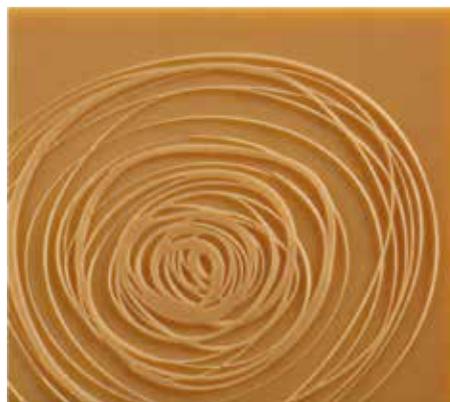
38



Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.



060347
72 Erdbeere Endstücke mit Relief "Enneigé" 3 Designs - 8,5 x 7,5 cm •



060348
72 Erdbeere Endstücke mit Relief "Fêtes de fin d'année"
8,5 x 7,5 cm •

045705
72 Mangot Endstücke mit Relief "Tourbillons" - 8,5 x 7,5 cm •

045702
72 Erdbeere Endstücke mit Relief "Tourbillons" - 8,5 x 7,5 cm •



060354
330 Gerstenkeim Tannenbäume mit Relief
4 Designs - 2,7 x 3,5 cm •

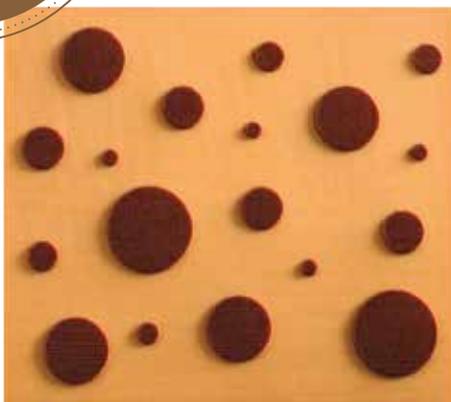
045711
84 Erdbeere Kreise mit Relief
"Joyeux Noël" ø 4 cm •

045708
84 Erdbeere Flocken mit Relief "Framboise"
3 Designs - 3,1 x 3,6 cm •

045707
180 Kleine Erdbeere und Himbeere
Flocke mit Himbeere Relief
2 Designs 2,5 x 2,8 cm •

Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

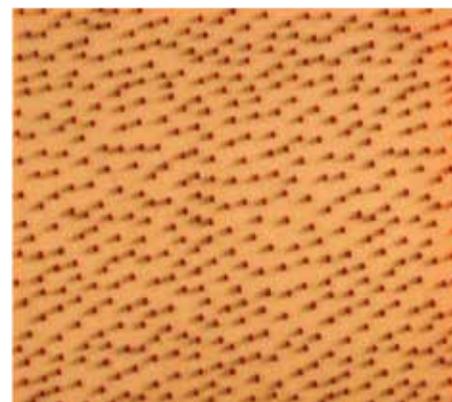
40



045655
72 Endstücke CBC mit Relief "Pois" 8,5 x 7,5 cm •



045653
72 Endstücke CBC mit Relief "Tourbillon" 8,5 x 7,5 cm •



045654
72 Endstücke CBC mit Relief "Pointillisme" 8,5 x 7,5 cm •



060349
72 Endstücke DS mit Relief "Boule de Noël" - 8,5 x 7,5 cm •



060350
72 Endstücke DS mit Relief "Versailles" - 8,5 x 7,5 cm •



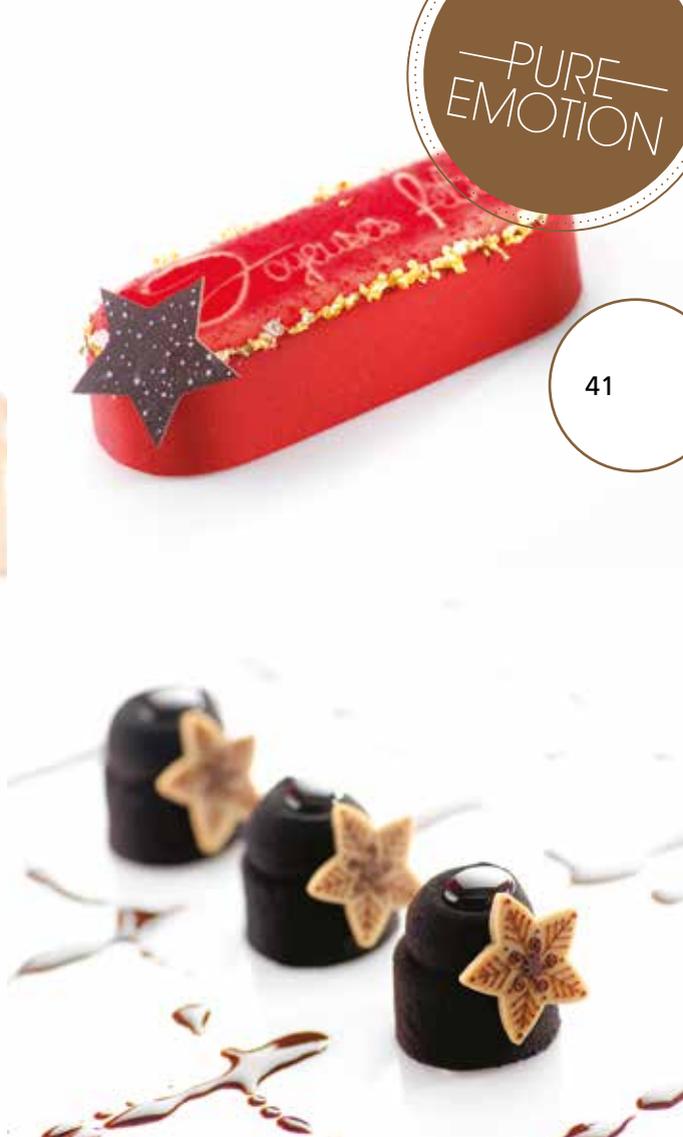
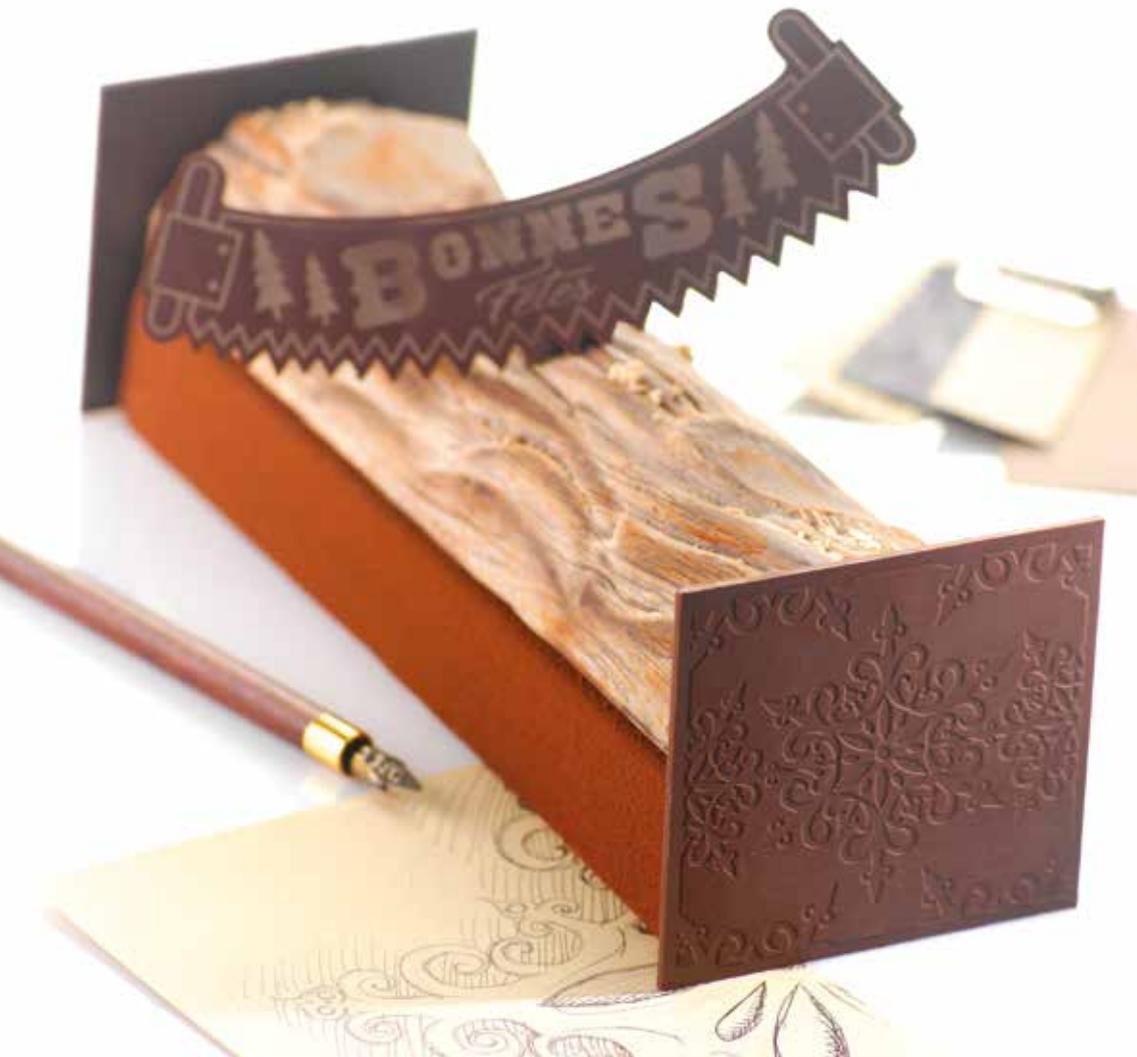
060352
72 Endstücke CBC mit Relief "Alvéoles" - 8,5 x 7,5 cm •



060353
72 Endstücke CBC mit Relief "Écorce" - 8,5 x 7,5 cm •



060351
72 Endstücke CBC mit Relief "Faux bois" - 8,5 x 7,5 cm •





060362
105 Flocken DS, CBC und WS mit Relief - 3 Designs 3,8 x 4,3 cm •



060360
126 Kreise DS, WS und CBC mit Relief DST
3 Designs ø 3 cm •



045650
180 Flocken CBC und VS mit Relief "Noir"
2 Designs 2,5 x 2,8 cm •



045649
180 Weihnachtsdekore CBC mit Relief "Noir"
5 Designs 2,5 x 2,8 cm •



045710
48 Gerstenkeim Rechtecke mit Relief
"Joyeux Noël" 3,5 x 3 cm •



060361
330 Stechpalmeblätter DS mit Relief
2 Designs - 2,3 x 4,1 cm - 2,7 x 4,8 cm •



045652
124 Dekore CBC und VS "Sous le chêne" 4 Designs
2 x 2,5 cm et 2,5 x 4,7 cm •

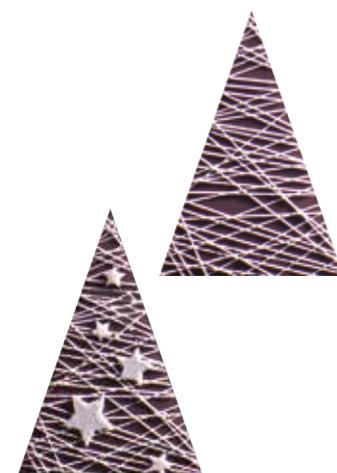
045709
330 Gerstenkeim Stechpalmeblät-
ter mit Gerstenkeim Relief
2 Designs - 2,3 x 4,1 cm -
2,7 x 4,8 cm •



060357
72 Sterne DS mit Relief 4 Designs 3,4 x 3,3 cm - 4,3 x 4,1 cm - 5,7 x 5,4 cm - 6,3 x 6 cm •



060359
48 Eisherzen DS mit Relief 5,8 x 5,4 cm •



060358
110 Tannenbaum Dreiecke DS mit Relief
2 Designs 2,5 x 3,5 cm •



045712
70 Erdbeere Quadrate mit Relief "Anniversaire"
4,5 x 4,5 cm •



050281
45 Erdbeere Rechtecke mit Relief "Joyeux anniversaire" 7 x 1,5 cm •



060356
126 Kleine Erdbeere Herzen mit Relief
2,3 x 2 cm •



060355
70 Erdbeere Herzen mit Relief 4 x 3,5 cm •

JOYEUX ANNIVERSAIRE

050280
45 Rechtecke DS mit Relief "Joyeux anniversaire" 7 x 1,5 cm •

ZUBEHÖR FÜR FIGUREN

44





050211
165 Augen WS "Manga"
3 Designs ø 1,7 cm •



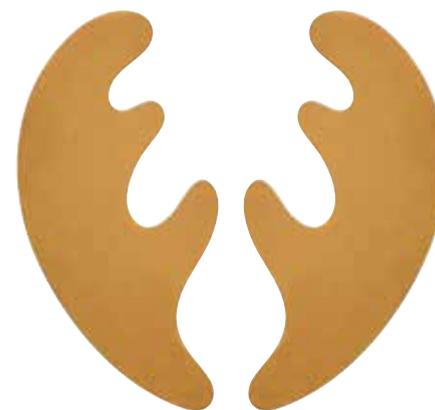
050178
150 Schnurrbärte CBC 4 Designs 4,8 x 1,5 cm •



050212
108 Halbe Schalen Augen WS
3 Designs ø 2,1 cm •



025125
72 Schnurrbärte DS 7 x 2,2 cm •



050213
63 Halbe Schalen Augen WS 3 Designs ø 2,6 cm •



050208
171 Augen WS 4 Designs •

036115
60 Rentierhorn CBC 2 Designs 2,5 x 5,2 cm •



Dekore
zum
selbst-
gestalten



060290
165 Kreise Augen WS 2 Designs ø 1,7 cm •



060289
72 Schnurrbärte WS 7 x 2,2 cm •

010714
1 Schablone Rentierhorn 12 Druckstellen 3 Designs
5 x 6 cm •





060292
98 Gebogene Eichenlaubblätter CN
3 Designs 2,3 x 4,7 cm - 3 x 6 cm -
3,9 x 7,8 cm •



060291
98 Gebogene Eichenlaubblätter CBC
3 Designs 2,3 x 4,7 cm - 3 x 6 cm -
3,9 x 7,8 cm •



060294
98 Gebogene Blätter der Stechpalme
DS 3 Designs 2,5 x 5 cm - 3,1 x 6,3
cm - 3,7 x 7,6 cm •



060293
98 Gebogene Blätter der Stechpalme
CBC 3 Designs 2,5 x 5 cm -
3,1 x 6,3 cm - 3,7 x 7,6 cm •





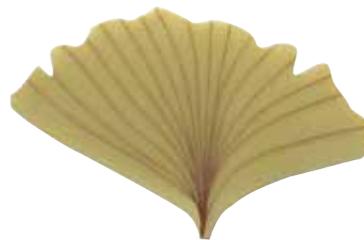
045679
135 Kleine Himbeere Ahornblätter
3,2 x 3 cm •



045677
135 Kleine Mango Ahornblätter
3,2 x 3 cm •



045678
135 Kleine Gerstenkeim
Ahornblätter - 3,2 x 3 cm •



045035
160 Gerstenkeim Ginko Laub
5 x 3,1 cm •



045683
180 Kleine Himbeere Blätter mit Blattadern
4 Designs •



045682
180 Kleine Mango Blätter mit Blattadern
4 Designs •



045021
225 Gerstenkeim Laub
1,3 x 3,5 cm •



045681
180 Kleine Gerstenkeim Blätter mit Blattadern
4 Designs •



060264
45 Gerstenkeim Blätter
der Stechpalme 3,7 x 5,5 cm •



050292
240 Gerstenkeim Gebogene Blätter •



050210
60 Gerstenkeim
Gebogene Stäbe
17,5 x 1,1 cm •



050209
60 Himbeere
Gebogene Stäbe
17,5 x 1,1 cm •





004831
156 Blätter DS 2 Designs •



045648
180 Kleine CBC Blätter mit Blattadern 4 Designs •



060280
152 Kleine Eichenlaubblätter CBC
1,5 x 2,5 cm •



003696
140 Blätter der Stechpalme DS
3 Designs •



050275
304 Miniblätter CBC
1,5 x 2,9 cm •



050274
304 Miniblätter DS
1,5 x 2,9 cm •



050277
132 Klassische Blätter CBC
2,9 x 5 cm •



050276
132 Klassische Blätter DS
2,9 x 5 cm •



060275
100 Mango kristallisierte Ahornblätter
2 Designs - 6,1 x 5,7 cm - 4,8 x 4,1 cm •



050279
135 Längliche Blätter CBC
1,6 x 7 cm •



050278
135 Längliche Blätter DS
1,6 x 7 cm •





050264
117 Gänseblümchen WS "Cœur Jaune"
ø 2,5 cm •



050263
117 Gänseblümchen WS "Cœur Rose"
ø 2,5 cm •



050266
176 Gänseblümchen WS "Cœur Jaune"
ø 2 cm •



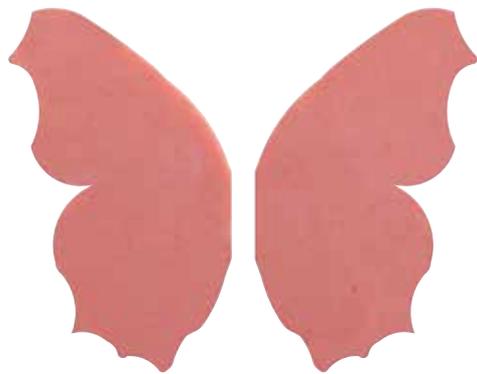
050265
176 Gänseblümchen WS "Cœur Rose"
ø 2 cm •



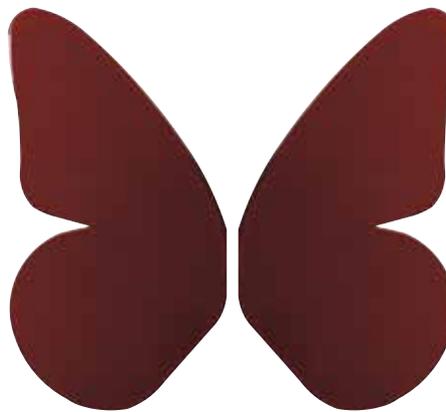
050271
234 Blümchen WS
2 Designs ø 2,2 cm •



050288
170 Himbeere Marienkäfer
2,1 x 1,9 cm •



045018
220 Erdbeere Schmetterlingsflügel für 110 Schmetterlinge
10 Designs •



003694
220 Schmetterlingsflügel für 110 Schmetterlinge DS
10 Designs •



045017
220 Mango Schmetterlingsflügel für 110 Schmetterlinge 10 Designs •



045016
220 Himbeere Schmetterlingsflügel für 110 Schmetterlinge 10 Designs •



004837
80 Zweige DS
13,5 x 1,3 cm •



040009
76 Vanilleschoten DS
13,5 x 1,2 cm •



060295
80 Zweige WS
"Bouleau"
12 x 1,2 cm •

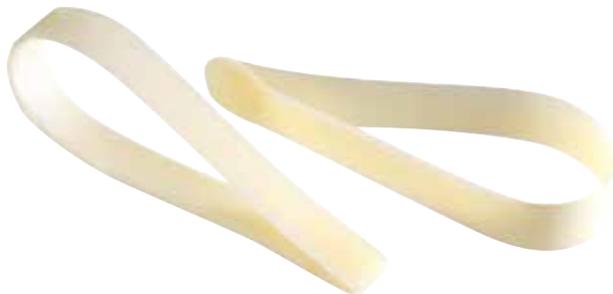
ZEITLOSE DEKORS

54





060370
176 Schleifen DS 6,5 x 0,7 cm •



060374
176 Schleifen WS 6,5 x 0,7 cm •



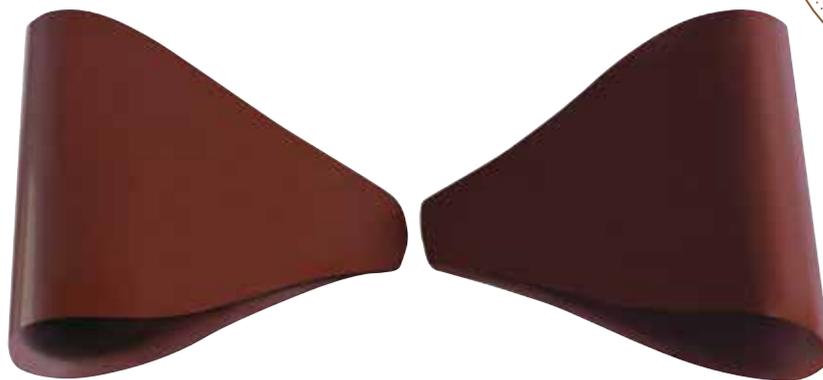
060371
176 Himbeere Schleifen 6,5 x 0,7 cm •



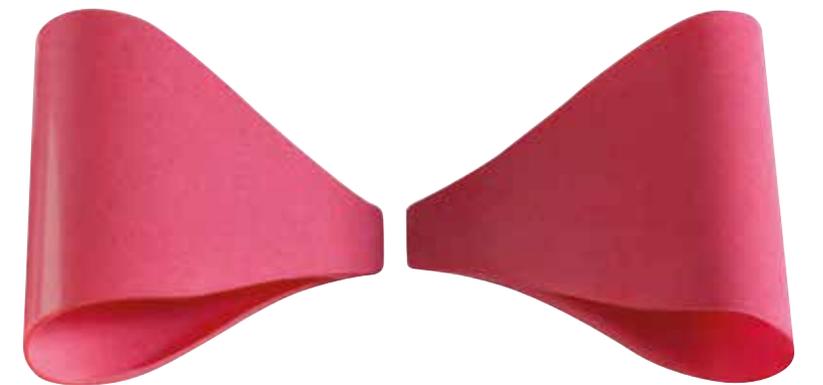
060372
176 Mango Schleifen 6,5 x 0,7 cm •



060373
176 Gerstenkeim Schleifen 6,5 x 0,7 cm •



060368
48 Halbe-Geschenkspackungsknoten DS 5 x 4,6 cm •



060369
48 Himbeere Halbe-Geschenkspackungsknoten 5 x 4,6 cm •



008644
36 Tropfen DS zum durchbrechen - 9,5 x 5 cm H. 4 cm •



060376
176 Kleine Schleifen WS 3,2 x 0,7 cm •



060375
176 Kleine Schleifen DS 3,2 x 0,7 cm •



060366
160 Kleine gebogene Blumenblätter DS 4 x 1,7 cm •



060367
128 Gebogene Blumenblätter DS 5 x 2,2 cm •



060363
36 Gebogene Quadrate DS 4 cm •



060364
36 Gebogene Quadrate CBC 4 cm •



060365
36 Gebogene Quadrate WS 4 cm •



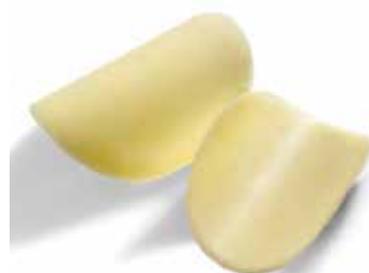
060377
24 Wirbelwind DS
± 4 cm •



050187
36 Gebogene Kreise DS Ø 5 cm •



050188
36 Gebogene Kreise CBC Ø 5 cm •



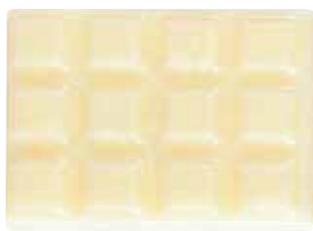
050189
36 Gebogene Kreise WS Ø 5 cm •



010436
Kaffeebohnen VS
285 g •



045676
120 Kreise kristallisiert WS
ø 3 cm •



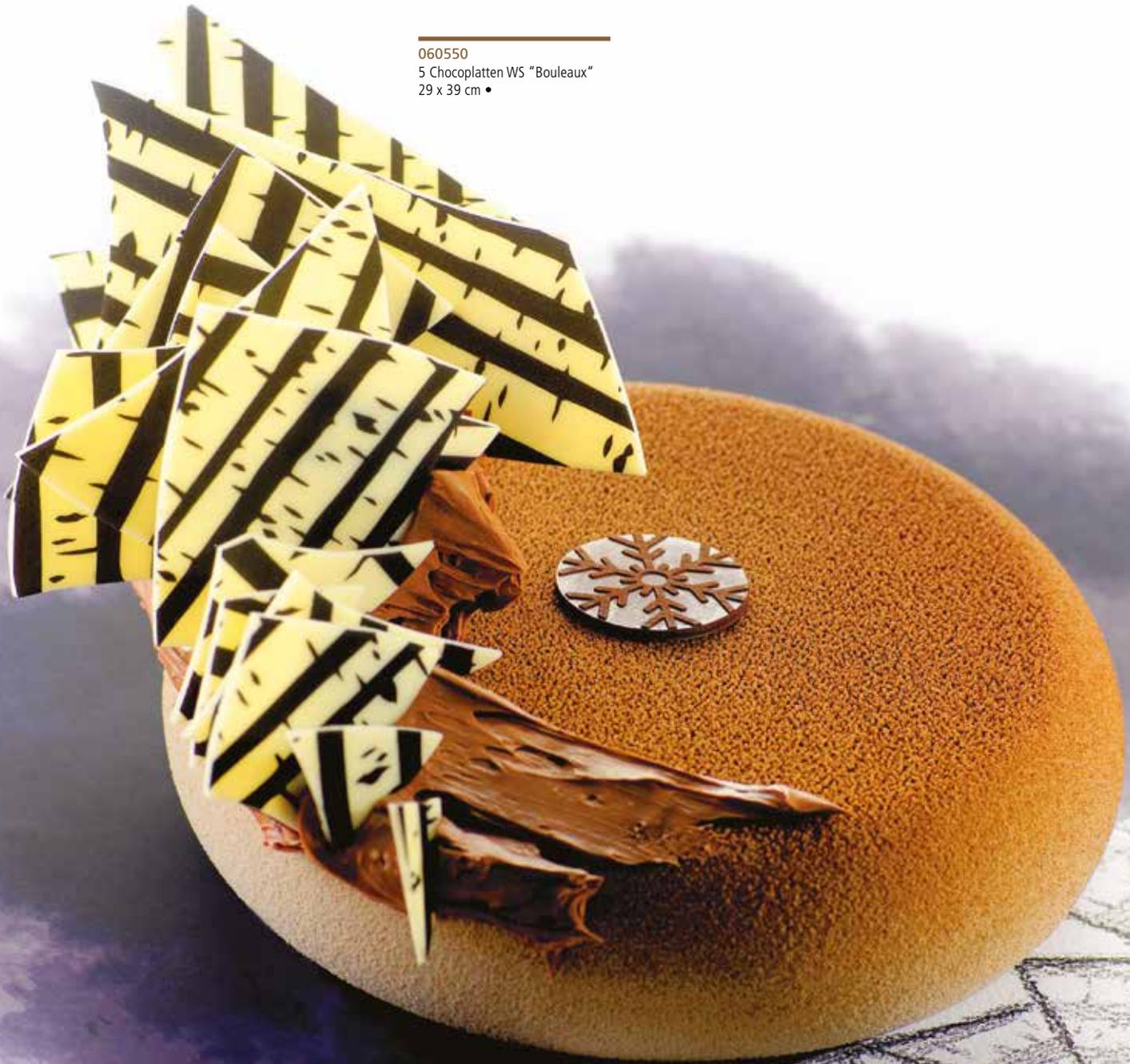
004745
132 Täfelchen WS
4 x 3 cm •

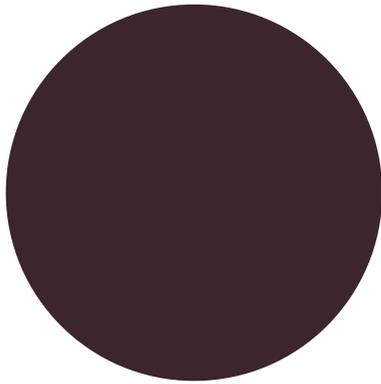


004746
132 Täfelchen DS 4 x 3 cm •
001456
2 Blisters Täfelchen gleich 132 Druckstellen
4 x 3 cm •

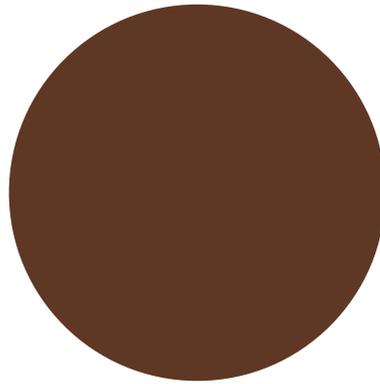


060550
5 Chocoplatten WS "Bouleaux"
29 x 39 cm •

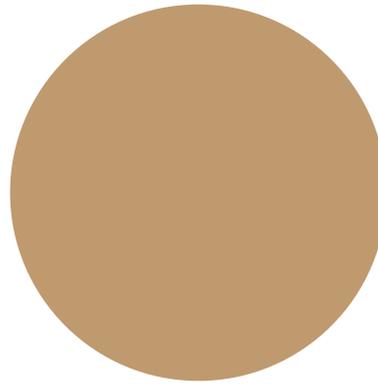




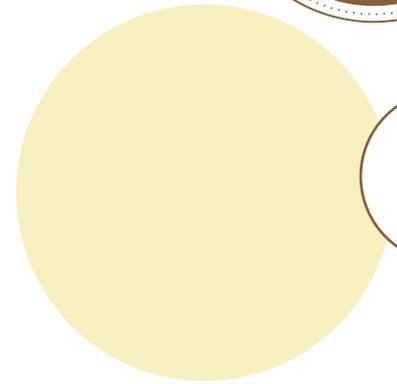
030146
180 Kreise extra-dünn DS
ø 5 cm •



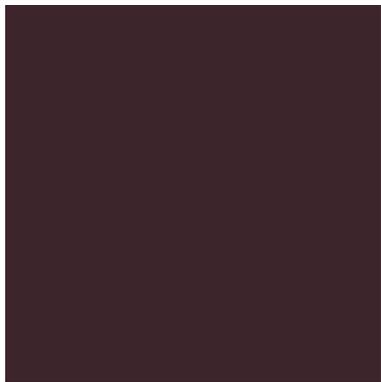
030147
180 Kreise extra-dünn VS
ø 5 cm •



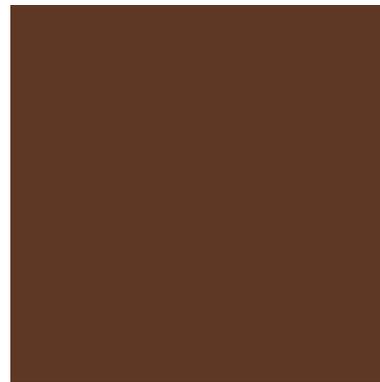
030148
180 Kreise extra-dünn CBC
ø 5 cm •



030149
180 Kreise extra-dünn WS
ø 5 cm •



030150
175 Quadrate extra-dünn DS
5 cm •



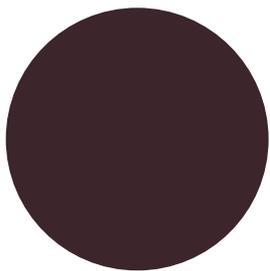
030151
175 Quadrate extra-dünn VS
5 cm •



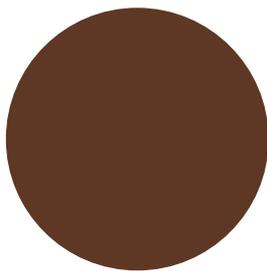
030152
175 Quadrate extra-dünn CBC
5 cm •



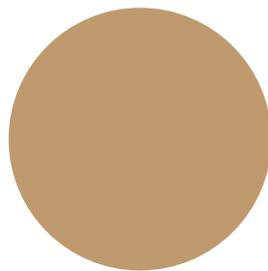
030153
175 Quadrate extra-dünn WS
5 cm •



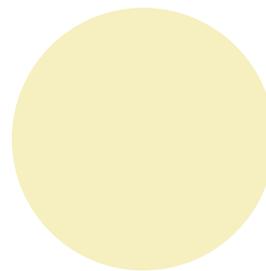
030154
325 Kreise extra-dünn DS
ø 3,5 cm •



050282
325 Kreise extra-dünn VS
ø 3,5 cm •



050283
325 Kreise extra-dünn CBC
ø 3,5 cm •

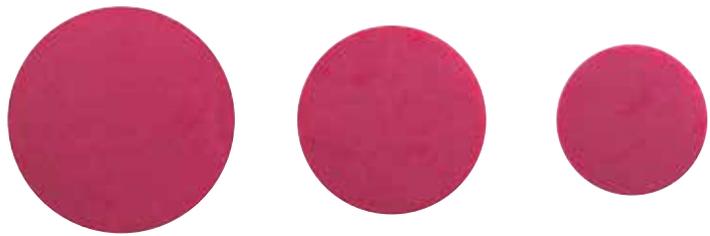


030155
325 Kreise extra-dünn WS
ø 3,5 cm •



060296
175 Marmorierte Extra Dünn Quadrate WS und DS
5 cm •





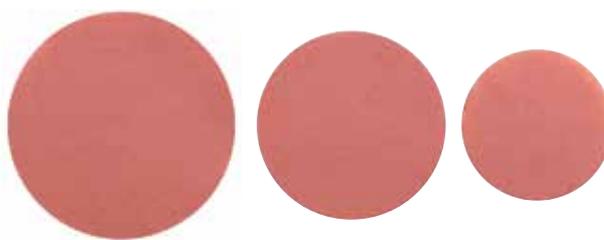
045022
360 Himbeere Kreise
3 Designs - ø 2 cm - 2,5 cm - 3 cm •



045023
360 Mango Kreise
3 Designs - ø 2 cm - 2,5 cm - 3 cm •



045024
360 Gerstenkeim Kreise
3 Designs - ø 2 cm - 2,5 cm - 3 cm •



045025
360 Erdbeere Kreise
3 Designs - ø 2 cm - 2,5 cm - 3 cm •



045030
135 Johannisbeere Quadrate 4 x 4 cm •



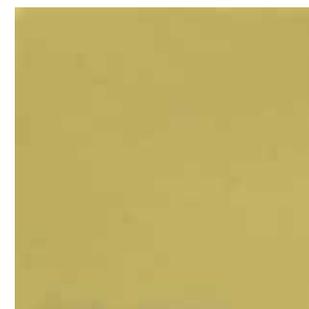
045026
135 Erdbeere Quadrate 4 x 4 cm •



045027
135 Himbeere Quadrate 4 x 4 cm •



045028
135 Mango Quadrate 4 x 4 cm •



045029
135 Gerstenkeim Quadrate 4 x 4 cm •



045031
36 Gebogene Himbeere Kreise Ø 5 cm •



045032
36 Gebogene Mango Kreise Ø 5 cm •



045033
36 Gebogene Gerstenkeim Kreise Ø 5 cm •



060341
36 Gebogene Himbeere Quadrate 4 cm •



GEBURTSTAGS AUFLEGER



060327
24 Erdbeere Rechtecke "Ecris-moi" zum personalisieren 9 x 7 cm •



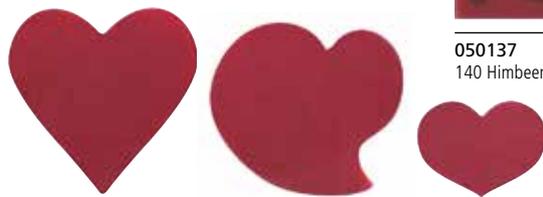
060582
10 Abziehfolien "Rot" 8 x 8 cm •



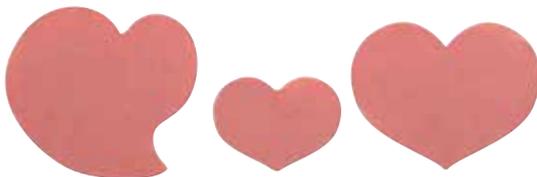
050150
75 Rechtecke CBC "Happy Anniversaire" 6 x 2,5 cm •



LIEBES DEKORE



045019
360 Himbeere Herzen - 6 Designs •



045020
360 Erdbeere Herzen - 6 Designs •



050137
140 Himbeere Rechtecke "Love" 5 x 0,7 cm •



050289
165 Himbeere gewölbte
Herzen
2 x 1,7 cm •

050290
130 Himbeere und Erdbeere Lippen
2 Designs 4,3 x 2,5 cm •



060314
25 Erdbeere Rechtecke "Recette d'amour"
5,5 x 8,5 cm •

SCHOKOLADEN AUFLEGER

64





060324
120 Rechtecke WS "Joyeux Noël"
4 x 2,9 cm •



Dekore
zum
selbst-
gestalten



060322
120 Quadrate CBC "Renne" 3,5 cm •

060325
25 Transferfolien "Sägen" gleich 100 Dekore 15 x 5,3 cm •

060326
1 Schablone für Sägen - 4 Druckstellen 15 x 5,3 cm - Dicke 2 mm •



060301
140 Rechtecke CBC "Joyeuses fêtes"
4 x 2 cm •



060311
140 Gerstenkeim Rechtecke "Sapin"
4 x 5 cm •



060300
120 Rechtecke CBC "100% Noël"
4 x 2,9 cm •



060323
240 Quadrate WS "Ours
Joyeuses Fêtes" 3 cm •



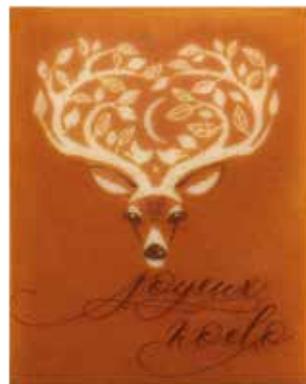
060312
120 Mango Kreise "Joyeuses
fêtes" ø 3 cm •



060319
220 Kreise CBC
"Joyeuses Fêtes"
ø 2 cm •



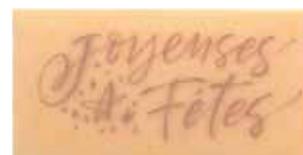
060299
80 Gerstenkeim Rechtecke
"Joyeuses fêtes" 3,3 x 5 cm •



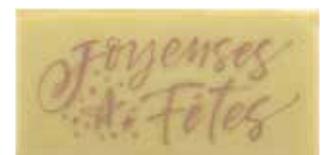
060317
140 Rechtecke WS "Joyeux Noël
majestic" 4 x 5 cm •



060302
72 Etiketten CBC "Joyeuses fêtes"
2 Designs 2,7 x 4 cm •



045688
140 Mango Rechtecke "Joyeuses Fêtes"
4 x 2 cm •



045689
140 Gerstenkeim Rechtecke "Joyeuses
Fêtes" 4 x 2 cm •



060318
100 Rechtecke WS "Joyeuses Fêtes tendresse" 4 x 6 cm •



060310
120 Erdbeere Quadrate "Bonnes fêtes" 3,5 cm •



060303
80 Erdbeere Rechtecke "Joyeuses fêtes" 3,3 x 5 cm •



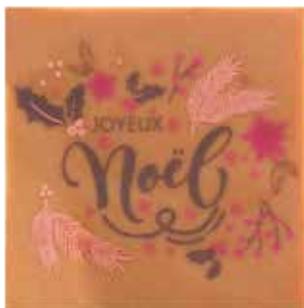
060313
100 Rechtecke WS "Joyeuses fêtes sapin" 7 x 2 cm •



060316
220 Mango Kreise "Joyeuses fêtes" ø 2cm •



060298
100 Rechtecke WS "Joyeuses fêtes cerf" 4 x 6 cm •



060315
120 Quadrate CBC "Joyeux Noël floral" 4 cm •



060321
120 Quadrate WS "Joyeuses Fêtes" 2 Designs - 4 cm •



060320
60 Rechtecke CBC "Bonne année" 4 x 2,9 cm •

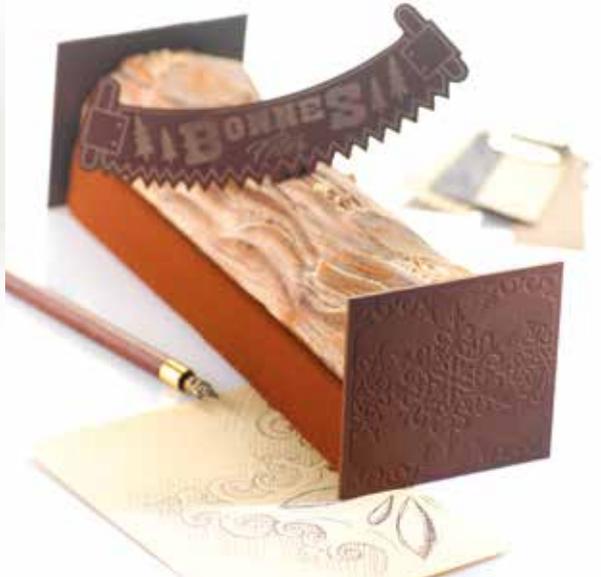


045690
140 Erdbeere Rechtecke "Joyeuses Fêtes" 4 x 2 cm •



060309
120 Himbeere Quadrate "Bonne année" 2 Designs 3 cm •





ENDSTÜCKE FÜR WEIHNACHTSKUCHEN

68



Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.



060306
40 Endstücke CBC "Sapin" 8,5 x 7,5 cm •



060305
40 Endstücke WS "Majestic" 8,5 x 7,5 cm •



060297
40 Erdbeere Endstücke mit Relief "Joyeuses fêtes" 8,5 x 7,5 cm •



060308
40 Endstücke WS "Acidulé" 8,5 x 7,5 cm •



060304
40 Endstücke CBC "Traits" 8,5 x 7,5 cm •



045776
40 Endstücke CBC "Strates" 8 x 6 cm •



060378
40 Endstücke WS "Majestic" 8,2 x 6,8 cm •



060307
40 Endstücke WS "Ramure" 8,5 x 7,5 cm •



Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.



060329
75 Endstücke Berge extra dünn DS
2 Designs 8,5 x 9,5 cm •



060328
75 Marmorierte extra dünn Endstücke 8,5 x 7,5 cm •



060330
75 Endstücke Berge extra dünn WS - 2 Designs 8,5 x 9,5 cm •



036063
75 Endstücke extra dünn DS 8,5 x 7,5 cm •



036064
75 Endstücke extra dünn CBC 8,5 x 7,5 cm •



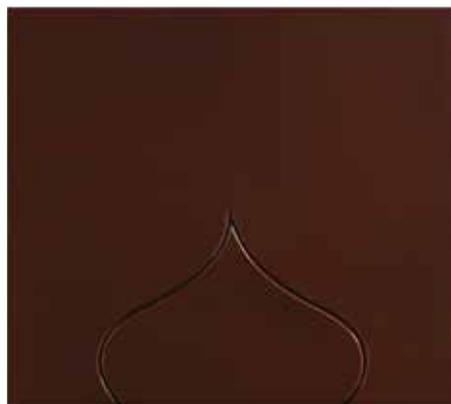
036065
75 Endstücke extra dünn WS 8,5 x 7,5 cm •

Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

72



060333
75 Endstücke extra dünn "Sapin" DS 8,5 x 7,5 cm •



060336
75 Endstücke extra dünn "Byzance" DS 8,5 x 7,5 cm •



060335
75 Endstücke extra dünn "Etoile" DS 8,5 x 7,5 cm •



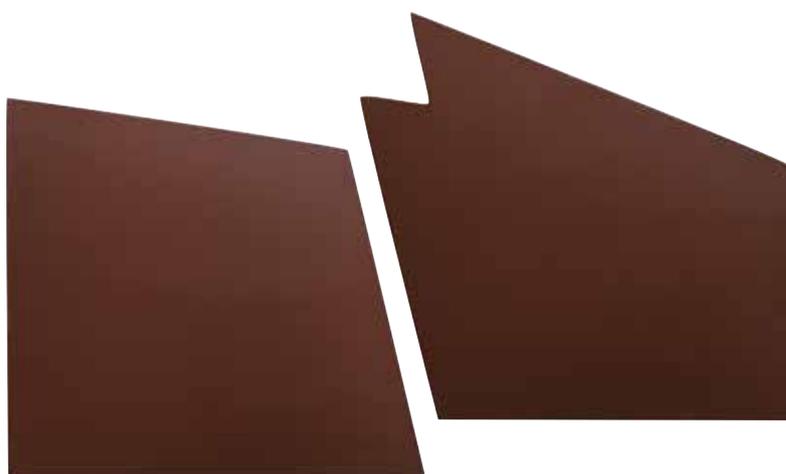
060334
75 Endstücke extra dünn "Renne" DS 8,5 x 7,5 cm •



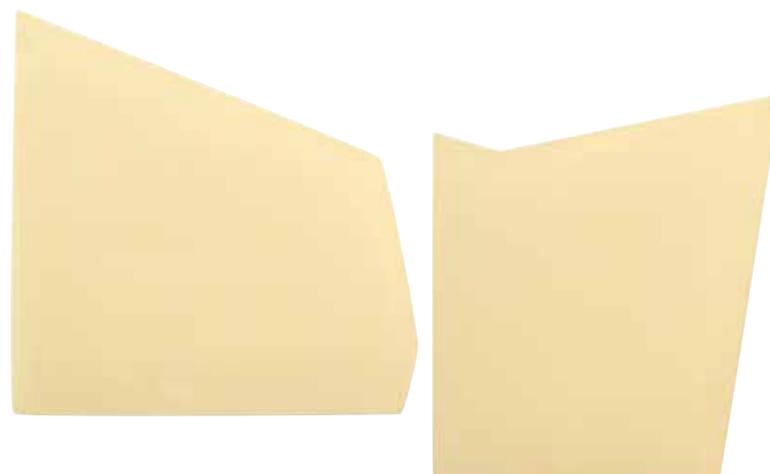
060338
75 EEndstücke extra dünn "Cime" DS 8,5 x 7,5 cm •



060337
75 Endstücke extra dünn "Silhouette" DS 8,5 x 7,5 cm •



060331
75 Endstücke extra dünn "Brisures" DS
4 Designs 9 x 8 cm - 9,2 x 9,4 cm - 9,1 x 8,3 cm - 9,5 x 9 cm •



060332
75 Endstücke extra dünn "Brisures" WS
4 Designs 9 x 8 cm - 9,2 x 9,4 cm - 9,1 x 8,3 cm - 9,5 x 9 cm •





Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.



Entdecken Sie unsere Endstücke „Pure Emotion“: ein intensiver Fruchtgeschmack für leckere und festliche Biskuitrollen ohne künstliche Farbstoffe!

75



 **045693**
40 Erdbeere Endstücke rechteckig - 8,5 x 7,5 cm •



 **045694**
40 Himbeere Endstücke rechteckig - 8,5 x 7,5 cm •



 **045695**
40 Mango Endstücke rechteckig - 8,5 x 7,5 cm •



 **045696**
40 Gerstenkeim Endstücke rechteckig - 8,5 x 7,5 cm •



 **045697**
40 Johannisbeere Endstücke rechteckig - 8,5 x 7,5 cm •



 **045700**
40 Himbeere Endstücke Spitzbogen - 8,5 x 7,5 cm •



 **045699**
40 Mango Endstücke Spitzbogen - 8,5 x 7,5 cm •



 **045698**
40 Gerstenkeim Endstücke Spitzbogen - 8,5 x 7,5 cm •

Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

76



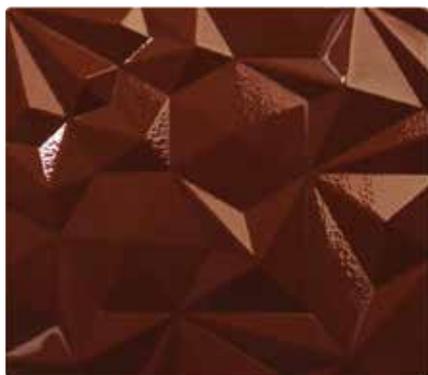
060339
75 Rechteckig Endstücke DS "Froissé" 8,5 x 7,5 cm •



003871
75 Endstücke DS "Drapé" 7 cm •
001650
5 Blisters "Endstücke Drapé" gleich 75 Druckstellen 7 cm •



002789
75 Endstücke WS "Drapé" 7 cm •



003989
30 Rechteckig Endstücke DS "Origami" 8,5 x 7,5 cm •
001688
4 Blisters "Endstücke rechteckig Origami" gleich 60 empr. 8,5 x 7,5 cm •



002880
30 Rechteckig Endstücke WS "Origami" 8,5 x 7,5 cm •



036105
75 Rechteckig Endstücke DS "Ondes" 8,5 x 7,5 cm •
036128
4 Blisters "Endstücke rechteckig Ondes" gleich 60 Druckstellen 8,5 x 7,5 cm •

Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

PURE
EMOTION

77



003889
75 Endstücke DS "Flocon" 8,2 x 6,8 cm •

036132
4 Blisters "Endstücke Flocon" gleich 60 Druckstellen 8,2 x 6,8 cm •



002792
75 Endstücke WS "Flocon" 8,2 x 6,8 cm •



036106
75 Endstücke DS "Coupe" 8,2 x 7 cm •

036129
4 Blisters "Endstücke Coupe" gleich 60 Druckstellen 8,2 x 7 cm •

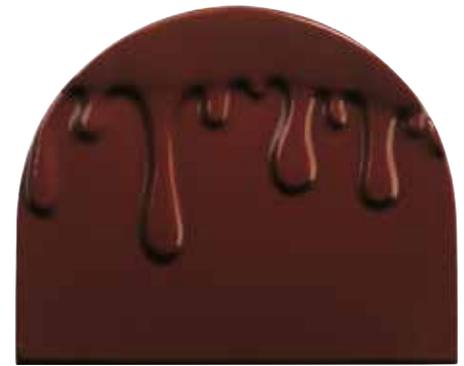


003872
75 Endstücke DS "Spirale" 7,6 x 8,3 cm •

036131
4 Blisters "Endstücke Spirale" gleich 60 Druckstellen 8,3 x 7,6 cm •



002790
75 Endstücke WS "Spirale" 7,6 x 8,3 cm •



025100
75 Endstücke DS "Fondant" 8,25 x 6,8 cm •

036130
4 Blisters "Endstücke Fondant" gleich 60 Druckstellen 8,25 x 6,8 cm •



003870
18 Endstücke DS durchbrochen 8,7 x 9,5 cm •



003873
60 Endstücke in Blattform DS 9 x 9,7 cm •

001651
2 Blisters "Endstücke in Blattform" gleich 24 Druckstellen 9 x 9,7 cm •



060340
75 Endstücke DS "Tourbillon" 8,8 x 7,5 cm •



Entdecken Sie **Dekore zum bestreuen** von das **traditionelle Produktangebot S. 189**.

78

DEKORE ZUM BESTREUEN



060346
Mini Baisers überzogene Sortiment Schwarz,
Milch und Weiß - 210 g •



060343
Mini Baisers überzogen mit weißer
Schokolade 210 g •



060345
Mini Baisers überzogen mit dunkler
Schokolade 210 g •



060344
Mini Baisers überzogen mit vollmilcher
Schokolade 210 g •



045675
Herzen WS 0,9 cm 200 g •



045671
Sterne WS 0,9 cm 200 g •



045670
Sterne DS 0,9 cm 200 g •



045665
Mini Konfetti Kreise weiß ø 4 mm
200 g •



Bitte beachten Sie, dass diese Produkte feuchtigkeitsempfindlich sind. Farbige Produkte könnten auf feuchten und hellen Trägern leicht auslaufen. Bitte richten Sie Ihre Fragen an uns!



050232
Weiße Schmetterlinge 10 mm - 200 g •



050233
Weiße Blütenchen 6 mm - 200 g •



050234
Kleine weiße Blütenchen 3 mm 200 g •



050235
Kleine weiße Herzen 3 mm 200 g •



050236
Weiße Herzen 6 mm 200 g •



045663
Konfetti Kreise weiß ø 6 mm 200 g •



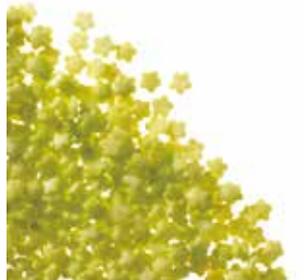
045664
Kleine weiße Sterne 3 mm
200 g •



050239
Kleine Rosa Blütenchen 3 mm 200 g •



050240
Kleine Gelbe Blütenchen 3 mm 200 g •



050241
Kleine Grüne Blütenchen 3 mm 200 g •



050242
Kleine Orange Blütenchen 3 mm 200 g •



050257
Rosa Blütenchen 6 mm 200 g •



050258
Gelbe Blütenchen 6 mm 200 g •



050259
Grüne Blütenchen 6 mm 200 g •



050260
Orange Blütenchen 6 mm 200 g •



050238
Kleine Rosa Herzen 3 mm 200 g •

KÜGELCHEN AUS SCHOKOLADE UND FRÜCHTEN



050253
Gerstkeim Schokoladen Chips 50 g •



050252
Mango Schokoladen Chips 50 g •



050251
Erdbeere Schokoladen Chips 50 g •



050256
Gerstkeim Schokoladen Splitter 50 g •



050255
Mango Schokoladen Splitter 50 g •



050254
Erdbeere Schokoladen Splitter 50 g •

begrenzte
Menge

TROCKEN- BLUMEN

81



Entdecken Sie hier unsere essbaren Trockenblumen, die sorgfältig von Hand einzeln ausgewählte sind. Ihre schönen Naturfarben und Formen werden Sie überraschen. Damit können Sie Ihre Gerichte und Konditoreiwaren verschönern: Süßspeisen, Mandel-Macarons, Cupcakes, Speiseeis, Schokoladepralinen, Sahne usw. Die Blumen sind 100% natürlich ! Die Farben können natürlich entsprechend der Saison variieren.

Diese Produkte stammen aus der Natur und sind von Hand geformt, weshalb nur begrenzte Mengen erhältlich sein können.



050293
50 Essbare getrocknetes vierblättriges
Kleeblatt •



050294
50 Essbare getrocknetes
rotes Eisenkraut •



050295
50 Essbare getrocknetes
blaues Eisenkraut •



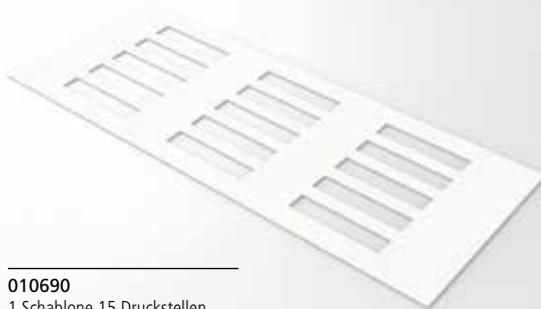
050296
50 Essbare getrocknetes
weisses Eisenkraut •



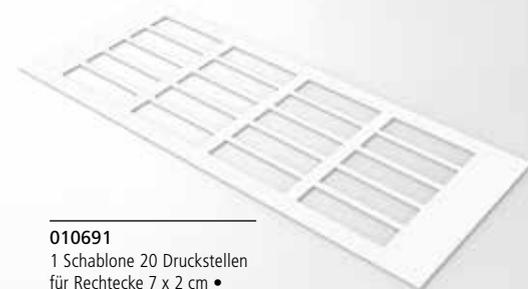
050297
50 Essbare getrocknetes
rosa Eisenkraut •



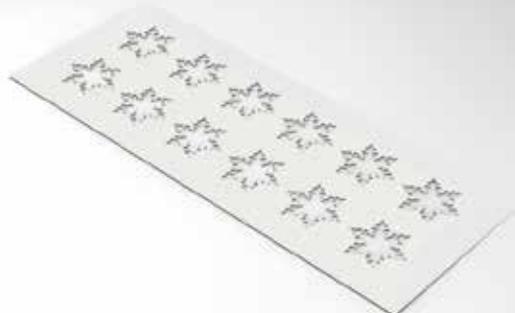
010690
1 Schablone 15 Druckstellen
für Rechtecke 7 x 1,5 cm •



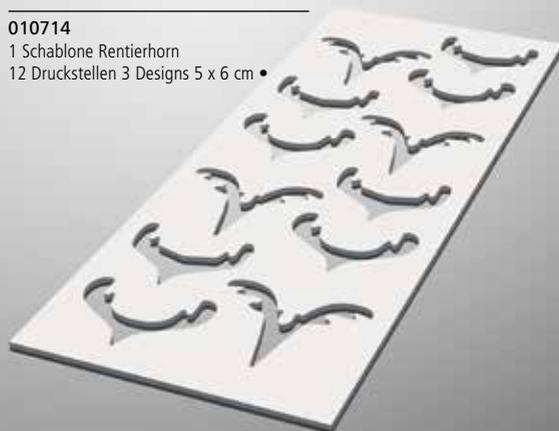
010691
1 Schablone 20 Druckstellen
für Rechtecke 7 x 2 cm •



025120
1 Schablone für Flocken 12 Druckstellen
5 x 4,3 cm •



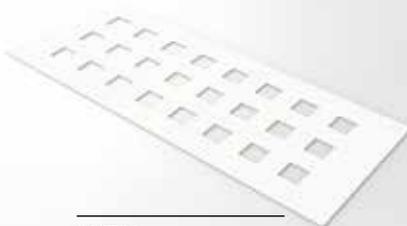
010714
1 Schablone Rentierhorn
12 Druckstellen 3 Designs 5 x 6 cm •



010738
1 Schablone 30 Druckstellen für Blättern
± 6,5 x 3 cm •



010692
1 Schablone 10 Druckstellen
für Rechtecke 6 x 4 cm •



010704
1 Schablone 24 Druckstellen
für Quadrate 2 cm •



010700
1 Schablone Eclairs
6 Druckstellen
13,2 x 3,2 cm •



040021
1 Schablone
Religieuses
24 Druckstellen
ø 3 cm •



030068
1 Schablone
schmale Eclairs
6 Druckstellen
12 x 2,6 cm •



025141
1 Schablone
Mini-Eclairs
12 Druckstellen
3 x 7,5 cm •

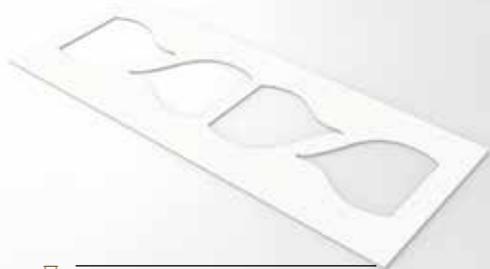


030069
1 Schablone
schmale Mini-Eclairs
12 Druckstellen
6,6 x 2,4 cm •



010706
1 Schablone 117 Druckstellen für Kreise
ø 2 cm, ø 2,7 cm et ø 3,4 cm •

MARC
Rivière



010745
1 Schablone für Endstücke 4 Druckstellen
9,1 x 8,2 cm •



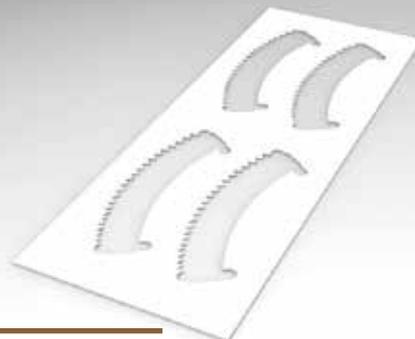
010721
1 Schablone für Endstücke 4 Druckstellen
8,3 x 6,9 cm •



010723
1 Schablone für Endstücke
4 Druckstellen 8 x 6 cm •



060283
1 Schablone für Beil - 6 Druckstellen
6,3 x 11 cm - Dicke 2 mm •



060326
1 Schablone für Sägen
4 Druckstellen
15 x 5,3 cm Dicke 2 mm •

EDDIE
Benghanem



010715
1 Schablone 4 Druckstellen
für Ahornblatt
2 Designs 10 x 9,3 cm
7,6 x 7 cm •

SCHABLONE



EDDIE
Benghanem

TRANSFER FOLIEN

Gegenüberliegende Seite :
17 Transferfolien
40 x 25 cm



Entdecken Sie **Transferfolien**
von dem **traditionelle**
Produktangebot S. 203



Wir weisen Sie auf die mögliche Farbentwicklung dieser Motive
nach dem Einsatz dieser Massen hin. Auf dunkler Schokolade
erscheint die endgültige Färbung nämlich nach 48 Stunden.
Gern beantworten wir alle Ihre Fragen



060087
"Mamba" •



060092
"Alphabet" •



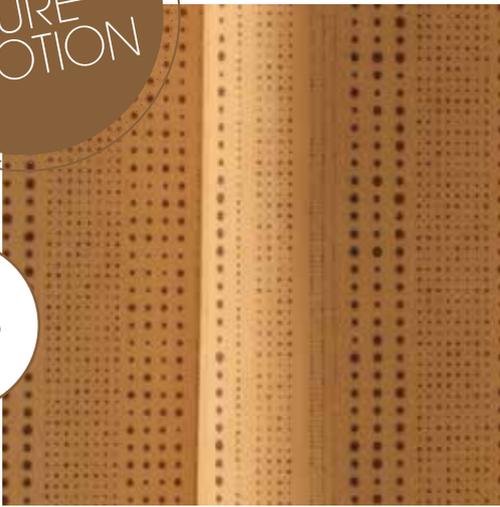
060088
"Lucioles" •



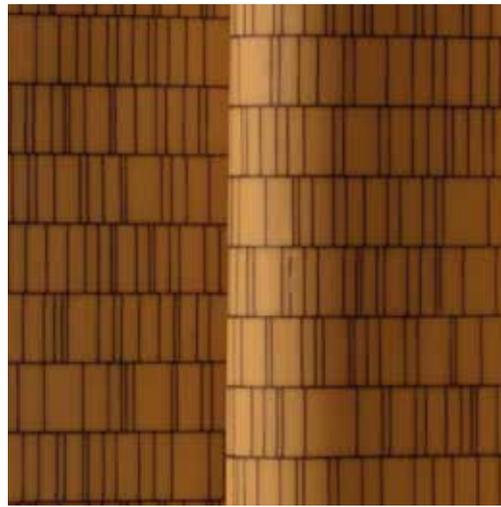
060090
"Grappe" •



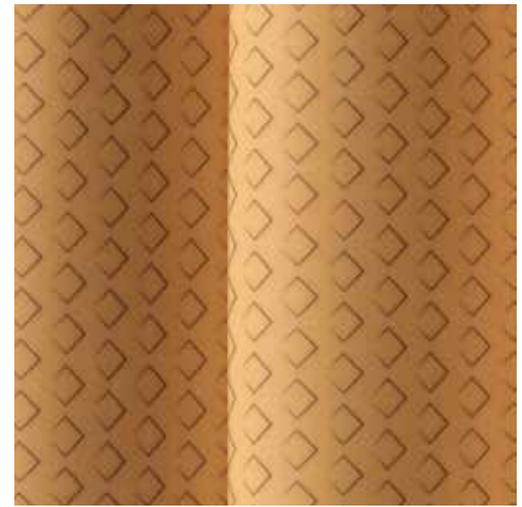
060089
"Zwischenlacs" •



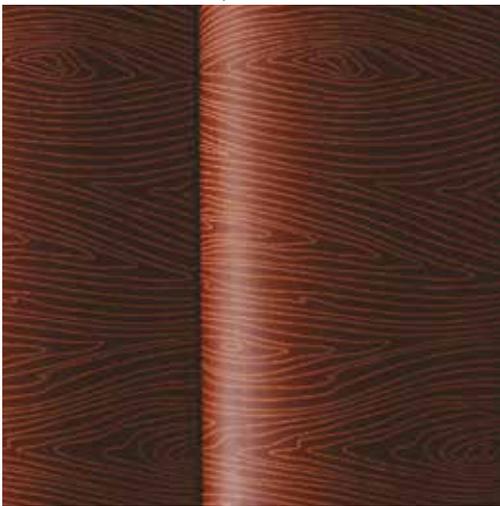
050045
"Des petits trous" •



050047
"Verticales" •



050046
"Losanges" •



045509
"Veinage" •



050060
"Ornements" •



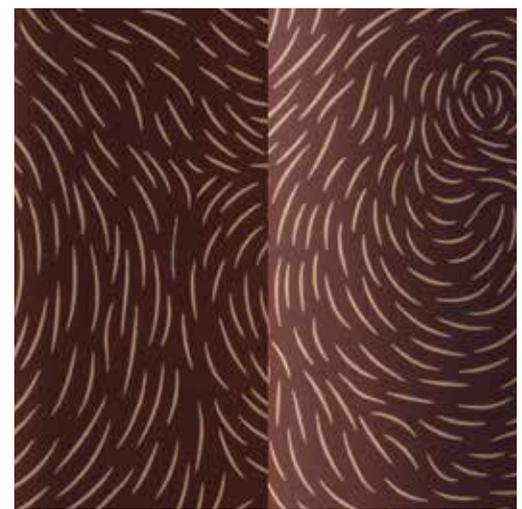
060091
"Fils" •



050061
"Incas" •



050048
"Je t'aime un peu..." •



050059
"Touches" •

Gegenüberliegende Seite :
17 Transferfolien
40 x 25 cm



Wir weisen Sie auf die mögliche Farbentwicklung dieser Motive nach dem Einsatz dieser Massen hin. Auf dunkler Schokolade erscheint die endgültige Färbung nämlich nach 48 Stunden.
Gern beantworten wir alle Ihre Fragen



STRUKTURFOLIEN FÜR PRALINEN

Strukturblätter ... und Ihre Pralinen werden hervorgehoben ...

Die ursprüngliche Textur dieser Strukturblätter ermöglicht es Ihnen, Ihren traditionellen Produkten ein «Plus» zu verleihen.

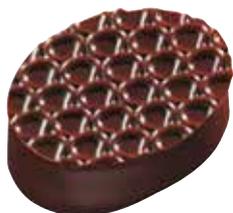
Ihre Verwendung ist sehr einfach : Sie müssen dem Umhüllen auf den Pralinen angebracht werden. Nach der Kristallisation genügt es, das Blatt zu entfernen.



060131
"Bulles" •



011185
"Facettes" •



011178
"Mailles" •



011177
"Points" •



011180
"Averse" •



011167
"Matelassé" •



011193
"Lignes" •



011164
"Petites arabesques" •



040168
"Crocodile" •



011181
"Fibres" •



011166
"Cabosses" •



011175
"Damier" •



011201
"Lézard" •



011182
"Filaments" •



011165
"Mini gouge" •



011176
"Vagues" •



040169
"Madras" •



011171
"Mouvance" •



011197
"Tressé" •



011170
"Faux bois" •



011163
"Losanges" •



011172
"Floral" •



011183
"À table" •



011184
"Baroque" •



045516
"Plumetis" •



060132
"Strates" •

STRUKTUREN FÜR DESSERTS

Diese Desserts sind mit Relief-Blätter hergestellt
(Format: 36,5 x 56,5 cm).

Sie können Ihre eigenen Formen verwenden,
falls die Abmessungen entsprechend sind.

90



| SIEHE TECHNIK **S. 298**



060155

10 Strukturfolien "Bulles"
für Weihnachtskuchen 54,5 x 19 cm •





060152
10 Strukturfolien "Déstructuré"
für Weihnachtskuchen 54,5 x 19 cm •

036161
10 Strukturfolien "Déstructuré" 56,5 x 36,5 cm •



060153
10 Strukturfolien "Mouvance"
für Weihnachtskuchen 54,5 x 19 cm •

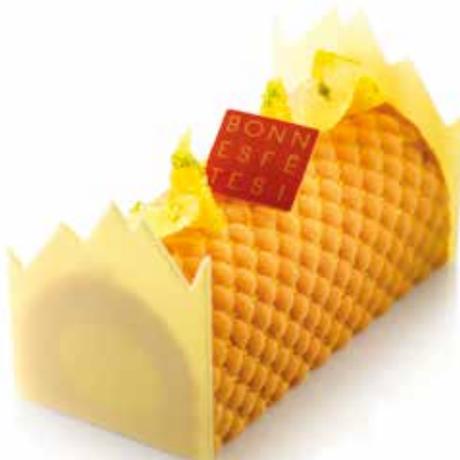
009836
10 Strukturfolien "Mouvance" 56,5 x 36,5 cm •



ANTHONY
Terrone

060154
10 Strukturfolien "Ananas" für Weihnachtskuchen 54,5 x 19 cm •

000368
10 Strukturfolien "Ananas" 56,5 x 36,5 cm •



060156
10 Strukturfolien "Petit Matelassé"
für Weihnachtskuchen 54,5 x 19 cm •

009891
10 Strukturfolien "Petit Matelassé" 56,5 x 36,5 cm •

009808
10 Strukturfolien "Matelassé" 56,5 x 36,5 cm •



PASCAL
Niau

010294
10 Strukturfolien "Rondin" 56,5
x 36,5 cm •



009741
10 Strukturfolien "Ondulé" 56,5 x 36,5 cm •



NEUTRAL **FOLIEN**

92



Diese starren Folien dienen dazu,
Ihre Schokolade zum «Glänzen»
zu bringen.



005008
25 Folien Rhoidoide 40 x 60 cm •

Diese flexiblen Folien dienen dazu, Ihre Schokolade
zum «Glänzen» zu bringen und Ihre Ganaches
und Ihre Pralinen auszubreiten, bevor Sie sie
mit der Guitare schneiden.



005009
500 Folien Guitare 40 x 60 cm •



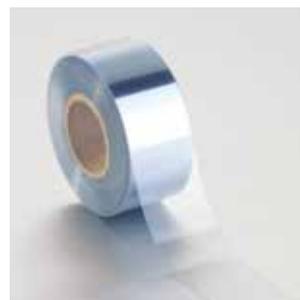
005012
100 Folien Guitare gebündelt 38 x 38 cm •



010920
1 Rolle unbedruckt 4 cm x 50 m •



010922
1 Rolle unbedruckt 4,5 cm x 50 m •



010921
1 Rolle unbedruckt 5 cm x 50 m •

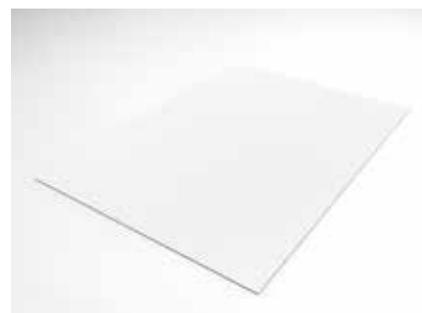


010923
1 Rolle unbedruckt 6 cm x 50 m •

Dieses Backpapier erlaubt es Ihnen, süße oder herzhaft Päckchen zu servieren,
die durch ihre Präsentation begeistern. In der Tat, diese extrem durchsichtige
Folie wird direkt aus dem Ofen auf den Verkostungsteller gelegt.. Es wird Ihre
Kunden begeistern und sie werden diese Garmethode und Präsentation noch
mehr zu schätzen wissen.



004561
1 Backpapierrolle transparent für Wickel 50 cm x 25 M •



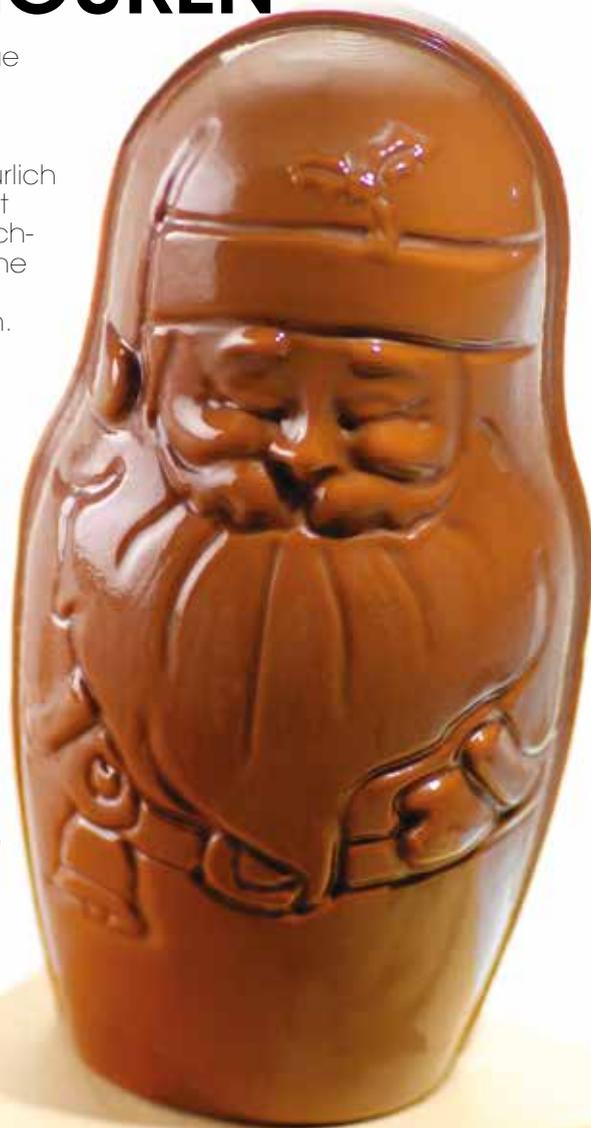
036133
5 Steife Weiße Platten 74 x 54 cm Dicke 2 mm •

SCHOKO. FIGUREN

94



PCB bietet Ihnen prächtige **Produkte aus fertiger Schokolade an**, die Sie so verkaufen können, wie sie sind (natürlich nachdem Sie sie verpackt haben). Lutscher, Matroschkas, Kugeln ... so viele kleine Geschenke, die Sie Ihren Kunden anbieten können.



060159
12 Matroschkas VS "Père Noël"
H. 10 cm - Gewicht : ± 45 g •



004431
Verpackungsset für 12 Matroschkas •



004433
12 Verpackungsset für 12 Kugeln •



060160
12 Kugeln CBC "Esquisses" 4 Designs ø 7 cm - Gewicht ± 50 g •



000403
144 Halbe Lippenstifte DS für 72 Stück
5,2 x 1,25 cm - Gewicht : ± 5,5 g •

004663
36 Röhre für Lippenstift ø 1,8 cm
H. 7,3 cm •

BEDRUCKTE THEMATISCHE FORMEN

96



ENTWICKLUNG DER
FARBE NACH 24/48 STD.
BEI RAUMTEMPERATUR



060204
20 Formen Teddybären "Doudou"
für 10 Stück 8,2 x 13,4 cm
Gewicht ± 100 g •



060178
9 Blisters Lutscher "Frimas" und Stiele
für 45 Druckstellen, 3 Designs ø 5,5 cm
Gewicht ± 15 g •



060164
10 Formen Halb-kugeln "Flocken" für 10 Stück
2 Designs ø 5 cm - Gewicht ± 15 g •



060161
12 Formen Halb-kugeln "Esquisses" für 12 Stück
4 Designs ø 5 cm - Gewicht ± 15 g •



**WIR EMPFEHLEN IHNEN FÜR EINE OPTIMALE
VERWENDUNG, DIE ANWENDUNGSVORAUSS-
SETZUNGEN ZU BEFOLGEN S. 19**



DENKEN SIE AN
UNSERE BLISTER MIT
WEIHNACHTSKUGELAN-
HÄNGER
siehe S. 258



FORMEN UND TRANSFERFOLIEN



025191
4 Formen "Kaffeebecher"
für 3 Stück ø 8 cm - H. 10 cm
Gewicht : ± 75 g •

060189
10 Transferfolien "Best Chocolate"
für Kaffeebecher"
25,35 x 11 cm •

PURE
EMOTION

97



NEUTRAL FORMEN FÜR SCHOKOLADE



SIEHE ALLE
FORMEN AUF **S. 312**

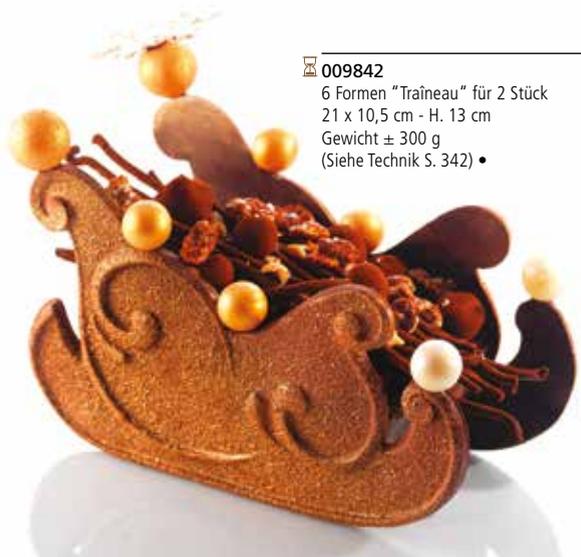
Die Finesse den Details und die Knifflerei den Formen kommen zusammen mit einer Verwendungseinfachheit. Mit diesen zweiteilige Formen, wird es Ihnen leicht wunderschöne Schokoladenfiguren zu kreieren, die Junge sowie Erwachsene gefallen werden!

Eine ganz neue Figuresortiment: Lustig, süß oder elegant und vor allem appetitlich! Erleben Sie eine zweite Kindheit und verführen Sie Ihre Kunden zu diesem schokoladige Versuchung!

060215
8 Formen "Le gros n'avion" für 4 Stück
20 x 18 cm - Dicke 10 cm - Gewicht ± 200 g •

060216
4 Formen "Père Noël pilote" für 4 Stück
5,5 x 7,5 cm - Dicke 5,6 cm
Gewicht ± 20 g •





009842
6 Formen "Traîneau" für 2 Stück
21 x 10,5 cm - H. 13 cm
Gewicht ± 300 g
(Siehe Technik S. 342) •



025194
12 Formen "Nains chapeautés" für 6 Stück
3 Designs : 15 x 9 cm, 11 x 9 cm, 12 x 9 cm
Gewicht ± zwischen 110 und 140 g •



036125
2 Formen "Friture Noël Kawai" für 90 Stück
4 Designs 3 x 4,5 cm - Dicke 0,7 cm - Gewicht ± 5,5 g •

010158
8 Formen "Père Noël" für 4 Stück
9,5 x 9 cm - H. 11 cm - Gewicht ± 100 g •



036156
8 Formen "Papa Noël rock" für 4 Stück
8,5 x 6,4 cm H. 15 cm - Gewicht ± 80 g •



010208
8 Formen "Père Noël bonnet" für 4 Stück
6 x 5,8 cm - H. 14 cm - Gewicht ± 45 g •



CHRISTOPHE
Michalak

100



060212
9 Formen "Mon Beau Sapin" für 3 Stück
ø 14 cm, ø 11 cm, ø 8 cm, ø 6 cm, ø 4 cm
Gewicht ± 100 g •



010237
5 Formen "Sapin" für 4 Stück
ø 9 cm H. 13 cm
Gewicht ± 55 g •

LILIAN
Bonnefoi

010303
8 Formen "Mon beau sapin" für 4 Stück
2 Designs ø 13,5 cm - H. 18 cm
Gewicht ± 220 g •



009847
6 Formen "Mini-cônes" für 30 Stück
ø 5 cm H. 5,5 cm - Gewicht ± 15 g •

009884
3 Formen "Grands cônes"
ø 11 cm H. 13 cm
Gewicht ± 60 g •



045566
8 Formen "Sapin frileux" für 4 Stück
14,2 x 20,6 cm - Dicke 8 cm
Gewicht ± 240 g •

FRANÇOIS
Pennet



060211

8 Formen "Sapins dans le vent" für 5 Stück
 11 x 15 cm - Dicke 11 cm
 10 x 13 cm - Dicke 10 cm
 8 x 11 cm - Dicke 8 cm
 Gewicht : ± 110 g - 90 g - 60 g •



060207
10 Formen "Ours à l'écharpe" für 5 Stück
8 x 13 cm - Dicke 6 cm - Gewicht ± 70 g •



060209

10 Formen "Ours frileux" für 5 Stück
9 x 15 cm - Dicke 6 cm - Gewicht ± 90 g •



103

060210

10 Formen "Renne frileux" für 5 Stück
7 x 15 cm - Dicke 5 cm - Gewicht ± 70 g •



000395

8 Formen "Ourson" für 4 Stück
10,5 x 8 cm - H. 11 cm - Gewicht ± 90 g •

025193

8 Formen "Ours couché" für 4 Stück
12 x 6,8 cm - H. 4,2 cm - Gewicht ± 95 g •



045563

20 Formen "Renne"
für 10 Stück 9 x 15 cm
Gewicht ± 105 g •



060206
9 Blisters Lutscher "Rêves de Licorne" und Stiele
für 45 Druckstellen, 3 Designs
5,3 x 5,8 cm - 5,2 x 6 cm - 5,4 x 5,9 cm
Dicke 1,3 cm - Gewicht ± 15 g •



000393
10 Formen Koffer für 4 Stück
15 x 11,5 cm - Dicke 2 cm - Gewicht : ± 200 g •

010315
Formen "Parallélépipède" großes Modell
für 1 Stück - Abmessungen : H. 19 cm - 7 x 7 cm
Gewicht ± 100 g •

010316
Formen "Parallélépipède" kleines Modell
für 1 Stück
Abmessungen : H. 15 cm - 7 x 7 cm
Gewicht ± 80 g •



FRÉDÉRIC
Hanpecken

001606
Neutral Lippenstiftformen
für 36 Stück
5,2 x 1,25 cm - Gewicht : ± 5,5 g •

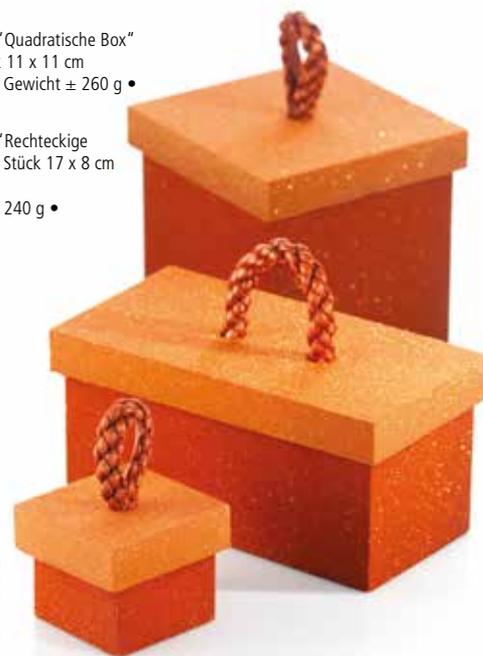
004663
36 Röhre für Lippenstift ø 1,8 cm
H. 7,3 cm •



036158
4 Formen "Quadratische Box" für 1
Stück 5,5 x 5,5 cm - H. 5,5 cm
Gewicht ± 60 g •

036159
4 Formen "Quadratische Box"
für 1 Stück 11 x 11 cm
H. 11 cm - Gewicht ± 260 g •

036160
4 Formen "Rechteckige
Box" für 1 Stück 17 x 8 cm
H. 8 cm
Gewicht ± 240 g •



DAMIEN
Gendron

060208
10 Formen "Hiboux" für 5 Stück
10,7 x 12 cm - Dicke 9,7 cm
Gewicht ± 120 g •



Dieses Jahr stellt PCB Création ihren **Adventskalender** vor, damit die Feinschmecker sich gedulden können! Er besteht aus einer zweiflügeligen Hülle aus Karton mit 24 aufklappbaren Fenstern und zwei Blistern mit jeweils 12 Formen (zum Thema Weihnachtstiere). Diese auszugießenden Blister heben die Qualität Ihrer hausgemachten Schokolade hervor.



060577

10 Adventskalender "Il était une fois Noël" zum gessen - französisch
10 Buchförmige Kästen mit zugeschnittenen Fenstern, 20 Schokoladenformen mit jeder
12 Aufdrucken - Maße: geschlossen 19 x 21 x 4 cm, offene Breite 42,5 cm
Pralinengewicht ± 6 g •

060606

10 Adventskalender "Once upon a time" zum gessen - englisch
10 Buchförmige Kästen mit zugeschnittenen Fenstern, 20 Schokoladenformen mit jeder
12 Aufdrucken - Maße: geschlossen 19 x 21 x 4 cm, offene Breite 42,5 cm
Pralinengewicht ± 6 g •

040158

8 Formen "Cabosse" für 4 Stück
11,5 x 5,5 cm - Dicke 5 cm
Gewicht ± 50 g •



JULIEN
Rives Tonnens

QUENTIN
Bailly



040159

9 Blisters Lutscher "Souvenirs d'enfance"
für 36 Druckstellen 3 Designs
2,6 x 8,5 cm - Dicke 1,2 cm und Stiele
Gewicht ± 15 g •

050130

12 Formen "Gobelet" für 6 Stück
Tasse : ø 6,8 cm - H. 6,4 cm
Deckel : ø 7,75 cm - H. 1,75 cm
Gewicht : ± 60 g •



045565

20 Formen "Locomotive"
für 4 Stück 15 x 12,5 cm
H. 7 cm Gewicht ± 150 g •



JULIEN
Boutonnet

107

ANGELO
Musa

050129

10 Formen "Lineal" für 20 Stück
20 x 3 cm - H. 1 cm - Gewicht : ± 25 g •



009950

10 Formen "Lutscher" für 80 Stück
ø 2,5 cm - H. 6 cm •

004571

200 Lutscherstiele durchsichtig
7,5 x 0,3 cm •

009951

Ständer für Lutscher für 8 Stück •

TABLETTEN FORMEN

108

010325
40 Tablettenformen "Finger"
für 20 Stück 16 x 7,7 cm
Gewicht : ± 100 g •



JÉRÔME
De Oliveira



010326
40 Tablettenformen "Fragments"
für 20 Stück 16 x 7,7 cm
Gewicht : ± 100 g •

060214
4 Tablettenformen "Triangles"
für 20 Stück
3 x 13,5 cm - Dicke 1,4 cm
Gewicht : ± 30 g •

010302
40 Tablettenformen "Ebullition"
für 20 Stück - 16 x 7,7 cm
Gewicht : ± 200 g •



036157
2 Tablettenformen "Ours"
für 8 Stück 15 x 11,2 cm
Dicke 0,7 cm - Gewicht : ± 100 g •



025192
2 Tablettenformen "Cœurs"
für 8 Stück - 15,5 x 6,2 cm
Gewicht : ± 70 g •

FLORENT
Margailan



050122
40 Formen tablette "Facette"
für 20 Stück - 16 x 7,7 cm
Gewicht ± 100 g •





NICOLAS

Bernardé

010012
40 Formen "Tablettes" für 20 Stück
2 Designs - 16 x 7,7 cm - Gewicht : ± 100 g •

010022
3 Formen "Support tablettes" für 12 Stück 16,2 x 8 cm •

Nicolas Bernardé hat die Formen der Tafeln entworfen, die sowohl zur Herstellung des Produkts als auch zu seiner Vermarktung dienen. Er gab diesen Tafeln einen sehr köstlichen, schokoladigen Look. Die Tafeln werden in eine Form gefüllt, die dann als Verpackung verwendet wird. Die Idee: Die Tafel-Formen in den für diesen Zweck vorgesehenen Ständer stellen. Die Schokolade in die Tafel-Formen füllen. Schütteln. Nach der Kristallisierung der Schokolade legen Sie auf jede Tafel einen Deckel.

060213
10 Tablettenformen "Triangles"
für 10 Stück
15 x 16,5 cm - Dicke : 1 cm
Gewicht : ± 100 g •

045564
12 Tablettenformen "Avent"
für 12 Stück 19,6 x 16,5 cm
Dicke 0,7 cm - Gewicht ± 220 g •

CHRISTOPHE

Michalak



009960
2 Tablettenformen "Zodiaque" 12 Designs
für 12 Stück 12 x 12 cm - Gewicht : ± 65 g •

004429
Verpackungsset für quadratische Karten •

004432
100 Säckchen für quadratische Karten •



FORMEN AUS SILIKON

Knöpfe, Kordel, Blätter ... eine ganze Welt von Formen aus Silikon, die nur auf Ihr Talent warten, um zur Geltung gebracht zu werden.

CHRISTOPHE

Michalak

009908

1 Silikonform "Les cordelettes"
3 Designs - 50 cm •



009923

1 Silikonform "Feuilles"
3 Designs - 21,5 x 28 cm •

STÉPHANE

Tréand

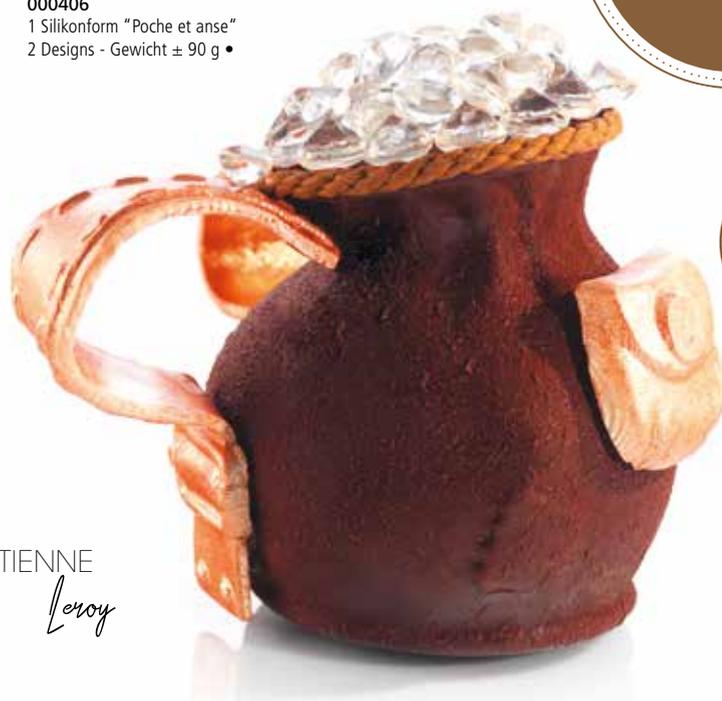


000406

1 Silikonform "Poche et anse"
2 Designs - Gewicht ± 90 g •

ETIENNE

Leroy



111

010219

2 Silikonformen "Maroquinerie" 5 Designs
Gurt : 52 x 1,5 cm - Griff : 7 x 4 cm
Verschluss : 3,2 x 1,8 cm
Schlaufe : 4 x 1,5 cm - Nagel : ø 0,6 cm •

ETIENNE

Leroy



010225

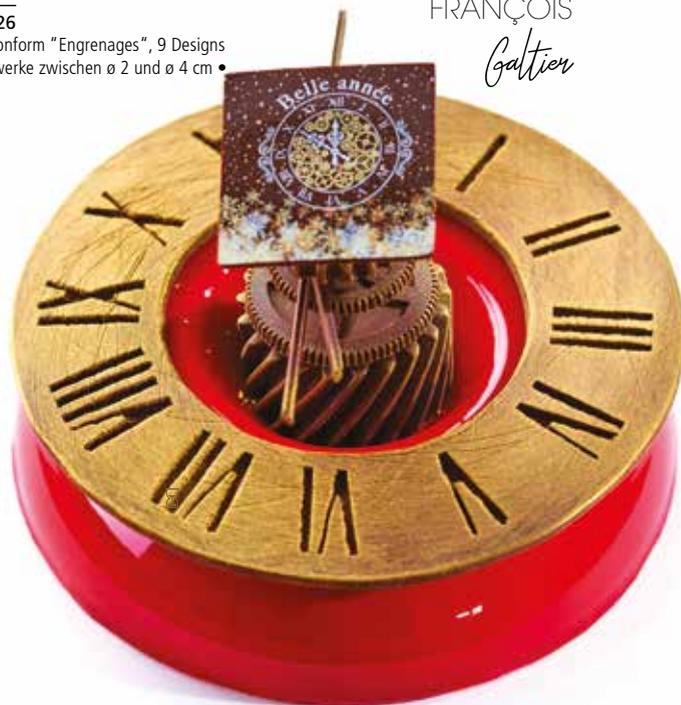
Silikonformen "Montre", 4 Designs
Zifferblatt : ø 16 cm - Groß Getriebe : ø 14 cm
Kette : ø 16 cm - Stellrad : ø 4,5 cm •

FRANÇOIS

Galtier

010226

1 Silikonform "Engrenages", 9 Designs
9 Uhrwerke zwischen ø 2 und ø 4 cm •



KAKAOBUTTER

100 % FRUCHT/PFLANZLICH

EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE :

Direkte Farbgebung mit dem Pinsel
oder durch Sprühen (Airbrush, Pistole, usw.)
zur Einfärbung Ihrer Schokolade,
Ihrer Cremes usw.

112



TRICK

Wie wird die Pure Emotion
Kakaobutter verwendet?

Die Anwendung ist exakt dieselbe
wie eine Standard Kakaobutter.

Speziell für Sie haben wir eine ganze Serie fruchtiger Kakaobutter auf der Basis von Kakaobutter und 100 % natürlicher Frucht-/Pflanzenpulver ohne künstliche Farbstoffe geschaffen, die als Farbauftrag mit der Pistole oder direkt verwenden werden kann, um alle Ihre Kreationen natürlich zu färben. Als feiner Überzug auf Ihren Süßspeisen ist diese Kakaobutter, die reichhaltiger an Früchten und Faserstoffen ist als klassische Kakaobutter (bis zu 30 %), weniger brüchig und bringt mehr Elastizität für Kreationen mit perfektem Aussehen und Halt. Auch gibt sie dem Geschmack eine fruchtige Note, ein echtes Plus im Vergleich zu einer klassischen Kakaobutter.



045008
Erdbeere Kakaobutter - 200 g •



045009
Himbeere Kakaobutter 200 g •



045010
Johannisbeere Kakaobutter
200 g •



045011
Mango Kakaobutter
200 g •



050227
Mango Erdbeere Kakaobutter
200 g •



045012
Gerstenkeim Kakaobutter
200 g •



045013
Braun Kakao Kakaobutter
200 g •



045014
Bernstein Kakao Kakaobutter
200 g •



045015
Schwarz Kakao Kakaobutter
200 g •



Entdecken Sie unseren Katalog «La Couleur»: zahlreiche Rezepte und Anwendungsideen sowie ein nicht erschöpfendes Panel der Nuancen, welche Sie mit unseren Fruchtpulvern und unserer Kakaobutter Pure Emotion kreieren können.

PULVER UND STÜCKE

100% FRUCHT/PFLANZLICH

114

HINWEISE FÜR DEN EINSATZ

Darf man seine Schokolade nach der Zugabe des gefriergetrockneten Fruchtpulvers immer noch als Schokolade bezeichnen?

Nach der europäischen Gesetzgebung können Sie Ihre Creation „Schokolade mit Früchten« nennen, wenn Sie nicht mehr als 40 % Frischfruchtäquivalent in Ihrer Kuvertüre verwenden.

Gegenüber finden Sie eine einfache Tabelle mit der Maximalmenge Pulver, die Sie 1 kg Schokolade zugeben können, und unsere Empfehlung.



RICHTWERT FÜR 1 KG SCHOKOLADE

PULVER	Empfehlung von PCB (5 % Pulver)	Gesetzlicher Grenzwert*
Erdbeer	50 g	70 g
Himbeer	50 g	121 g
Johannisbeer	50 g	133 g
Mango	50 g	111 g
Gerstenkeim	50 g	83 g
Passionsfrucht	50 g	175 g

* Maximale Dosierung lt. europäischer Gesetzgebung in dem Fall, wo der Schokolade nur das fragliche Fruchtpulver zugegeben wird. Jede weitere Zutat zur Schokolade muss bei der Berechnung der maximal zulässigen Dosierung zum Fruchtpulver hinzugerechnet werden.

UNSERE TRICKS

TRICK NR. 1

Für Kreationen mit einem geschmacklichen Gleichgewicht zwischen weißer Schokolade und Früchten empfehlen wir, Ihrer Kuvertüre 5 % gefriergetrocknetes Fruchtpulver zuzugeben. Beachten Sie, dass der Einsatz des Fruchtpulvers in Milkschokolade oder weißer karamellisierter Schokolade, natürlich auch in schwarzer Schokolade, zu einer Farbnuancierung führt, die subtiler ist als mit weißer Schokolade, wobei die Intensität des Geschmacks erhalten bleibt.

TRICK NR. 2

Wie wird gefriergetrocknetes Fruchtpulver in Schokolade verwendet?

Das Pulver muss nur in die temperierte Schokolade gegeben werden. Es stört nicht die Temperierung und hat dieselbe Wirkung wie die Zugabe eines Farbstoffpulvers.

TRICK NR. 3

Wie wird gefriergetrocknetes Fruchtpulver bei anderen Anwendungen verwendet?

Das Pulver mit einem Anteil Puderzucker des Rezepts mischen, um seine Verteilung in der Masse zu erleichtern.

PURE
EMOTION

115



*Mango Alphonso aus
Ratnagiri (Indien)
eine außergewöhnliche Sorte*



045004
Gerstenkeimpulver
glutenfrei - 200 g •



050226
Passionsfrucht Pulver 200 g •



045003
Mangopulver - 200 g •



045000
Erdbeerpulver - 200 g •



045001
Himbeerpulver - 200 g •



045002
Johanniseerpulver - 200 g •



045005
Erdbeerstücke - 80 g •



045006
Himbeerstücke
80 g •



050225
Ganze Himbeere - 60 g •



050224
Erdbeereklumpen- 80 g •



Entdecken Sie unseren Katalog «La Couleur»: zahlreiche Rezepte und Anwendungsideen sowie ein nicht erschöpfendes Panel der Nuancen, welche Sie mit unseren Fruchtpulvern und unserer Kakaobutter Pure Emotion kreieren können.

FÄRBENDE NAHRUNGSMITTEL



WEITERE VERPACKUNGSMÖGLICH-
KEITEN AUF ANFRAGE
Sprechen Sie uns an!



KAKAO BUTTER

200 g

Erleichtern Sie sich die Arbeit mit der gebrauchsfertigen farbigen Kakaobutter, die eine perfekte Homogenität der Farbgebung gewährleistet. Sie können dieses Produkt auf verschiedene Weise nutzen: direkte Färbung mit dem Pinsel, durch Sprühen (Airbrush, Pistole,...), um Ihre Schokolade zu färben, Ihre Cremes zu tönen, ...



050073
Blau (Spirulina) •



060581
Violett (Holunderbeere
Konzentrat) •



050074
Rot (Radieschen, Apfel,
Johannisbeere) •



050075
Rosa (rote Betesaft) •



050076
Orange (Radieschen,
Apfel, Johannisbeere,
Färberdistel) •



050077
Gelb (Färberdistel,
Zitrone) •



060580
Mildes Grün (Spirulina
und Färberdistel) •



050078
Grün (Spirulina,
Färberdistel) •

FETTLÖSLICHE & WASSER LÖSLICHE FARBSTOFFE

Es handelt sich um Lebensmittelzutaten mit färbender Eigenschaft, die ausschließlich aus pflanzlichen Rohstoffen gewonnen werden (etwa Obst, Gemüse ...), mit Hilfe eines traditionellen Verarbeitungsverfahrens (Verdampfung, Druck ...). So können Sie all Ihre Kreationen auf natürliche Weise mit Farbe versehen. Sie werden nicht als Farbstoffe ausgewiesen, sondern als färbende Lebensmittel. Ein Beispiel für eine mit Spirulina gefärbte Tafel Schokolade: weiße Schokolade, färbendes Lebensmittel: Spirulina-Extrakt. Sie sind sehr vielseitig einsetzbar, denn diese Pulver sind von Natur aus löslich, sowohl in der Wasserphase als auch in der Fettphase.

117



060571
Lebensmittelfarbe Gras Grün Wasserlöslich und Fettlöslich (Färberdistel Konzentrat, Zitrone und Spirulina) 50 g •



060572
Lebensmittelfarbe Mild Grün Wasserlöslich und Fettlöslich (Färberdistel Konzentrat, Zitrone und Spirulina) 50 g •



060575
Lebensmittelfarbe Violett Wasserlöslich und Fettlöslich (Holunderbeere Konzentrat) 50 g •



050118
Färbende Nahrungsmittel Blau wasserlösliche et fettlösliche (Spirulinaextrakt) 50 g •



060576
Lebensmittelfarbe Braun Wasserlöslich (Malzextrakt) 50 g •



060574
Lebensmittelfarbe Kardinal Rot Wasserlöslich (rote Bete und Paprika Extrakt, Reisstärke, Grüntee Extrakt) 50 g •



050079
Färbende Nahrungsmittel Rot wasserlösliche et fettlösliche (Radieschen, Johannisbeere, Apfel) 50 g •



050080
Färbende Nahrungsmittel gelb wasserlösliche et fettlösliche (Färberdistel, Zitrone) 50 g •



060573
Lebensmittelfarbe Orange Wasserlöslich und Fettlöslich (Färberdistel, Zitrone und Radieschen, schwarze Johannisbeere und Apfel) 50 g •



050081
Lebensmittelfarbe Rosa Wasserlöslich und Fettlöslich (rote Bete Konzentrat)* 50 g •

PURE
EMOTION

VANILLE

118



MADAGASKAR, DIE MASSGEBENDE VANILLE :

Die Schoten von einheitlicher Farbe müssen schwarz bis dunkelbraun sein. Dicke und biegsame Schoten. Unsere Bourbon-Vanille stammt aus der Vorafeno Gebiet, wo wir mit traditionellen Landwirten zusammenarbeiten, deren Anbauflächen mehrere Stunden Fußmarsch von den befahrbaren Pisten entfernt liegen.

Anwendung : alle Arten von Desserts, warme Speisen, als Aufguss.

"Ein typischer Vanilleduft, feine und zarte Kakaonoten."



KOMOREN, DIE CHARAKTERSTARKE VANILLE :

Die Bourbon-Vanille vom Archipel der Komoren unterscheidet sich in umfangreichem Maße von der Vanille aus Madagaskar. Ihre Schoten sind breiter und fleischig. Sie zeichnet sich durch ihre Unterholzaromen und ihren eindeutigen Geschmack aus.

Anwendung : Schokolade, Mousse, Trinkschokolade, Schokokuchen, Schokoladecreme und Ganache.

"Sehr tief, ein eindeutiger und reiner Geschmack mit Charakter."

050341

Bourbon Vanille aus Madagaskar
13 - 16 cm
Gewicht : 250 g •

050344

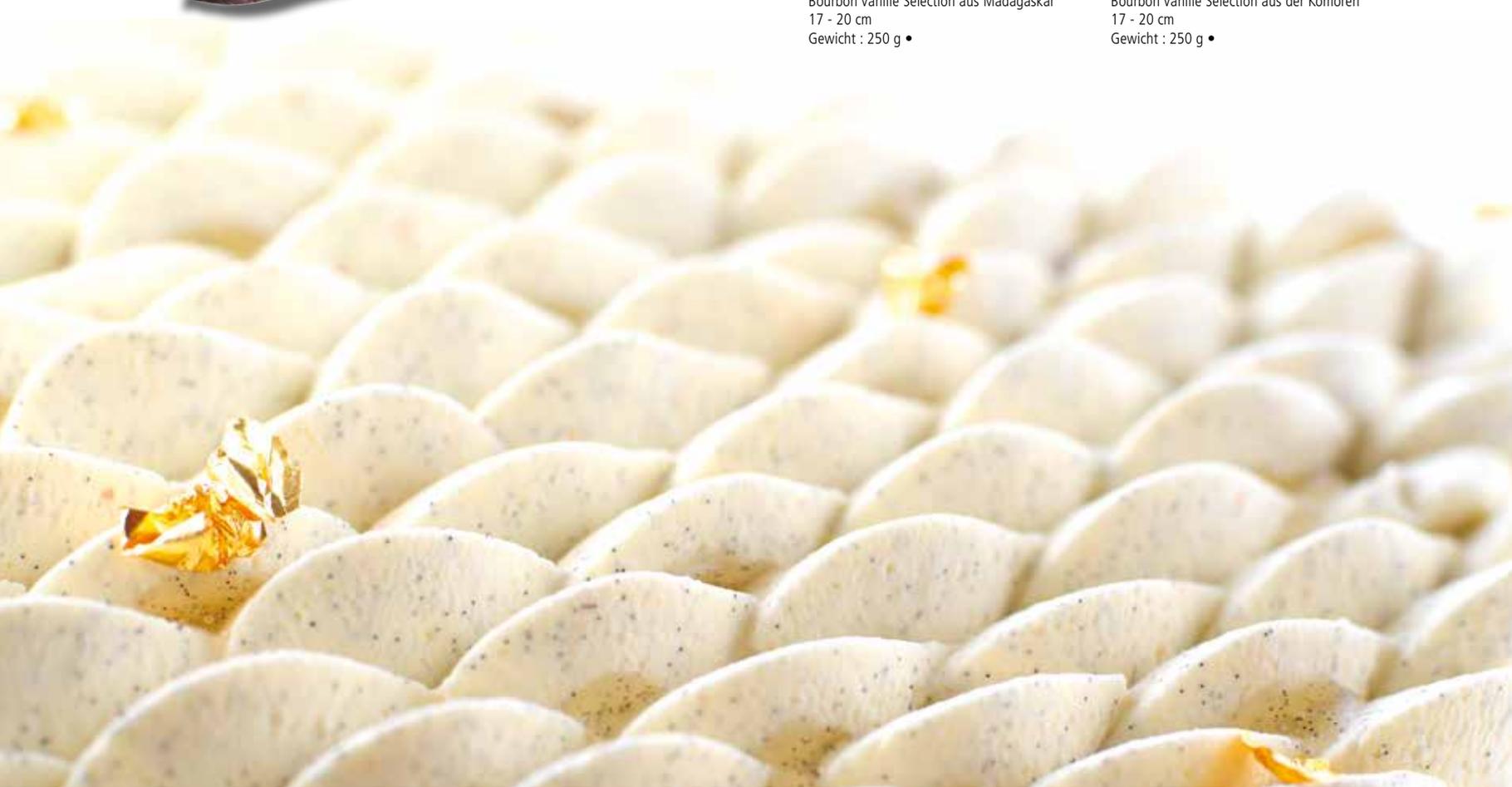
Bourbon Vanille aus der Komoren
13 - 16 cm
Gewicht : 250 g •

050342

Bourbon Vanille Selection aus Madagaskar
17 - 20 cm
Gewicht : 250 g •

050343

Bourbon Vanille Selection aus der Komoren
17 - 20 cm
Gewicht : 250 g •





**Klassische
Farbstoffe**

**Intensität
der Farben**

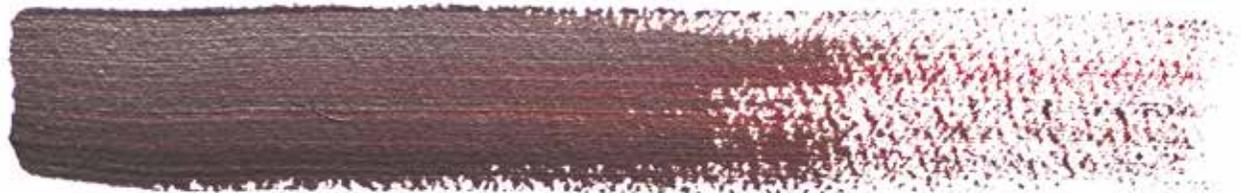
Aufwertung

**Persönliche
Gestaltung**

121

TRADITION

Dieser Teil zeigt die ganze Magie der traditionellen PCB-Produkte entsprechend der üblichen Klassifizierung Ihres Katalogs. Neue Dekors zur Differenzierung, Transfer-Effekte zur Verschönerung Ihrer Kreationen; schöne, gute und leicht einzusetzende Behälter, neutrale oder bedruckte Schalen für Ihre Süßspeisen und 'schokoladigen' Ideen, und Farbe zur Aufwertung Ihrer Kreationen ...



SIGNETS P. 122

"WOOW E-MOTION" P. 124

LEDER P. 127

DEKORE AUS SCHOKOLADE P. 130

KRISTALL & MARSHMALLOW DEKORE P. 166

SCHOKOLADE AUFLEGER & ENDSTÜCKE P. 168

DEKORE ZUM BESTREUEN P. 188

FOLIEN P. 199

SCHALEN P. 219

FORMEN FÜR DESSERTS P. 233

SCHOKO. FIGUREN P. 255

FARBSTOFFE P. 281

DIE ALLGEMEINE ZUSAMMENFASSUNG P. 302



SIGNETS

122

Die Signets sind **ultradünne Plättchen**, **Vorgehensweise die an Ihren Bäckerei-kreationen angebracht werden** und mit den Produkten verschmelzen. Sie bestehen aus sorgfältig ausgewählten Zutaten : Stärke, Zucker, Ballaststoffe, Traubenkernöl, Kakaobutter usw. Die Rezeptur wurde speziell entwickelt, um neutral zu bleiben und sich perfekt in Ihre Produkte zu integrieren.

Mit dem Signet werden Ihre **Kennzeichnungsträume** in der Welt der Bäckerei endlich verwirklicht. Stellen Sie sich anstelle dieses Logo Ihren eigenen Namen oder Ihr eigenes Logo vor.



VORGEHENSWEISE

- 1 Nach der Entnahme aus dem Ofen die Anbringungsstelle für Ihr Signet mit einem (in Wasser oder Sirup getauchten) Pinsel leicht anfeuchten.
- 2 Das Signet unmittelbar danach auf die befeuchtete Stelle auflegen
- 3 Mit dem Handballen ein wenig andrücken damit die Ränder gut mit dem Teig in Kontakt kommen.

Sie können das Signet auch vor dem Backen anbringen, wenn der Untergrund vorher befeuchtet wird. Das Signet wird dann der Farbgebung Ihres Produkts folgen.



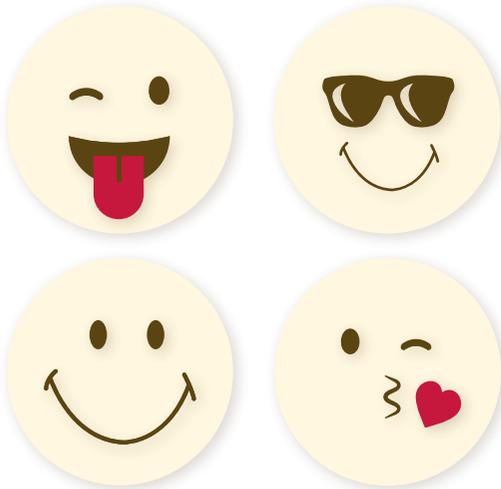
Für die Macarons, müssen die Signets nach dem Backen angebracht werden.

LAGERUNG

Ihre Signet sollten bei 22° C in seine gut verschlossenen Originalverpackung außerhalb direkter Lichteinstrahlung gelagert werden.

Wir empfehlen, +28° C nicht zu überschreiten. Das Dekor könnte sich sonst verändern.





031001
1320 Signets "Emoticones", 5 Designs •



045612
1320 Signets "Joyeuses Fêtes", 4 Designs •



045613
1320 Signets "Arabesques", 2 Designs •

030997
1320 Signets "Fait maison noir" •



031000
1320 Signets "Cœur" •

031005
1320 Signets "Pur beurre noir" •



WOOW EMOTION

Die gesteigerte Realität von PCB Création & Magic Xperience

Lassen Sie Ihre Kunden durch unsere interaktiven Dekore die gesteigerte Realität entdecken.

Über die App Magic Xperience erzählen die Dekore von PCB Création Geschichten. Gehören Sie zu den ersten, die diese Weltneuheit anbieten: ein neuer und magischer Weg um einen Moment voller Emotionen zu teilen.

Ihre Dekorationen erwachen zum Leben... Bringen Sie sowohl Kinder als auch Erwachsene zum Staunen...

124





018791
8 Rechtecke VS "Super Héros WooW" 7 x 5,5 cm
verpackt •



018792
8 Rechtecke VS "Princesse WooW" 7 x 5,5 cm
verpackt •



018793
8 Rechtecke DS "Aviateur WooW" 7 x 5,5 cm
verpackt •

125



025226
8 Rechtecke VS "Pirates WooW" 7 x 5,5 cm
verpackt •



025225
8 Rechtecke DS "Sterne WooW" 7 x 5,5 cm
verpackt •



025224
8 Rechtecke DS "Père Noël WooW" 7 x 5,5 cm
verpackt •



018789 - Die Box ist leer verkauft
1 Präsentationsbox zu füllen
(für 18 WooW Dekore) •

Für ein optimales Funktionieren der Animationen empfehlen wir, die folgenden Referenzen auf Milch oder Zartbitter Schokolade zu bearbeiten.



030039
9 Blisters Lutscher "Super Héros WooW"
für 45 Druckstellen ø 5,4 cm •



030038
9 Blisters Lutscher "Princesse WooW"
für 45 Druckstellen ø 5,4 cm •



030040
9 Blisters Lutscher "Pirate WooW"
für 45 Druckstellen ø 5,4 cm •



036094
9 Blisters Lutscher "Père Noël WooW"
für 45 Druckstellen ø 5,4 cm •



036095
12 Plate Kugel VS "Père Noël WooW" ø 7 cm •

Personalisieren Sie Ihren Dekor in letzter Minute oder lassen Sie Ihre Kunden selbst den gewünschten Vornamen eintragen. Hierzu müssen Sie lediglich den bedruckten Backpapierzuschnitt verkehrtherum auf den Schokoladenaufleger legen und mit Hilfe eines normalen Kugelschreibers darauf schreiben: Dieser überträgt den farbigen Text auf die Schokolade. Lassen Sie die Magie arbeiten!



045614
12 Transferfolien für Smartphone
"Père Noël WooW" 6,1 x 11,6 cm
Poids ± 47 g •

045558
2 Formen "Smartphone"
für 12 Stück 6,1 x 11,6 cm - Dicke 0,6 cm
Poids ± 47 g •



036163
36 Rechtecke DS "Anniversaire WooW" 7 x 5,5 cm •

036164
2 Blisters Rechtecke "Anniversaire WooW" gleich 36 Druckstellen 7 x 5,5 cm •

000404
10 Abziehfolien "Blanc" 8 x 8 cm •

WIE FUNKTIONIERT'S ?

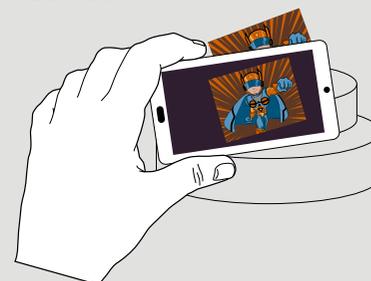
1. Scannen Sie den QR-Code um die Magic Xperience App kostenlos auf Ihr Smartphone oder Tablet herunterzuladen. Alternativ finden Sie diese auch im Appstore oder auf Google Play.



2. Die WooW-Leckereien können auch einzeln als kleines, magisches Geschenk verkauft werden. Für eine optimale Abspielung, den Aufleger im 45°-Winkel anbringen.



3. Öffnen Sie die Magic Xperience App mit Ihrem Smartphone oder Tablet. Scannen Sie mit Ihrem Smartphone oder Tablet das Bild das sich auf dem Dekor befindet.



WELCHE TELEFONTYPEN
UNTERSTÜTZEN WOOW ?

Die folgenden Versionen sind unterstützt :
Android 4.0 +, iOS 7.0 +

SCHOKO LEDER & FRUCHT LEDER

Ziehen Sie die "freie Dekoration" für Ihre Backwerke in Betracht. Freiheit bei den Unterlagen, der Form, der Nachricht ...

Seien Sie kreativ, indem Sie diese flexiblen Dekore ohne Begrenzung auf Ihre Desserts, Ihren Schokoladentafeln, in Ihren Portionsgläsern anbringen. Personalisieren Sie sie für freie, aber erkennbare Backwerke.

Wagen Sie die Frische und Originalität dieser flexiblen Dekore als Signatur Ihrer Kreationen.



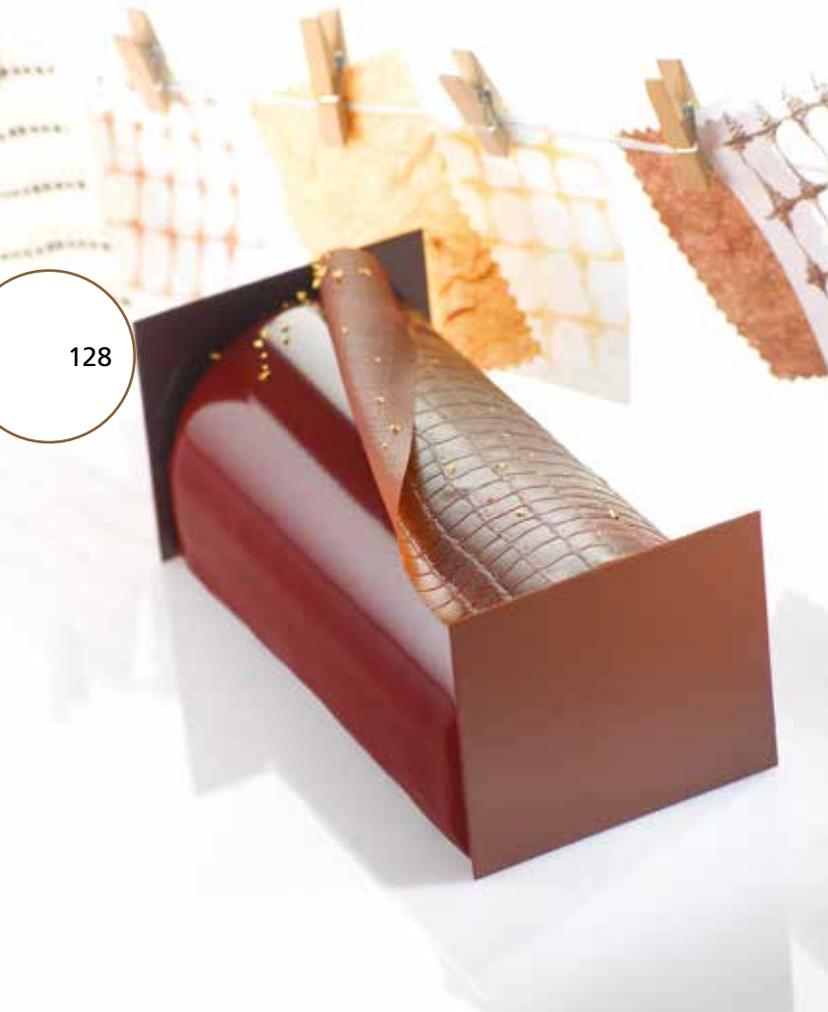
127

Bitte beachten Sie, Dekore 011248 ist nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

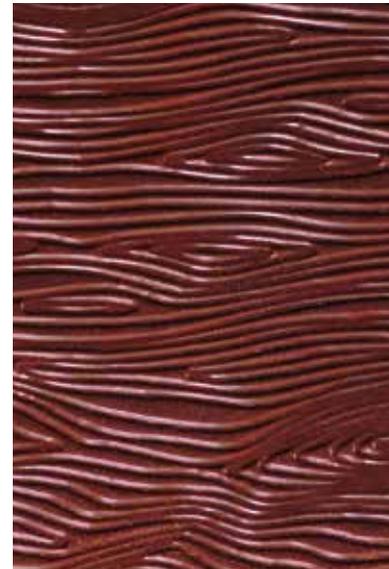
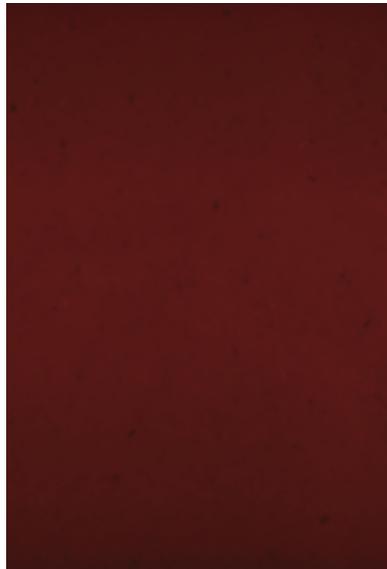
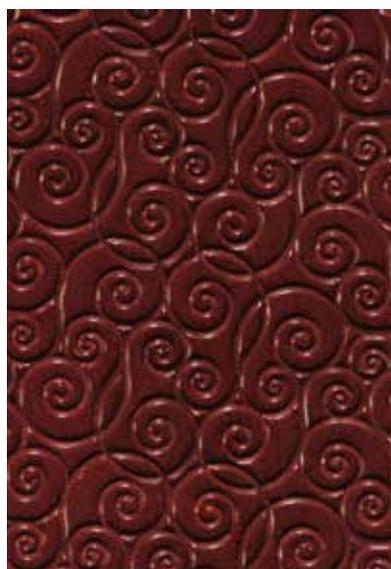


011248
30 Schokoleder "Horloge" ø 9,5 cm

030127
220 Schokoleder "Voyages" 7 Designs •



Sie behalten ihre unglaublich weiche Textur und Ihre Möglichkeiten für unendlich viele Anwendungen, aber lassen sich in fruchtigen Varianten kombinieren: Mango-Passionsfrucht, rote Früchte und Mojito.

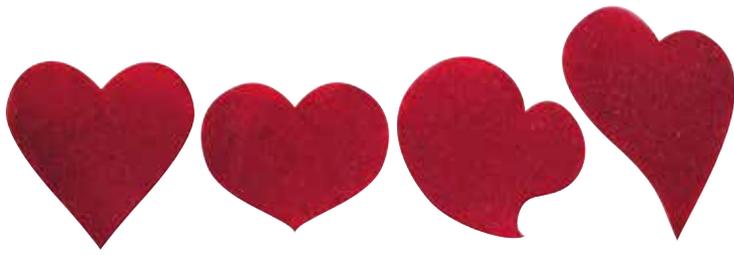


011255
10 Schokoleder Struktur "Arabesques" 39 x 23 cm •

025017
10 Schokoleder "Lisse" 39 x 23 cm •

011254
10 Schokoleder Struktur "Crocodile" 39 x 23 cm •

011252
10 Schokoleder Struktur "Faux bois" 39 x 23 cm •



011280
330 Rossoleder "Herzen" 4 Designs •



011247
360 Rossoleder "Kreise" 3 Designs •



011283
10 Mojitoleder Struktur "Arabesques" 39 x 23 cm •



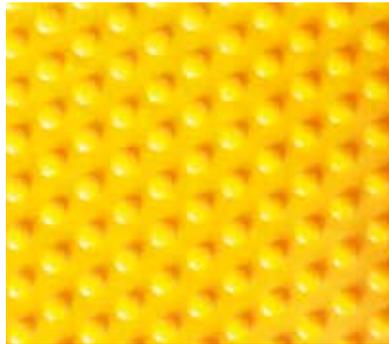
011285
10 Mojitoleder "Lisse" 39 x 23 cm •



011278
240 Rossoleder "Feuilles" 3 Designs •



011275
240 Cuirs mango "Feuilles" 3 Designs •



011261
10 Mangoleder Struktur "Points" 39 x 23 cm •



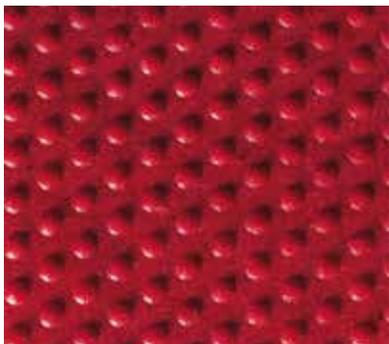
011259
10 Mangoleder Struktur "Crocodile" 39 x 23 cm •



011260
10 Mangoleder Struktur "Arabesques" 39 x 23 cm •



011262
10 Mangoleder "Lisse" 39 x 23 cm •



011265
10 Rossoleder Struktur "Points" 39 x 23 cm •



011263
10 Rossoleder Struktur "Crocodile" 39 x 23 cm •



011264
10 Rossoleder Struktur "Arabesques" 39 x 23 cm •



011266
10 Rossoleder "Lisse" 39 x 23 cm •

SCHOKOLADEN DEKORE

130

Entdecken Sie unsere Palette aus Fertigdekoren in Originalgröße. Damit Sie Ihre Auswahl leichter treffen können, werden sie Ihnen in einer allgemeinen Zusammenfassung vorgestellt, welche alle unsere Produkte nach Themen geordnet umfasst S. 302, wodurch Sie die gesamte Produktreihe mit einem Blick erfassen können.



Entdecken Sie **Fertigdekoren** von dem **Pure Emotion Produktangebot S. 22**



Ø 2 cm



000208 •



000211 •



000214 •



060489 •



000219 •



000223 •



000217 •



000225



000229



000231 •



000233 •



000235 •



000227 •



000221 •

131

Ø 2,6 cm



000209 •



000212 •



000215 •



000220 •



000224 •



060487 •



000218 •



000226



000230



000232 •



000234 •



000236 •



000222 •

Ø 3 cm



000210 •



000213 •



000216 •



060488 •



000400
90 Herzen WS dragiert rubinrot
2,9 x 3,2 cm •



000399
90 Herzen WS kristallisiert silber
2,9 x 3,2 cm •



003816
72 Eicheln DS 3 x 3,8 cm •



060484
72 Weihnachtskugeln DS "Cuivre étincelant" 3 Designs 3 x 3,7 cm •



060490
63 Klumpen CBC "Cristallisées Bronze" ø 2,6 cm •



036070
63 Klumpen WS "Cristallisées Argent" ø 2,6 cm •



025025
63 Kugeln BB "Facettes" ø 2,6 cm •



025029
63 Äpfel WS "Cristallisées grün" ø 3 cm •



025031
63 Äpfel WS "Cristallisées Rouge" ø 3 cm •



025023
88 Kugeln BB "Poudrée" 4 Designs ø 3 cm •



000237
88 Kugeln BB "Sterne" 3 Designs ø 3 cm •



003930
88 Kugeln DS "Cristaux de neige" 2 Designs ø 3 cm



000238
88 Kugeln DS "Arabesques" ø 3 cm •



003361
88 Kugeln DS "Spirales" 3 Designs ø 3 cm



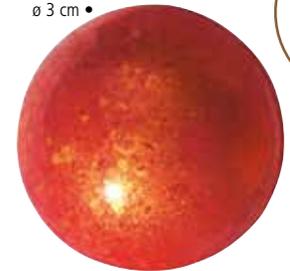
060607
88 Kugeln WS "Dentelle" 2 Designs ø 3 cm •



036066
88 Kugeln VS "Couronne" ø 3 cm •



025022
88 Kugeln BB "Snowman" ø 3 cm •



002399
70 Kugeln WS rot pulverisiert ø 3,5 cm



002392
88 Kugeln WS "Infinies" 3 Designs ø 3 cm •



060482
88 Kugeln DS "Porcelaine" 3 Designs ø 3 cm •



060481
88 Kugeln DS "Flocon bronze" ø 3 cm •



036124
63 Kugeln DS "Bilbo" 3 Designs ø 2,6 cm •



060480
88 Kugeln DS "Noël bronze" 3 Designs ø 3 cm •



002490
70 Kugeln WS "Noël russe" 5 Designs ø 3,5 cm



003451
70 Kugeln DS "Scintillant" 3 Designs ø 3,5 cm



002862
72 Weihnachtskugeln WS "Rose" 3 Designs 3 x 3,7 cm •



002748
72 Weihnachtskugeln WS "Rouge" 3 Designs 3 x 3,7 cm



025026
72 Weihnachtskugeln BB "Candy" 3 Designs 3 x 3,7 cm



004735
88 Pilze WS "Bronze" 3 Designs ø 3 cm •



004734
88 Pilze WS "Rouge" 3 Designs ø 3 cm



WEIHNACHTS DEKORE





004901
56 Rentiere DS "Rudolph" 5,2 x 6,1 cm



025111
84 Rentiere CBC "Kawai"
5 x 4,1 cm •



000256
154 Tannenbäume DS 4 Designs 2,7 x 3,5 cm •



060503
70 Weihnachtsmannköpfe WS 4,6 x 5 cm •

060603
2 Blisters "Weihnachtsmannköpfe" gleich 70 Druckstellen
4,6 x 5 cm •



036110
60 Kleine Schneefuchse BB
3,5 x 3,2 cm •



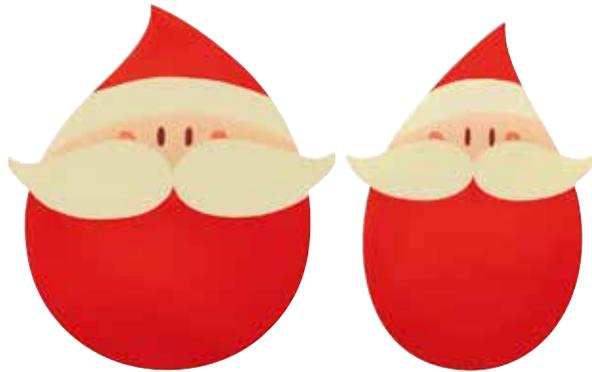
036108
60 Kleine Eisbäre BB
4 x 3,3 cm •



036112
50 Tannenbäume VS
3,4 x 5 cm •



060510
144 Tannenbäume DS "Mon beau sapin" 4 Designs •



002869
140 Tropfen WS "Tête de Père Noël"
2 Designs



036073
75 Zuckerstange CB
2 x 4 cm •



045638
65 Weihnachtsmannköpfe Calisson CBC 3 Designs
2,3 x 5 cm •



045641
91 Rentiere VS
2,4 x 3,1 cm •



004872
91 Mini-Pilze WS 3 Designs



045644
176 Pilze CBC "Todds" 2 Designs •



045639
165 Weihnachtsmänner WS
2,5 x 3,5 cm •



025127
80 Pilze BB "Lutin"
1,5 x 3 cm •



060506
110 Schneemänner WS
2,6 x 5 cm •

136



060531
90 Weihnachtsmann WS "Tout schuss"
4 x 4 cm •



004903
56 Zuckerstange WS
3,4 x 9,5 cm



045676
120 Kreise kristallisiert WS
ø 3 cm •





000249
80 Tannenbäume BB
4 x 4,9 cm •



060533
56 Weihnachtsmänner Tannenbäume
5,5 x 5,5 cm •



060534
80 Rentiere WS "Biscuit"
3 x 3,5 cm •



060595
150 Dekore CBC "Les Amis" 3 Designs •



060508
96 Dekore "Christmas Circus" WS
4,2 x 4,5 cm •



060545
90 Weihnachtsmannsköpfe WS 2 Designs 2,6 x 5
et 2,9 x 4,2 cm •



060535
90 Bäre WS "To be ours" 4 Designs •



060532
50 Kopf in den Sternen WS 5,3 x 6,3 cm •



060529
96 Weihnachtsmann Mond 3,9 x 4,2 cm •



060530
100 Socken WS "Père Noël"
3,5 x 4,9 cm •



060507
66 Schneemänner WS
2 Designs 2,6 x 4 cm •



060504
84 Weihnachtsmannsköpfe WS
3,8 x 5 cm •



004887
128 Sägen DS 6,79 x 2 cm •

001624
2 Blisters "Sägen" gleich 128 Druckstellen 6,79 x 2 cm •



060518
143 Eicheln PAG "Scintillants"
2 Designs 1,8 x 2,5 cm •



060505
165 Schneemänner
"Cache-nez" WS 2,6 x 3,5 cm •



025112
270 Kristalle CBC 3 Designs 2,9 x 3,2 cm •



004983
72 Tannenbäume WS
5,7 x 3,9 cm

001759
2 Blisters Tannenbäume
gleich 72 Druckstellen 5,7 x 3,9 cm



004963
98 Schneemänner WS 4,6 x 3,4 cm

001742
2 Blisters "Schneemänner"
gleich 98 Druckstellen 4,6 x 3,4 cm



004846
160 Geschenke WS "Noël" 12 Designs



045568
72 Etiketten DS "Noël" 4 Designs 2,7 x 4 cm •



004743
64 Weihnachtsmänner WS
"Volant" 5,88 x 4,55 cm

001473
2 Blisters Weihnachtsmänner
"Volant" gleich 64 Druckstellen
5,88 x 4,55 cm



002554
90 Dekore WS "Père Noël et
Bonhomme de Neige" 2 Designs



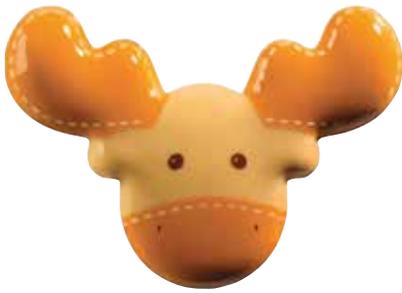
004899
72 Männer VS "Pain d'épices" 3 Designs



036114
90 Häuser VS "Pain d'épices" 2 Designs
3,4 x 4,5 - 4 x 3,8 cm •



045632
165 Häuser CBC "Hansel" 3 Designs •



060520
100 Köpfer CBC "Poro" 3,2 x 4,5 cm •



004793
80 Lebkuchen WS "Père et Mère Noël" 5 Designs 3,2 x 4 cm
001521
2 Blisters Lebkuchen "Père et Mère Noël" 5 Designs gleich 80 Druckstellen 3,2 x 4 cm

139



004764
60 Geschenke WS 2 Designs
5,3 x 4,3 cm



045717
90 Teddybären WS "Blanc" 5,53 x 4,12 cm •
060604
2 Blisters "Teddybären" gleich
90 Druckstellen 5,53 x 4,12 cm •



060594
210 Geschenke CBC 3 Designs •

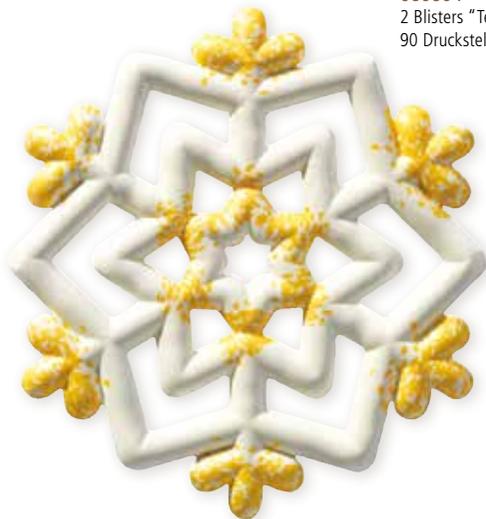


004844
108 Socken WS 2,4 x 5,4 cm



060521
65 Flaschen DS "Cuvée"
2 x 5,2 cm •

060601
2 Blisters "Flaschen"
gleich 130 Druckstellen
2 x 5,2 cm •



000244
25 Schneekristalle BB "Paillettes"
ø 7 cm •



000246
56 Rentiere BB "Rudolph" 5,25 x 6,1 cm •



060509
70 Kreise CBC "Rodolphe" ø 5 cm •



025126
96 Rehkitze VS 3,4 x 3,9 cm •

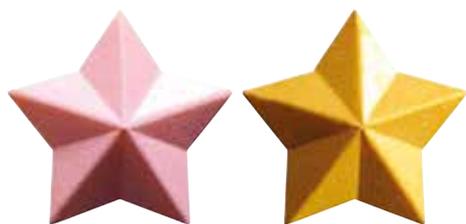
140



002365
186 Sterne WS "Colorées" 3 Designs



004907
96 Sterne WS "Rouge" 2 Designs 4,3 x 4,5 cm



036109
84 Sterne PAG
3 Designs 3 x 2,8 cm •



036098
96 Sterne BB "Lutin" 4,8 x 4,3 cm •



003823
30 Sterne DS "Cristaux de neige" 6,3 x 6,1 cm



008670
Sterne DS schillernd bronze
1,8 x 1,84 cm - 200 g •



045619
120 Sterne WS "Pluie d'Sterne" 4 Designs •



060516
120 Sterne DS "Pluie d'Sterne" 4 Designs •





ZUBEHÖR FÜR FIGUREN



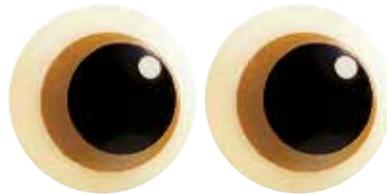
002225
198 Augen PAG "Pirouette"
2 x 1,3 cm



002226
323 Augen Kreise PAG
"Bleus" ø 1 cm •



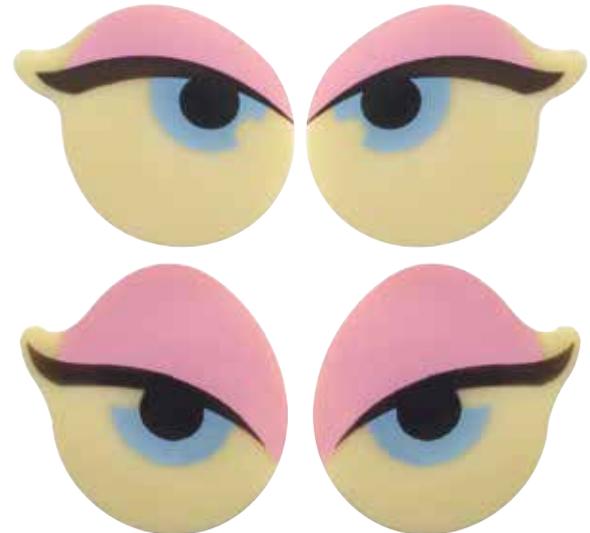
040175
323 Augen Kreise PAG
"Bruns" ø 1 cm •



040173
108 Augen Kreise PAG
ø 2,5 cm •



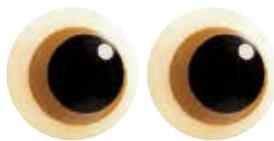
004884
171 Augen PAG 4 Designs



050218
120 Augen WS "Poupoupidou"
2 Designs 3,6 x 3,4 cm - 3,4 x 3,25 cm •



002378
266 Ovale Augen PAG mit
Wimpern
1,3 x 0,9 cm •



040174
165 Augen Kreise PAG ø 1,7 cm •



002260
171 Ovale Augen PAG
2,2 x 1,3 cm •



002270
120 Ovale Augen PAG
3,4 x 1,7 cm •



019073
105 Augen VS "Regards Comics" 7 Designs 4,4 x 3,1 cm •

NATUR DEKORE

144





145

002654

220 Schmetterlingsflügel für 110 Schmetterlinge WS 10 Designs



002376

208 Schmetterlinge WS
16 Designs 3 x 2,2 cm



004938

170 Marienkäfer WS
2,1 x 1,9 cm

001723

2 Blisters "Marienkäfer"
gleich 340 Druckstellen 2,1 x 1,9 cm



050202

208 Schmetterlinge WS "Multicolores"
4 Designs 3 x 2,2 cm •



040030

60 Kleine Füchse "Roux" WS
3,5 x 3,2 cm •



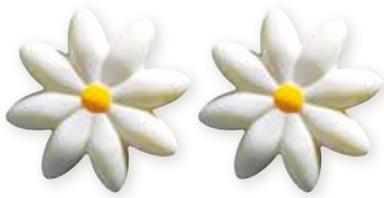
004849

170 Bienen WS
2,1 x 1,9 cm



045637

88 Katzenköpfe CBC "Maow" 4 Designs ø 3 cm •



050334
117 Gänseblümchen PAG
ø 2,5 cm •



030081
117 Gänseblümchen PAG "Rose"
ø 2,5 cm •



050335
176 Gänseblümchen PAG
ø 2 cm •



030082
176 Gänseblümchen PAG "Rose"
ø 2 cm •



050315
108 Blüten WS
3 Designs ø 2,5 cm •



050314
108 Kirschblüten WS
3 Designs ø 2,5 cm •



002402
392 Blütenblätter WS "Rose"



004779
234 Blüten CB
6 Designs ø 2,2 cm

050329
300 Blüten WS 3 Designs ø 1,8 cm •



002441
392 Blütenblätter WS "Jaune"

001556
2 Blister "Blüten" 6 Designs
gleich 234 Druckstellen ø 2,2 cm



040092
228 Kiki Flowers WS
1,8 cm •



004841
96 Gänseblumen WS 4,2 x 4 cm



030083
96 Große Blumen WS
4 Designs ø 4 cm •



040094
192 Tiaré Blumen WS
2,5 x 2,5 cm •





007346
304 Miniblätter DS
"Traits or" 1,5 x 2,9 cm •



007371
304 Miniblätter DS
"Traits grüns" 1,5 x 2,9 cm



007362
304 Miniblätter WS
"Vertes" 1,5 x 2,9 cm



004741
240 Gebogene Blätter WS "Bronze et Or" •



004742
240 Gebogene Blätter WS "Vertes"



007395
132 Klassische Blätter DS
"Traits or" 2,9 x 5 cm •



007370
132 Klassische Blätter DS
"Traits grüns" 2,9 x 5 cm



007360
132 Klassische Blätter WS
"Vertes" 2,9 x 5 cm



000260
100 Ahornblätter DS 2 Designs •



007393
135 Längliche Blätter DS
"Traits or" 1,6 x 7 cm •



007344
135 Längliche Blätter DS
"Traits grüns" 1,6 x 7 cm



007358
135 Längliche Blätter WS
"Vertes" 1,6 x 7 cm



007386
135 Längliche Blätter WS
"Noires et blanches" 1,6 x 7 cm •



007367
135 Längliche Blätter DS
"Vertes" 1,6 x 7 cm



002914
320 Blätter WS "Bicolores"
3 Designs 1,8 x 3,3 cm •



004947
90 Blätter der Stechpalme
grün getönt 5,45 x 3,7 cm •

001733
2 Blisters "Blätter der Stechpalme"
gleich 90 Druckstellen
5,45 x 3,7 cm •



019018
209 Blätter grün getönt
1,4 x 1,5 cm •



002685
140 Blätter der Stechpalme WS "Grün" 3 Designs •





004784

144 Stäbchen DS 8 Designs 13,75 x 0,6 cm



060502

190 Stäbchen WS "Candy" 3 Designs 5 x 0,6 cm •

150



004896

60 Gebogene Stäbe DS "Or" 17,5 x 1,1 cm •





060501
72 Stäbe WS "Kugeln rouges" 14 x 1,8 cm •



030138
76 Pinsel DS "Bleu" 1 x 14 cm •



050299
60 Gebogene Stäbe
WS "Rose" 2 Designs
17,5 x 1,1 cm •

004881
60 Gebogene Stäbe
DS "Rose" 2 Designs
17,5 x 1,1 cm •



003428
104 Stäbchen DS
"Spirales"
13,7 x 0,9 cm •



004826
96 Stäbchen WS
"Bambou"
12,8 x 1 cm



004759
144 Stäbchen WS
"Vertes"
9 Designs
13,75 x 0,6 cm



004755
144 Stäbchen WS
"Sucre d'orge"
9 Designs
13,75 x 0,6 cm



004733
144 Stäbchen WS
8 Designs
13,75 x 0,6 cm



004958
144 Stäbchen DS
"Lignes"
13,75 x 0,6 cm •



004956
144 Stäbchen WS
"Mini brisures"
13,75 x 0,6 cm •



004957
144 Stäbchen WS
"Lignes"
13,75 x 0,6 cm •

LIEBES DEKORE

152



060454
2 Blisters "Flèches Cupidon" gleich 48 Druckstellen 10,4 x 2 cm •



000400
90 Herzen WS dragiert rubinrot 2,9 x 3,2 cm •



004856
190 Mini Lippen PAG 2 Designs 2 x 1,45 cm



045725
165 Herzen gewölbt
PAG "Rot"
2 x 1,7 cm



040178
48 Quadrate WS "Cœur"
4 cm



050136
120 Erdbeere Kreise "Love"
ø 3 cm •



004939
63 Herzen WS "Bisous"
3,6 x 3,3 cm •



004940
63 Herzen WS "Je t'aime"
3,6 x 3,3 cm •



004838
63 Herzen WS "Rouge"
3,6 x 3,3 cm



060450
60 Rechtecke WS "Love"
4 x 2,9 cm •



001724
2 Blisters Herzen "Bisous"
gleich 126 Druckstellen 3,6 x 3,3 cm •

001725
2 Blisters Herzen "Je t'aime"
gleich 126 Druckstellen 3,6 x 3,3 cm •



040056
40 Herzen WS "Love"
4,8 x 4,5 cm •



040177
63 Herzen WS "Entrelacés"
3,6 x 3,3 cm



002390
70 Herzen WS "zum personalisieren" 2 Designs
5,2 x 5,2 cm



002307
108 Herzen zum durchbrechen WS
"Spirales"



002638
266 Mini Herzen WS
4 Designs 1,3 x 1,3 cm

050328
360 Herzen WS
6 Designs •



050325
120 Sprechblasen WS "Je t'aime"
3,7 x 3 cm •



008630
Herzen DS schillernd bronze
1,4 x 1,38 cm 200 g •



050331
120 Quadrate WS "Love" 2 Designs 4 cm •



004839
65 Lippen PAG 4 Designs 4,3 x 2,5 cm



045727
360 Herzen WS "Rouge" 6 Designs

ZEITLOSE DEKORE

154





004763
48 Löffel DS "Croquez-moi !"
10,8 x 2,6 cm •



025037
190 Mini-Stäbe DS "Klimt"
2 Designs 5 x 0,6 cm •



003285
567 Kreise DS "Tendance"
8 Designs ø 3 cm •

155



040180
90 Mini Löffel WS "Arabesques"
8 x 2 cm

001545
2 Blisters Mini Löffel "Arabesques"
gleich 90 Druckstellen 8 x 2 cm



008699
Kaffeebohnen DS schillernd bronze
1,5 x 1,3 cm - 200 g •



010399
Kaffeebohnen DS
285 g •



004799
90 Mini Löffel DS "Arabesques"
8 x 2 cm



003331
770 Quadrate DS extra
dünn "Cuivrés" 2,5 cm •



003332
770 Quadrate DS extra
dünn "Tourbillons" 2,5 cm



003356
176 Schleifen DS
"Spirales"



003603
176 Ranken DS



002406
176 Spiralen WS
rot pulverisiert



003691
400 Kreise DS "Pop" 4 Designs ø 1,7 cm



003330
120 Quadrate DS 3 Designs 2 cm

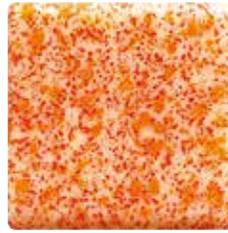


004800
84 Flaschen DS "Grand Cru"
2 Designs 2,1 x 7,55 cm •

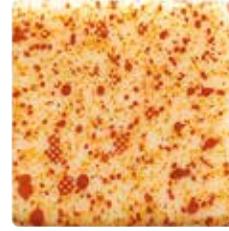
001535
2 Blisters Flaschen "Grand
Cru" gleich 84 Druckstellen
2 Designs 2,1 x 7,55 cm •



003574
240 Rechtecke DS "Traces"
3 Designs 9 x 0,8 cm



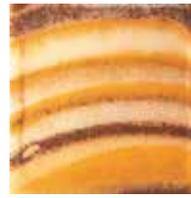
002262
280 Quadrate WS
"Moucheté rouge" 3 cm



002264
280 Quadrate WS
"Moucheté caramel" 3 cm



002263
280 Quadrate WS
"Moucheté grün" 3 cm



040181
770 Quadrate WS extra
dünn "Marbré" 2,5 cm



003923
135 Straßenschilder DS 3 Designs 3 x 3 cm



002311
192 Farandolen WS
"Lignes grünes"



002357
192 Farandolen WS "Empire"



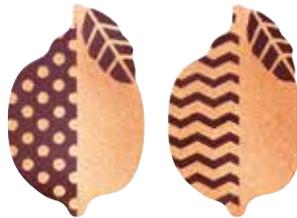
003315
192 Farandolen DS
"Herbes folles"



040182
192 Farandolen WS "Mille-feuille"



060540
135 Haselnüsse DS "Bronze" 3 Designs
2,8 x 2,5 cm •



060542
180 Zitrone DS "Bronze" 3 Designs
1,85 x 2,85 cm •



060541
200 Ananas DS "Bronze"
3 Designs 1,5 x 3 cm •



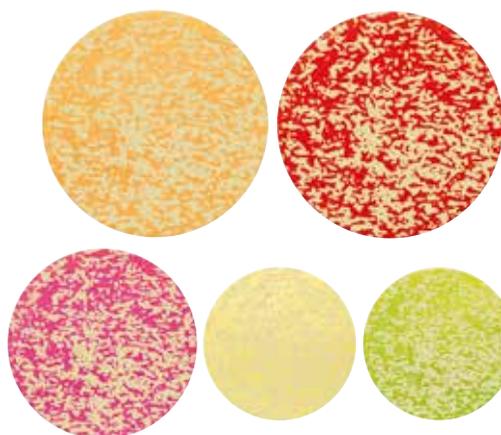
019067
255 Segel DS "Graphiques"
3,8 x 4,5 cm 2 Designs •



002680
176 Kreise WS 3 Designs
"Sucre d'orge" ø 3 cm



050312
78 Bonbons WS 2 Designs 4 x 2,2 cm



002817
360 Kreise WS
"Moucheté" 5 Designs



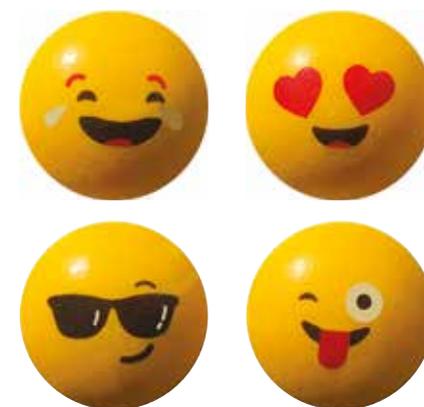
002756
176 Mini Schleifen WS
"Rayures vertes"



002312
200 Ovale WS "Pop"
3 Designs 2,5 x 1,6 cm



004883
117 Knöpfe PAG 4 Designs ø 2,5 cm



040029
108 Emoticons PAG ø 2,5 cm 4 Designs •



002639
210 Cupcakes WS
9 Designs 2,8 x 4 cm



002350
432 Mini Farandolen WS
"Rayures colorées"



004777
230 Dreiecke WS "Rayures colorées" 3,3 x 5,5 cm



004964
230 Dreiecke DS "Arabesques" 3,3 x 5,5 cm •



004744
230 Dreiecke WS "Rayures" 2 Designs 3,3 x 5,5 cm

KREISE ZUM DURCHBRECHEN

158



002865
144 Kreise zum durchbrechen WS
"Rayures roses" 3 Größen •



002303
144 Kreise zum durchbrechen WS
"Sucre d'orge" 3 Größen





045731
144 Kreise zum durchbrechen WS
"Moucheté caramel" 3 Größen •



002228
144 Kreise zum durchbrechen WS
"Moucheté grün" 3 Größen



003824
144 Kreise zum durchbrechen DS
"Rayures" 3 Größen

159



003337
144 Kreise zum durchbrechen DS
"Cuivrés" 3 Größen



002338
144 Kreise zum durchbrechen WS "Ronce de noyer" 3 Größen



003219
144 Kreise zum durchbrechen DS
"Moucheté or" 3 Größen •

SPORT DEKORE

160





030144
63 Kugeln WS
"Tennis" ø 2,6 cm •



030140
315 Rugbyball DS
"Rugby" 3,4 x 2,1 cm •



050303
63 Kugeln WS
"Football" ø 2,6 cm •



030143
120 Tee-shirts DS
"I love Football" 3,5 x 3,2 cm •

161



ALAIN

Chartier

030139
4 Blisters Tee-shirt "Football Club"
gleich 16 Druckstellen 13,6 x 15,6 cm •

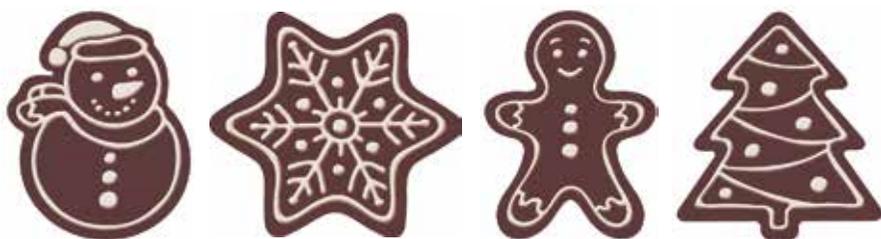
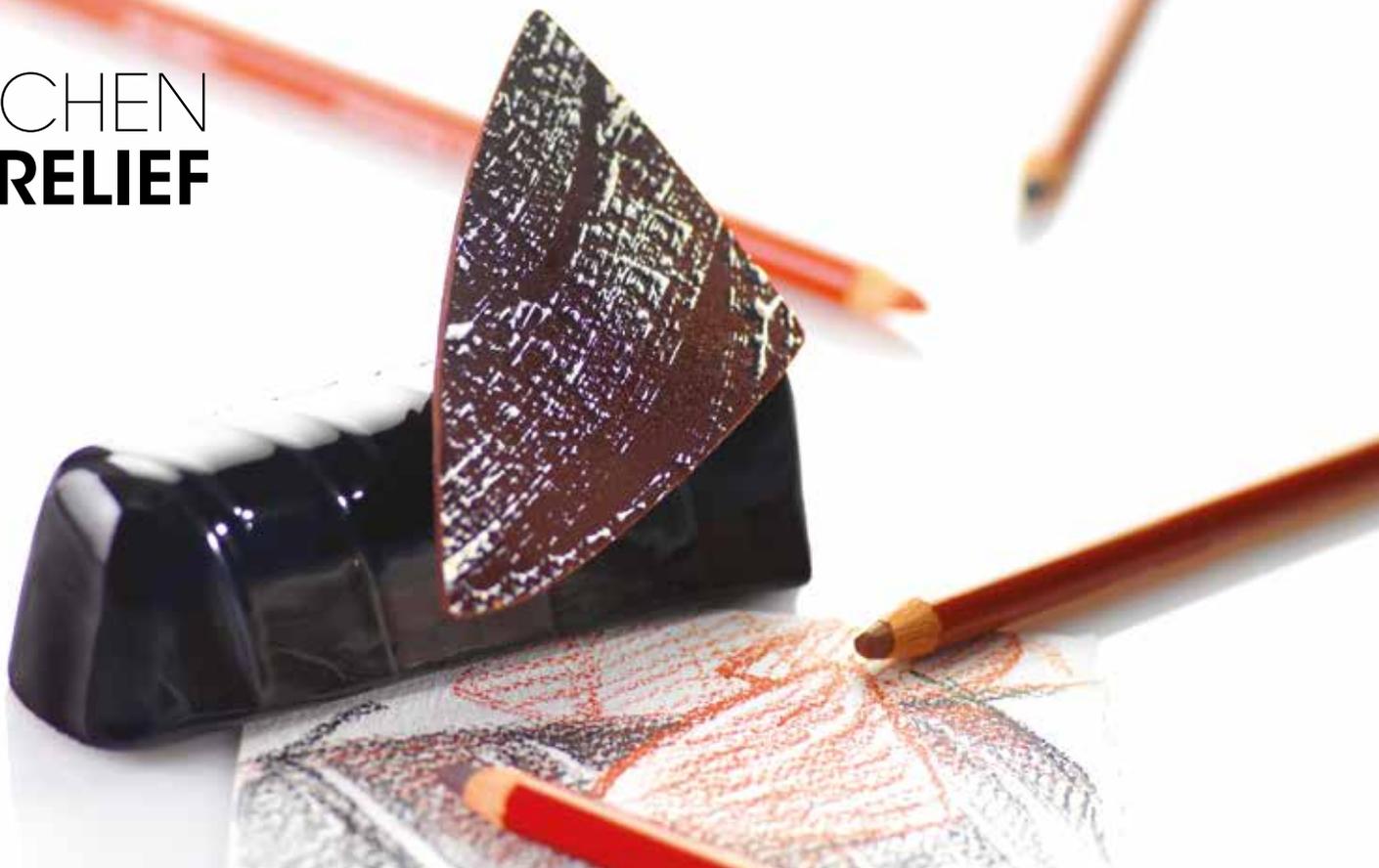


030142
60 Lutscher VS "Baby Foot I love" und Säckchen
4 Designs 2,9 x 9 cm •

030141
9 Blisters Lutscher "Baby Foot" und Stiele
für 45 Druckstellen, 4 Designs 2,9 x 9 cm •

PLÄTTCHEN MIT RELIEF

162



011003
126 Dekore DS mit Relief "Blanc" 8 Designs •



010986
528 Blüten DS mit Relief "Blanc" 8 Designs ø 2,5 cm •



010994
96 Schmetterlingsflügel DS mit weißen Relief für 48 Schmetterlinge 2 Designs •



045651
72 Große Flocke WS mit Relief "Blanc"
4 x 4,5 cm •

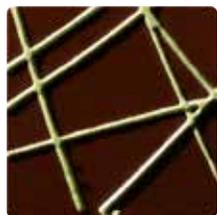


010932
480 Dekore WS mit Relief "Orange" 3 Designs

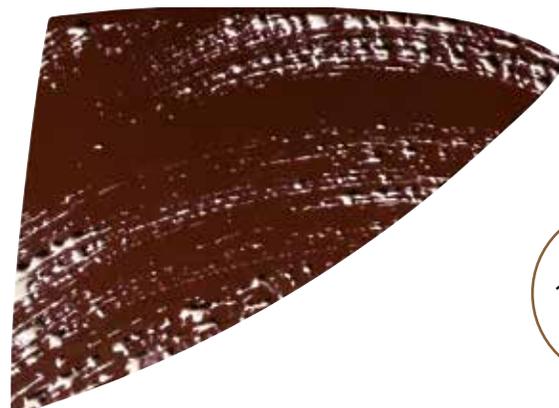
Bitte beachten Sie die Dekore nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.



036136
126 Herzen DS mit Relief "Blanc"
3 Designs 3 x 3 cm •



010990
486 Blätter DS
mit Relief Grün 1,8 x 3,5 cm



010940
96 Dreiecke DS mit weißen Relief "Traces" 8,8 x 5,8 cm •

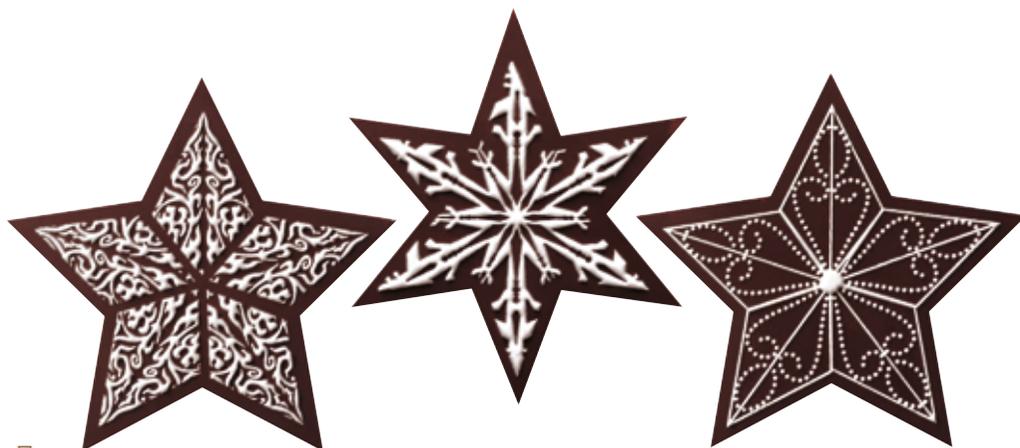
163

010930
480 Dekore DS mit grünen Relief 3 Designs



010995
144 Sterne DS mit Relief "Or" 3 Designs 5,2 x 5,2 cm •

000322
126 Dekore BB mit Relief "Bronze" 10 Designs •



010996
144 Sterne DS mit Relief "Blanc" 3 Designs 5,2 x 5,2 cm •

010941
96 Dreiecke DS mit weißen Relief "Éclairs"
8,8 x 5,8 cm •

KRISTALL DEKORE

Kristall fasziniert durch seine Transparenz, seinen Glanz, seine zerbrechliche und seltene Seite. Entdecken Sie eine Auswahl an Dekoren auf der Basis von Isomalt, dank der Magie ihres Materials, bringen Sie einen echten Hauch von Licht auf Ihre Produkte. Diese Dekore tun alles, um wahre Innovation in den Bereich des Dekors zu bringen.

164



007286

56 Kristallsterne mit Silberpailletten 4,1 x 3,9 cm •



007251

20 Kristallflocken silber ø 6,2 cm •



007260
32 Kristallflocken mit Silberpailletten ø 5,5 cm •



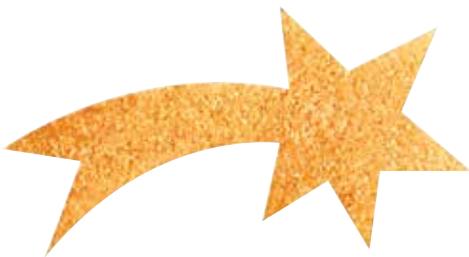
007273
32 Kristallflocken mit Goldpailletten ø 5,5 cm •



007258
20 Kristallflocken mit Silberpailletten ø 6,5 cm •



007256
20 Kristallflocken gold ø 6,2 cm



007278
32 Kristallsterne mit Goldpailletten 6,7 x 3,5 cm •



007277
32 Kristallsterne mit Silberpailletten 6,7 x 3,5 cm •



007282
56 Kristallsterne mit Silberpailletten 4,1 x 3,9 cm •



007209
240 Kristalldiamanten ø 1 cm •



007247
240 Kristalldiamanten grün ø 1 cm



007246
240 Kristalldiamanten rosa ø 1 cm



007210
224 Kristalldiamanten ø 1,4 cm •



007240
224 Kristalldiamanten grün ø 1,4 cm



007239
224 Kristalldiamanten rosa ø 1,4 cm



007228
30 Kristalldiamanten ø 2,5 cm •



007249
30 Kristalldiamanten grün ø 2,5 cm

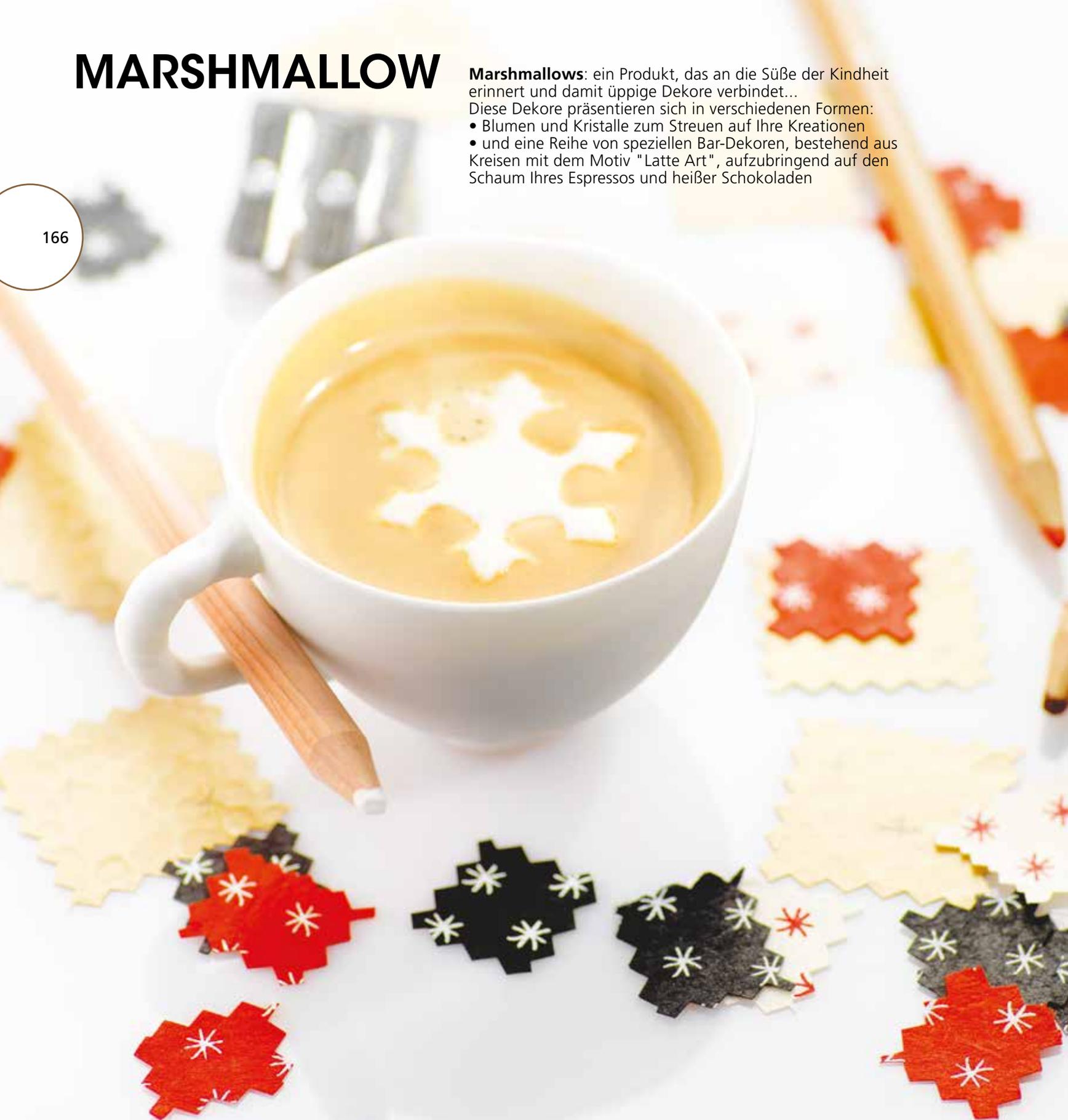


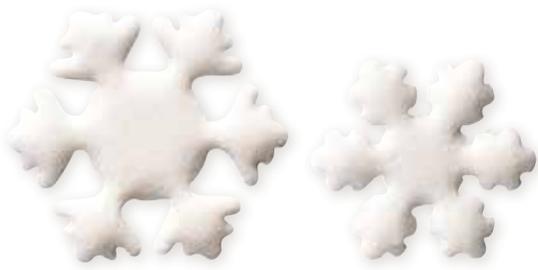
007248
30 Kristalldiamanten rosa ø 2,5 cm

MARSHMALLOW

Marshmallows: ein Produkt, das an die Süße der Kindheit erinnert und damit üppige Dekore verbindet...
Diese Dekore präsentieren sich in verschiedenen Formen:

- Blumen und Kristalle zum Streuen auf Ihre Kreationen
- und eine Reihe von speziellen Bar-Dekoren, bestehend aus Kreisen mit dem Motiv "Latte Art", aufzubringend auf den Schaum Ihres Espressos und heißer Schokoladen

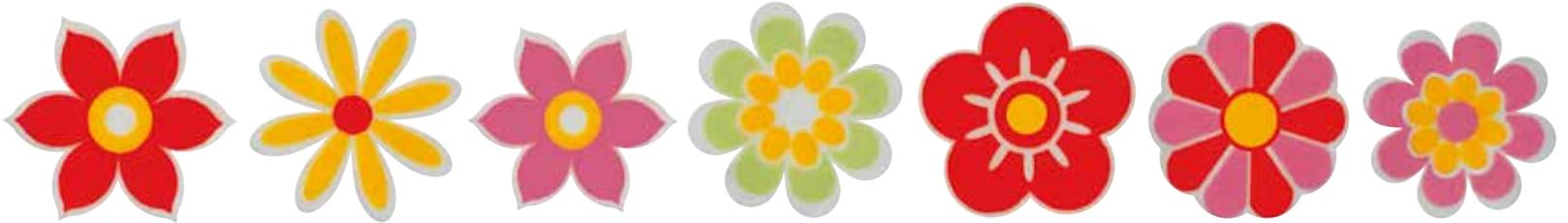




008576
288 Schneeflocken Marshmallow 4 Designs •



008596
120 Schneeflocken Marshmallow 2 Designs •



008571
324 Blüten Marshmallow 15 Designs



008600
288 Kreise Marshmallow "Latte" 9 Designs ø 3 cm •

025116
288 Kreise Marshmallow
"Snowman" ø 3 cm •

008608
288 Marshmallow "Blüten" 6 Designs ø 3 cm •

SCHOKOLADEN AUFLEGER

168

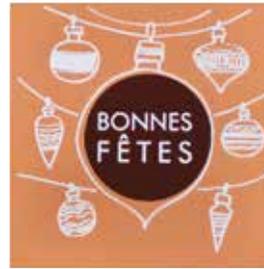




002759
120 Quadrate WS "Joyeuses Fêtes" 2 Designs 4 cm



045569
240 Quadrate DS "Boules de Noël"
3,5 cm •



002871
120 Quadrate WS "Joyeuses Fêtes" 4,5 cm



036043
120 Rechtecke DS "C'est la fête"
4 x 2,9 cm •



003534
240 Rechtecke DS "Joyeuses Fêtes" 9 x 0,8 cm •



060586
120 Quadrate CBC "Joyeux Noël"
4 cm •



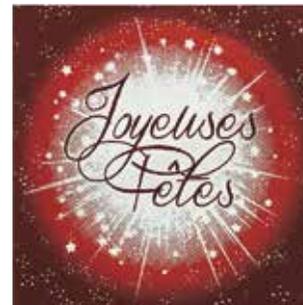
025052
240 Quadrate DS "Fêtes étoilées"
3 cm •



045578
240 Quadrate WS "Fêtes illuminées"
3,5 cm •



003342
95 Rechtecke DS "Joyeuses Fêtes" 5 x 0,8 cm •



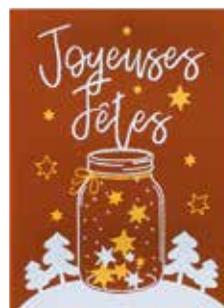
003954
120 Quadrate DS "Joyeuses Fêtes" 4 cm



025088
120 Quadrate BB "Renne" 4,5 cm •



045623
75 Rechtecke WS "Joyeux drille"
3,5 x 5,5 cm •



045574
120 Rechtecke VS "Jarre de Noël"
2,9 x 4 cm •



045624
100 Rechtecke DS "Éclats" 6 x 2 cm •



003846
176 Kreise DS "Joyeuses Fêtes" ø 2 cm •



036035
240 Quadrate DS "Facettes" 3,5 cm



060587
60 Gerstenkeim Quadrate "Joyeuses Fêtes" 4 cm •



002626
120 Quadrate WS "Joyeuses Fêtes" 2 Designs 4 cm •



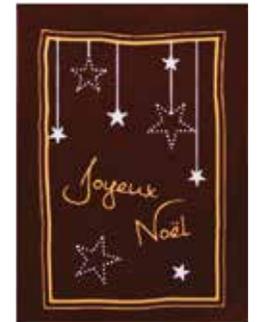
036032
120 Quadrate DS "Sapin Styl" 3 Designs 4 cm



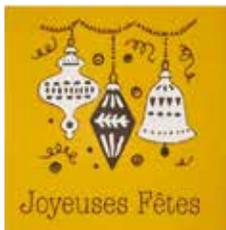
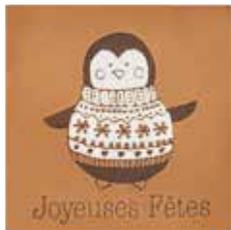
045579
120 Quadrate WS "Noël irisé" 4 cm •



003723
120 Quadrate DS "Joyeux Noël" 4 cm



045581
120 Rechtecke DS "Étoiles sur le fil" 2,9 x 4 cm •



002693
60 Schilder WS "Joyeux Noël" 8 x 3,2 cm



003725
280 Rechtecke DS Joyeux Noël 5 x 0,7 cm •



036030
240 Quadrate BB "Les fêtes en Images" 8 Designs 3 cm •



045576
120 Quadrate WS "Joyeux Noël Rose" 4,5 cm •



003947
55 Rechtecke DS "Joyeuses Fêtes" 7 x 2 cm •



003833
55 Rechtecke DS "Joyeuses Fêtes" 7 x 2 cm •



003247
70 Rechtecke DS "Joyeux Noël" 7 x 1,5 cm •

003255
350 Rechtecke DS "Joyeux Noël" 7 x 1,5 cm •



025086
250 Rechtecke DS "Joyeux Noël" 2 Designs 6 x 2 cm •



045567
72 Etiketten DS "Joyeux Noël" 2,7 x 4 cm •



003687
55 Rechtecke DS "Joyeux Noël" 7 x 2 cm •

001479
2 Blisters "Rechtecke Joyeux Noël" gleich 110 Druckstellen 7 x 2 cm •



045580
160 Rechtecke DS "Jarre sapin"
5 x 3,3 cm •



003726
240 Quadrate DS "Joyeux Noël" 3 Designs 3,5 cm •



003982
70 Kreise DS "Joyeux Noël" ø 5 cm •



025068
120 Quadrate DS "Ho Ho Ho" 4 cm •



045582
120 Quadrate DS "Sapin graphique" 4 cm •



002331
63 Wachssiegel PAG "Joyeux Noël"
ø 3,5 cm



003513
96 Kreise DS "Joyeux Noël" ø 4 cm •



045570
120 Kreise DS "Étoiles" ø 4 cm •



003853
240 Quadrate DS "Joyeuses Fêtes"
3,5 cm



002358
63 Wachssiegel PAG "Joyeuses Fêtes"
ø 3,5 cm

NEUJAHR DEKORE

172



003934
88 Kreise DS "Horloge" ø 3 cm •

045585
160 Rechtecke WS "Très bonne année acidulée" 3,3 x 5 cm •



060551
54 Quadrate DS Sur-mesure "2020"
2 Designs - 4 cm •



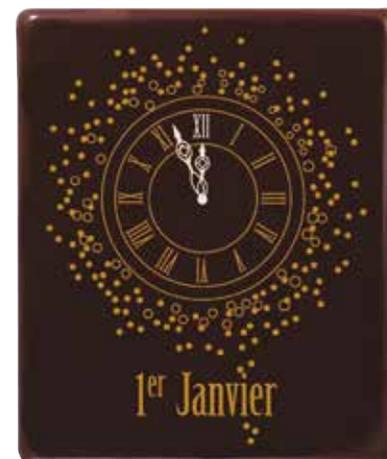
045586
160 Rechtecke DS "365 chances"
3,3 x 5 cm •



003910
70 Rechtecke DS "Bonne Année" 7 x 1,5 cm •



025071
160 Rechtecke DS "Bonne Année" 5 x 3,3 cm •



003421
28 Rechtecke DS "1er Janvier" 3 Designs 5 x 6 cm •

Bitte beachten Sie, Dekore auf dieser Seite sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

Entdecken Sie ein ganz neues Konzept für das Personalisieren der Geburtstagskuchen Ihrer Kunden. Diese Technik kombiniert ein großartiges Dekor der Geburtstagskuchen mit der Möglichkeit der Personalisierung Ihres Dekors, des Namens der Person oder jedemanderen Text Ihrer Wahl. Sie legen das zugeschnittene Transfer-Backpapier umgekehrt auf die Schokoladenplatte und Sie schreiben einfach per Hand mit einem gewöhnlichen Stift: dadurch wird der Text in Farbe auf die Schokolade übertragen.

GEBURTSTAGS DEKORE



| SIEHE TECHNIK **S. 301**



173

Dekore zum selbst-gestalten

001500
5 Blisters Rechtecke "Joyeux Anniversaire"
gleich 60 Druckstellen 9 x 7 cm
+ Säckchen + Stiele

000404
10 Abziehfolien "Weiß"
8 x 8 cm •

060569
10 Abziehfolien "Gold"
8 x 8 cm •

060570
10 Abziehfolien "Bronze"
8 x 8 cm •

025094
24 Rechtecke DS "Écris-moi" zum personalisieren 9 x 7 cm •



003391
70 Rechtecke DS "Joyeux Anniversaire"
7 x 1,5 cm •

050157
120 Quadrate WS "Roi du jour"
3 cm •



040071
60 Rechtecke WS "Ballons"
4 x 2,9 cm •



Dekore zum selbst-gestalten

019070
10 Blisters "Enveloppes" zum personalisieren
gleich 30 Druckstellen 9,7 x 10 cm •

025107
75 Rechtecke DS "Bon anniversaire" 6 x 2,5 cm •



003673
120 Quadrate DS "Joyeux Anniversaire" 4,5 cm



030103
75 Rechtecke DS "Art Déco" 6 x 3 cm •



019071
42 Rechtecke DS "Trace" zum personalisieren 8,5 x 4,5 cm •



003624
33 Spruchbänder DS "Joyeux Anniversaire"
7,87 x 3,32 cm •

003634
165 Spruchbänder DS "Joyeux Anniversaire"
7,87 x 3,32 cm •

Bitte beachten Sie, auf dieser Seite sind die Dekore nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

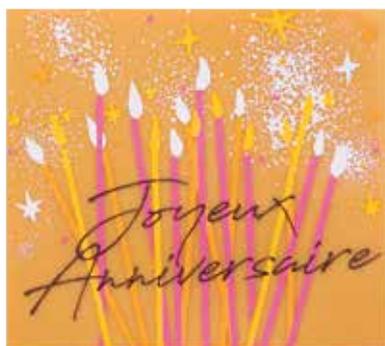


Dekore
zum
selbst-
gestalten

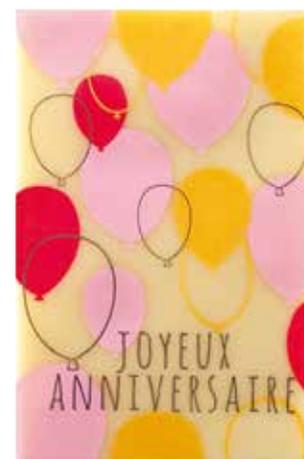
001498
2 Blisters Rechtecke "Joyeux Anniversaire" gleich 30 Druckstellen 10,5 x 5 cm •



003390
36 Ovale DS "Joyeux Anniversaire" 6,2 x 3,7 cm •



045592
120 Rechtecke CBC "Anniversaire bougies"
5,1 x 4,5 cm •



050316
100 Rechtecke WS "Envolées"
4 x 6 cm •



004893
152 Kerzen WS 6 Designs
0,8 x 6,6 cm



001538
2 Blisters Quadrate "Joyeux Anniversaire" 3 Designs
gleich 70 Druckstellen 4,5 cm

Dekore
zum
selbst-
gestalten



INTERNATIONALEN AUFLEGER

176





060593
120 Quadrate WS "Happy New Year"
4,5 x 4,5 cm •



060588
80 Rechtecke WS "Merry Christmas" 5 x 3,3 cm •



060585
120 Quadrate CBC "Tis the season"
4 cm •



060590
70 Rechtecke CBC "Confetti"
4 x 5 cm •



001144
55 Rechtecke DS "Merry Christmas" 7 x 2 cm



045589
160 Rechtecke DS "Jarre sapin"
3,3 x 5 cm



025070
160 Rechtecke DS "Happy New Year" 5 x 3,3 cm •



060592
70 Rechtecke DS "Reindeer"
4 x 5 cm •



060589
120 Quadrate CBC "Tis the season to be jolly" 4 x 4 cm •



004001
55 Rechtecke DS "Happy New Year" 7 x 2 cm



001139
120 Quadrate DS "Season's greetings" 2 Designs 4 cm •



025073
120 Quadrate DS "Explosion" 4 cm •



003173
150 Rechtecke VS "Congratulations" 6 x 3 cm •



001129
36 Ovale DS "Happy Birthday"
6,2 x 3,7 cm



001147
70 Kreise DS "Merry Christmas" ø 5 cm



001130
70 Rechtecke DS "Happy Anniversary"
7 x 1,5 cm



001138
120 Quadrate DS "Happy New Year" 4,5 cm •



025208
55 Rechtecke DS "Feliz Navidad" 7 x 2 cm •



036047
75 Rechtecke DS "Gelukkige Verjaardag" 6 x 3 cm •



025207
55 Rechtecke DS "Buon Natale" 7 x 2 cm •



025219
160 Rechtecke DS "Gelukkig Nieuwjaar" 5 x 3,3 cm •



025214
120 Quadrate DS "Explosion" 4 cm •



019181
36 Ovale DS "Alles Gute zum Geburtstag" 6,2 x 3,7 cm •

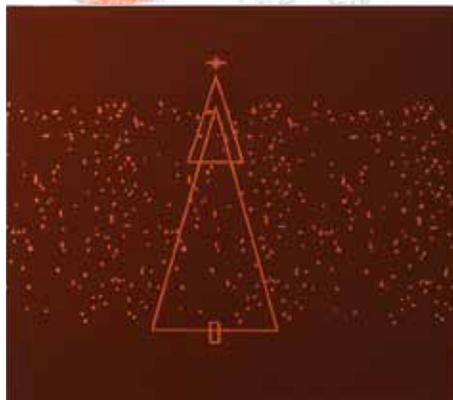


025206
55 Rechtecke DS "Frohe Weihnachten" 7 x 2 cm •



ENDSTÜCKE FÜR WEIHNACHTS- KUCHEN

180



045595
40 Endstücke DS "Sapin graphique"
8,5 x 7,5 cm •



045601
40 Endstücke DS "Icônes de Noël"
8,5 x 7,5 cm •



036058
75 Endstücke DS "Joyeuses Fêtes" 8,5 x 7,5 cm •

Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.



060591
40 Endstücke WS "Merry Christmas"
8,5 x 7,5 cm •



060584
40 Endstücke WS "Eat drink..."
8,5 x 7,5 cm •



036062
40 Endstücke WS "Boules" 8,5 x 7,5 cm •



045600
40 Endstücke DS "Boules de Noël" 8,5 x 7,5 cm •



045598
40 Endstücke CBC "Renne des bois" 8,5 x 7,5 cm •



045596
40 Endstücke CBC "Baies d'hiver" 8,5 x 7,5 cm •



000313
40 Endstücke DS "Boule de Noël étoilée"
8,5 x 7,5 cm •



045594
40 Endstücke WS "Noël irisé" 8,5 x 7,5 cm •



036054
40 Endstücke DS "Écris-le" 8,5 x 7,5 cm •

Bitte beachten Sie, Endstücke sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

182



025059
75 Endstücke DS "Firmament" 8,2 x 6,8 cm •



003516
75 Endstücke DS "Boule" 8,2 x 6,8 cm •



003502
75 Endstücke DS "Sapin" 8,2 x 6,8 cm



025099
75 Endstücke DS "Tourbillons" 8,2 x 6,8 cm •



003992
75 Endstücke DS "Flocons de neige" 8,2 x 6,8 cm •



045604
40 Endstücke DS "Joyeux Noël" 8,2 x 6,8 cm •



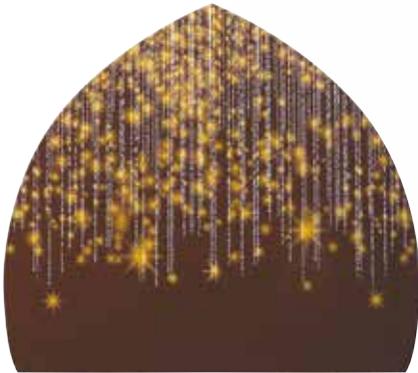
003886
75 Endstücke DS "Joyeuses Fêtes" 8,2 x 6,8 cm •



003881
75 Endstücke DS "Boules de Noël" 8,2 x 6,8 cm



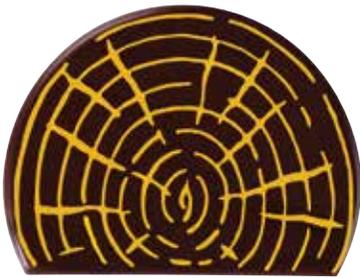
000321
30 Endstücke DS "Étoile filante" 8,2 x 7,2 cm •



000320
40 Endstücke DS "Étoile" 8,5 x 7,5 cm



003515
90 Endstücke DS "Boule de Noël" 8 x 6 cm •



003977
90 Endstücke DS "Nœud de bûche" 8 x 6 cm •



003998
75 Endstücke DS "Nœud de bûche" 8,2 x 6,8 cm •



003380
120 Endstücke DS "Nœud de bûche" ø 6 cm



000315
30 Endstücke DS 8,5 x 7,5 cm •

001562
5 Blisters "Endstücke Nœud de bûche"
gleich 90 Druckstellen 8 x 6 cm •

001564
5 Blisters "Endstücke Nœud de bûche"
gleich 75 Druckstellen 8,2 x 6,8 cm •



GEBOGENE OBERTEILE FÜR ECLAIRS

Bitte beachten Sie, Oberteile sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

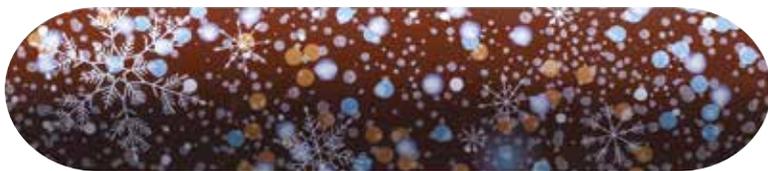
185



025133
24 Gebogene Oberteile für Eclairs DS "Traîneau"
13,2 x 3,2 cm •



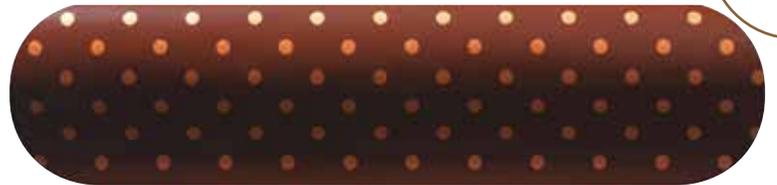
045607
24 Gebogene Oberteile für Eclairs VS "Visages de Noël"
13,2 x 3,2 cm •



025134
24 Gebogene Oberteile für Eclairs DS "Cristaux"
13,2 x 3,2 cm •



036072
24 Gebogene Oberteile für Eclairs DS "Savoir-faire"
13,2 x 3,2 cm •



040079
24 Gebogene Oberteile für Eclairs DS "Pois bronze" 3 Designs 13,2 x 3,2 cm •



030117
24 Gebogene Oberteile für Eclairs WS "Tahiti"
13,2 x 3,2 cm •

OBERTEILE FÜR ECLAIRS

Bitte beachten Sie, Oberteile sind nicht in der tatsächlichen Größe abgebildet.

186

010700

1 Schablone für Eclairs 6 Druckstellen
13,2 x 3,2 cm •



Entdecken Sie alle Schablone
S. 82



030123

60 Oberteile für Eclairs DS "Traits" 13,2 x 3,2 cm •



045609

60 Oberteile für Eclairs VS "Love" 13,2 x 3,2 cm •



030122

60 Oberteile für Eclairs VS "Mmh" 13,2 x 3,2 cm •



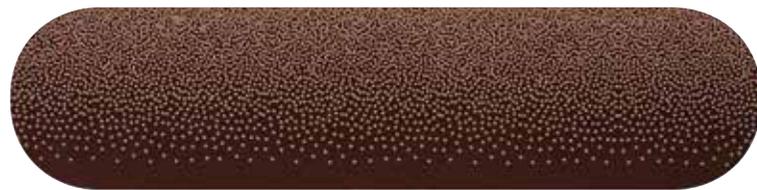
040189

60 Oberteile für Eclairs WS "Vanille" 13,2 x 3,2 cm



045608

60 Oberteile für Eclairs WS "Bonhomme de neige" 13,2 x 3,2 cm •



060497

60 Oberteile für Eclairs DS "Pointillisme" 2 Designs 13,2 x 3,2 cm •



040190

60 Oberteile für Eclairs DS "Chocolat" 13,2 x 3,2 cm



040191

60 Oberteile für Eclairs VS "Caramel" 13,2 x 3,2 cm •

DEKORE ZUM SELBST- GESTALTEN



SIHE TECHNIK **S. 297**

Um diese Schokoladenaufleger herzustellen, benötigen Sie: Transferfolien und eine Schablone.

Diese Dekore zum Selbermachen lassen Ihrer Kreativität viel Raum. Tatsächlich können aus dem gleichen Produkt unendlich viele Variationen erzeugt werden. Viel Spaß mit der Kreation.



SIHE SAVOIR-FAIRE

Transferfolien für
Schablone



Siehe alle Schablone
S. 82



008209
15 Transferfolien für 150 Dekore
10 Designs

010692
1 Schablone 10 Druckstellen
für Rechtecke 6 x 4 cm •

008217
20 Transferfolien komplett goldfarben
36 x 13 cm •

010704
1 Schablone für 24 Druckstellen für Quadrate •



008328
22 Transferfolien "Joyeuses Fêtes" für 88 Endstücke 8 x 6 cm •

010723
1 Schablone für Endstücke 4 Druckstellen 8 x 6 cm •

008299
22 Transferfolien "Joyeuses Fêtes" für 88 Endstücke 8,3 x 6,9 cm •

010721
1 Schablone für Endstücke 4 Druckstellen 8,3 x 6,9 cm •

Joyeux Anniversaire

008335
25 Transferfolien "Joyeux Anniversaire" für 375 Dekore •

010690
1 Schablone 15 Druckstellen für Rechtecke 7 x 1,5 cm •

Joyeuses Fêtes

008197
25 Transferfolien "Joyeuses Fêtes" für 500 Dekore 7 x 2 cm •

010691
1 Schablone 20 Druckstellen für Rechtecke 7 x 2 cm •

Joyeux Noël

008231
25 Transferfolien "Joyeux Noël" für 375 Dekore 7 x 1,5 cm •

010690
1 Schablone 15 Druckstellen für Rechtecke 7 x 1,5 cm •

Bonne Année

008255
25 Transferfolien "Bonne Année" für 375 Dekore 7 x 1,5 cm •

010690
1 Schablone 15 Druckstellen für Rechtecke 7 x 1,5 cm •



009388
20 Transferfolien für 600 Dekore

010738
1 Schablone 30 Druckstellen für Blätter ± 6,5 x 3 cm •

010329
5 Formen Alveoles zur Formatierung •

DEKORE ZUM BESTREUEN

Knackig, knusprig, ... spielen Sie mit dem Geschmack, der Farbe, den Texturen dank des Sortiments von Produkten zum bestreuen. Fügen Sie Ihren Produkten einen Hauch von Spritzigkeit, von Spaß und von Verrücktheit hinzu.

188



WEITERE VERPACKUNGS-
MÖGLICHKEITEN
AUF ANFRAGE

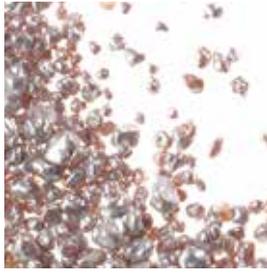
Sprechen Sie uns an!



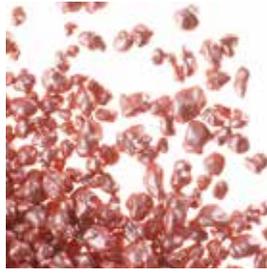
Die "Kipetti" prickeln im Mund. Sie können die in Ihren Pralinen, Portionsgläsern und Ihren unterschiedlichsten kulinarischen Zubereitungen einfügen ... Die "Kipetti", umhüllt von purer oder farbiger Schokolade. Die Schokolade macht die Kipetti weniger feuchtigkeitsempfindlich. Sie können sie daher in eine feuchteren Massen einfügen.



004638
Kipetti natur 1 kg •



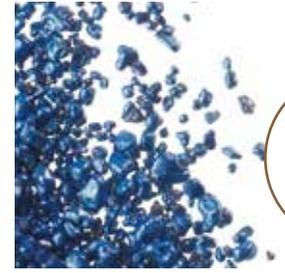
004630
Kipetti überzogen silber 250 g •



004633
Kipetti überzogen rosa 250 g •



004634
Kipetti überzogen grün 250 g •

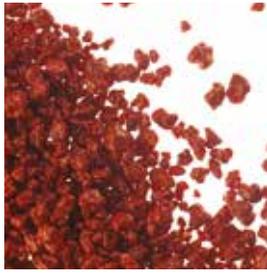


004636
Kipetti überzogen azurblau 250 g •

189



004635
Kipetti überzogen orange 250 g •



004637
Kipetti überzogen rot 250 g •



004557
Kipetti überzogen 1 kg •



004631
Kipetti überzogen bronze 250 g •



004632
Kipetti überzogen gold 250 g •



008715
Schokoladenchips rubinrot 35 g •



008718
Schokoladenchips gold 35 g •



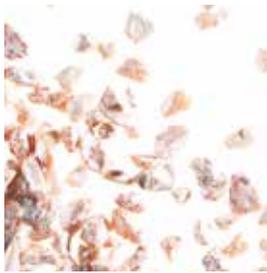
008716
Schokoladenchips grün 35 g •



004628
Karamelsplitter mit gesalzener
Butter von Isigny 250 g •



010437
Klumpen bronze
(Haselnuss und Mandel-Splitter)
200 g •



010423
Klumpen silber
(Haselnuss und Mandel-Splitter)
200 g •



010389
Klumpen gold
(Haselnuss und Mandel-Splitter)
200 g •



010398
Klumpen grün
(Haselnuss und Mandel-Splitter)
200 g •

BESTEHEN
AUS GERÖSTETEN
HASELNUSS- UND
MANDELSPLIT-
TERN



060565
Knusperpailletten bronze 500 g •



010421
Knusperpailletten silber 500 g •



010420
Knusperpailletten gold 500 g •



060566
Knusperpailletten bronze 50 g •



060567
Knusperpailletten kupfer 50 g •



008658
Goldpailletten 6 g •



008656
Silberpailletten 6 g •



008657
Bronzepailletten 6 g •



008751
Rosane Pailletten in Herzform 6 g •



008621
Silberpailletten in Sternform 6 g •



008620
Goldpailletten in Sternform 6 g •



045669
Schokolade Sterne schillernd altgold
0,9 cm - 200 g •



045667
Schokolade Sterne schillernd gold
0,9 cm - 200 g •



045668
Schokolade Sterne schillernd silber
0,9 cm - 200 g •



045666
Schokolade Sterne schillernd rosa
0,9 cm - 200 g •



045673
Schokolade Herzen schillernd rot
0,9 cm - 200 g •



045672
Schokolade Herzen schillernd rosa
0,9 cm - 200 g •



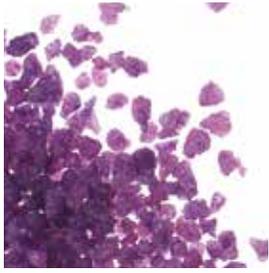
045674
Schokolade Herzen schillernd gold
0,9 cm - 200 g •



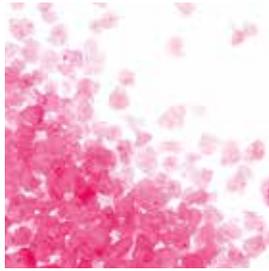
060554
Weiße Hagelkörner 250 g •



060555
Maxi Haselnüsse silber 250 g •



008695
Natürliche Veilchensplitter kristallisiert
250 g •



008693
Natürliche Rosensplitter kristallisiert
250 g •



008622
Sterne weiß 200 g •



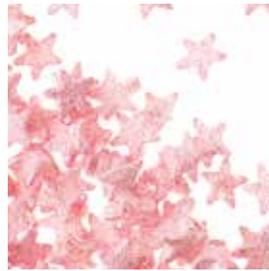
036121
Sterne schillernd bronze 200 g •



008725
Sterne gold 200 g •



008726
Sterne silber 200 g •



036118
Sterne schillernd rosa 200 g •



036119
Sterne schillernd rot
200 g •



036120
Sterne schillernd azurblau 200 g •



KNUSPERKUGELN UND MINIKUGELN

192

Mittlerer Größe :
Mini kugeln : $\varnothing \pm 0,3$ cm
Crunchies : $\varnothing \pm 0,5$ cm
Maxi crunchies : $\varnothing \pm 0,8$ cm

Die Knusperkugeln werden auf der Basis von schokoladenen, überzogenen und dragierten Getreide hergestellt. Sie können über Ihre Produkte gestreut oder in Ihre Tafeln, Ihrem Frittiertem, Ihren Pralinen eingearbeitet werden.



MIT FÄRBENDE
NAHRUNGSMITTEL



060561
Crunchies violett 170 g •



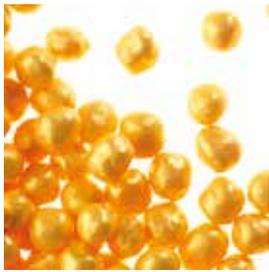
060556
Crunchies gelb 170 g •



060557
Crunchies orange 170 g •



060560
Crunchies grün 170 g •



010410
Crunchies gold 170 g •



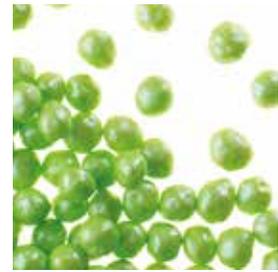
000402
Crunchies orange 170 g •



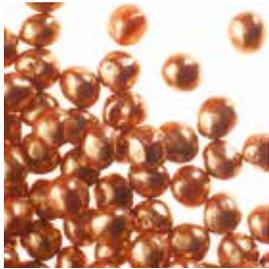
010411
Crunchies rosa 170 g •



010424
Crunchies rot 170 g •



010419
Crunchies grün 170 g •



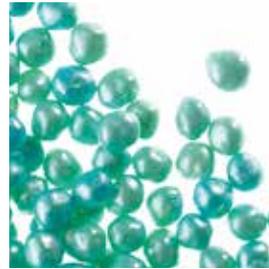
010397
Crunchies altgold 170 g •



045656
Crunchies rubin 170 g •



010426
Crunchies violett 170 g •



045657
Crunchies türkisblau 170 g •



010412
Crunchies silber 170 g •



010380
Crunchies Sortiment Schwarz,
Milch und Weiß 500 g •



010379
Crunchies Milch 500 g •



010441
Crunchies Weiß 500 g •



010440
Crunchies Schwarz 500 g •

010388
Crunchies Sortiment Schwarz,
Milch und Weiß 2,5 kg •



060559
Crunchies rot 170 g •



060558
Crunchies rosa 170 g •



060562
Maxi Crunchies weiß 170 g •



060563
Maxi Crunchies rot 170 g •



060564
Maxi Crunchies grün 170 g •



045660
Maxi Crunchies gold 170 g •



045659
Maxi Crunchies altgold 170 g •



045658
Maxi Crunchies rosa 170 g •



045661
Maxi Crunchies violett 170 g •



045662
Maxi Crunchies silber 170 g •



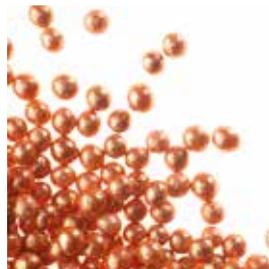
010414
Silberkugeln 250 g •



010438
Mini Kugeln rot 220 g •



010431
Mini Kugeln gold 220 g •



010429
Mini Kugeln altgold 220 g •



010434
Mini Kugeln violett 220 g •



010432
Mini Kugeln grün 220 g •



036122
Mini Kugeln orange 220 g •



010428
Mini Kugeln rosa 220 g •



010427
Mini Kugeln silber 220 g •







SCHOKO ROLLE

Sie wollen einfach herrliche Fächer erstellen, Sie möchten, dass sie zudem mit Freude genossen werden: die Choco'Roll ist für Sie gemacht. Spielen Sie mit Farben und den Geschmacksvarianten der beiden Arten von Rollen für eine wunderbare Vielfalt an Dekoren.



004448
1 Schokorolle •



004446
Nachfüllung für Schokorolle
500 g •



004445
Nachfüllung für Schokorolle
500 g •



Pailletten, Folie oder Blütenblätter ... für höchste Verfeinerung, streuen Sie diesen kostbaren Hauch von echtem Gold und Silber (Herkunft: Europa) auf Ihre Dessertteller, Ihre Desserts, Ihre Pralinen...

Vorsicht. Diese Folien sind auf den Support gepappt. Sie müssen diese Folien direkt auf Ihren Produkten benutzen.



025227
25 Blätter aus Echthgold lose
8 x 8 cm •



025229
25 Blätter aus Echthgold geklebt
8 x 8 cm •



025231
Blätter aus Echthgold
500 mg pro Box •



025233
Klumpen aus Echthgold
1 g pro Box •

Vorsicht. Diese Folien sind auf den Support gepappt. Sie müssen diese Folien direkt auf Ihren Produkten benutzen.



025228
25 Blätter aus echtem Silber lose
8 x 8 cm •



025230
25 Blätter aus echtem Silber geklebt
8 x 8 cm •



025232
Blätter aus echtem Silber
500 mg pro Box •



025234
Klumpen aus echtem Silber
1 g pro Box •



036140
1 Heftchen von 500 kleinen Gold Blättern
1,5 x 1,5 cm •



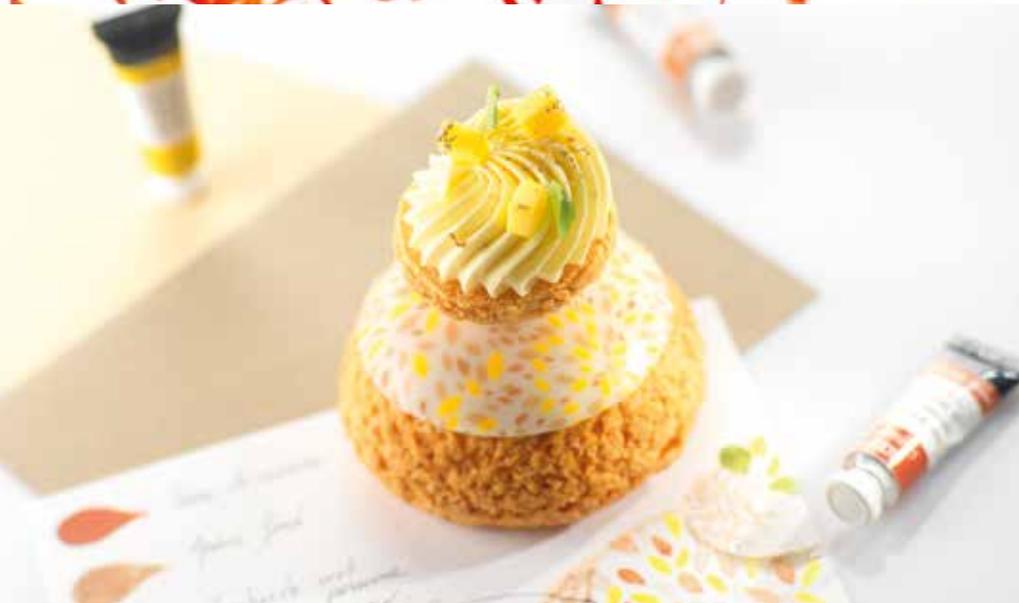
036141
1 Zange Spezial Gold •



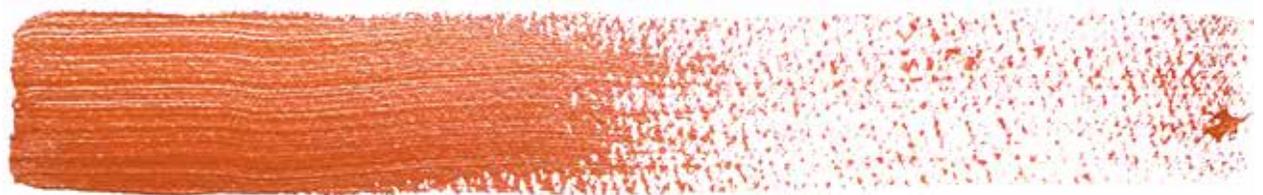
025235
Streudose für Klumpen •



004574
1 Spray Goldpailletten
200 ml •



Die FOLIEN



- FOLIEN ZUM ZERKNITTERN P. 201
- TRANSFERFOLIEN 40 X 25 CM P. 203
- ZUSCHNITTE 4 X 4 CM P. 214
- TRANSFERFOLIEN FÜR ENTREMETS P. 215
- TRANSFERFOLIEN FÜR BISKUIT P. 216
- TRANSFERFOLIEN FÜR FONDANT P. 217

FOLIEN ZUM ZERKNITTERN

Gegenüberliegende Seite:
25 Folien zum zerknittern
40 x 23 cm

Diese Vielzahl von Eindrücken erfolgt auf einem Typ der Unterlage, die ganz neue Knitter-Effekte ermöglicht. Die Verwendung ist sehr einfach, es genügt, die Schokolade auf das Blatt zu gießen und es dann in die gewünschte Form zu bringen, sobald die Schokolade beginnt zu kristallisieren. Sie werden dann ungemein interessante Reliefs erhalten. Es liegt an Ihnen, die große Auswahl an Möglichkeiten zu erkunden, die sich Ihnen durch dieses gewagte Produkt bieten.

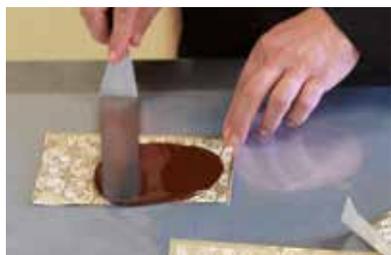
SIEHE TECHNIK UNTEN

200



SIEHE SAVOIR-FAIRE

Transferfolien
zum zerknittern

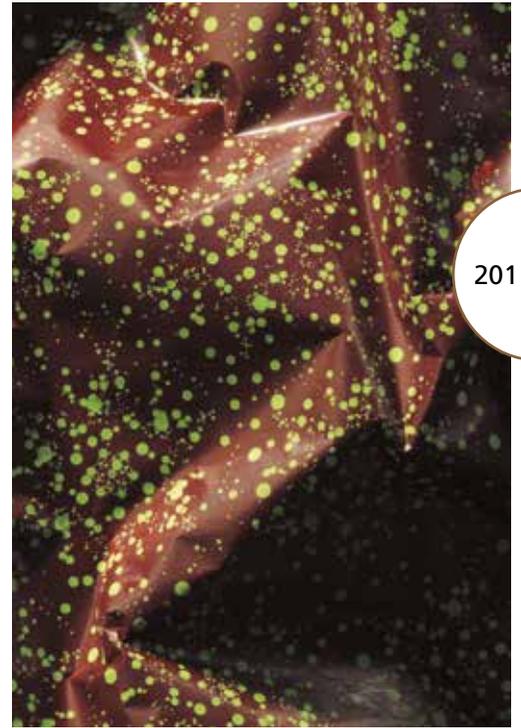




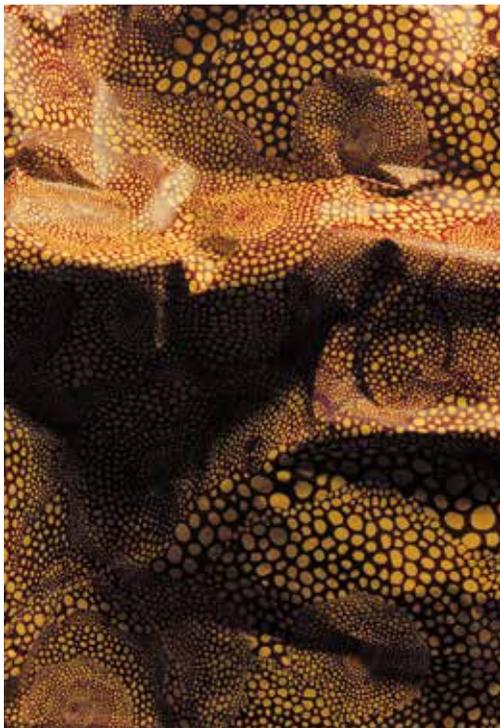
010808
"Mozaïque"



010770
"Arabesques" •



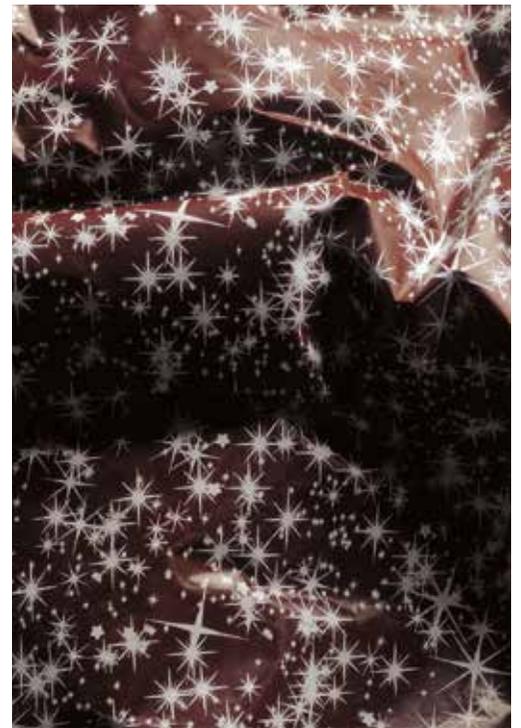
010812
"Green peas" •



010781
"Abscisse" •



010796
"Volutes" •



010778
"Nuit étoilée" •

TRANSFER FOLIEN

Gegenüberliegende und folgende Seiten:
17 Transferfolien
40 x 25 cm

Die bis Seite 197 Transferfolien erlauben Ihnen tausend und eine Verwendung: sie können Ihnen dazu dienen, Ihre Schokoladepralinen und Ihre Desserts (indem Sie Stücke abbrechen) dekorieren. Sie können auch dazu verwendet werden, Ihr Eis und Ihr Mousse zu dekorieren. Indem man Schokolade auf die Transferfolien fließen lässt, können Sie eine unendliche Vielfalt an Dekoren herstellen. Wenn Sie Motive in anderen Farben möchten als die, die auf den folgenden Seiten dargestellt sind, bestellen Sie einfach 125 Blätter und geben Sie die Farbe an, die Sie wünschen. Wir freuen uns, diese Sonderserie zu fertigen, nur für Sie...

SIEHE TECHNIK **S. 296**



SIEHE SAVOIR-FAIRE
Transferfolien



Gemäß Ihre Einschränkungen sind
diese Artikel auch verfügbar :

In der Schachtel von 125 Blatt
40 x 25 cm – In der Schachtel
von 125 Blatt 36 x 13 cm

Als Rolle (Größe bei der Bestellung
angeben) – Als Desserturm (Größe
bei der Bestellung angeben).

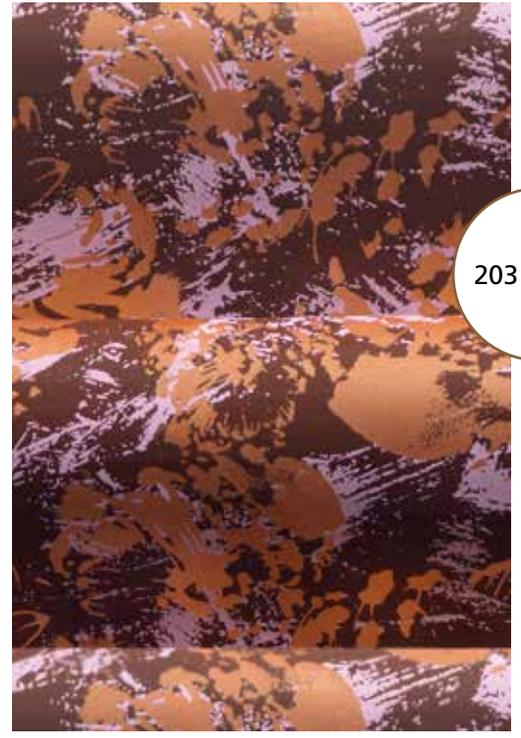




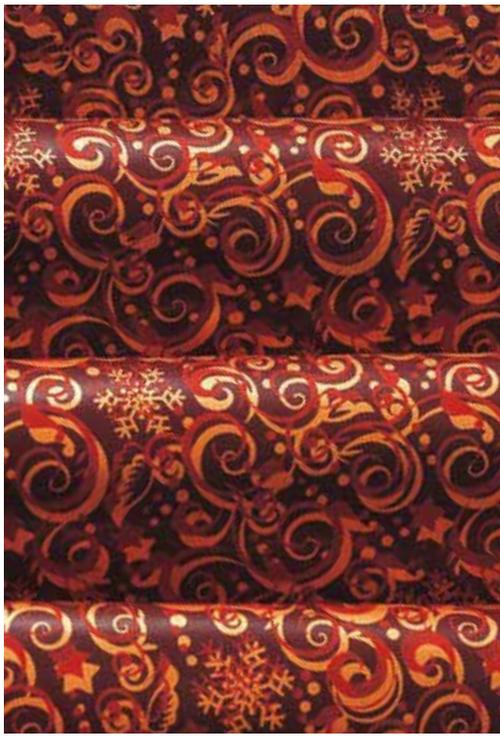
060096
"Sous-bois" •



060115
"Ginger" •



050054
"Coup de pinceau" •



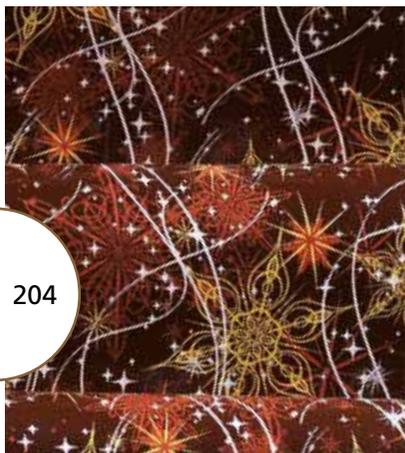
007881
"Charivari" •



007956
"Antlia" •



036015
"Sapins givrés" •



007785
"Artifice"



025003
"Caribou" •



007667
"Les étoilés" •



007408
"Cristal" •



007909
"Privilège"



025005
"Forêt enchantée" •



007999
"Père Noël"



007953
"Boule de neige"



007864
"Repos des anges"



007718
"Splendeur"



036006
"Perles des Vosges" •



008025
"Pain d'épices"



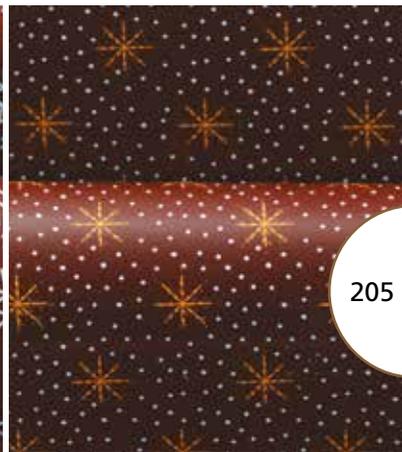
007410
"Joyeuses Fêtes" •



045508
"Tombe la neige" •



045502
"Cristalline" •



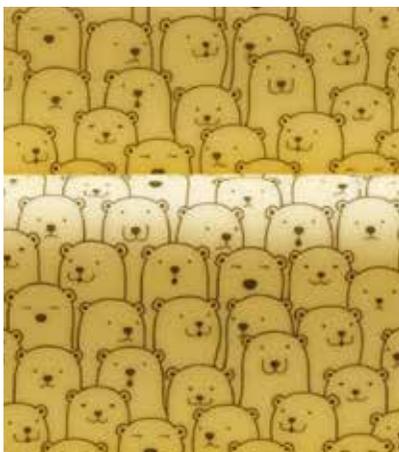
045512
"Nivem" •



007472
"Père et Mère Noël" •



007406
"Feuilles de houx" •



045505
"Copains" •



007662
"Sylphides" •



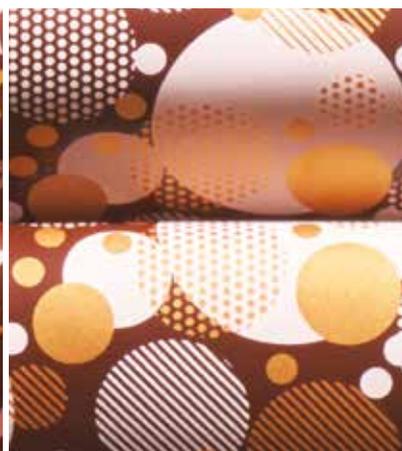
045501
"Pomme de pin" •



045500
"Alpha Centauri" •



036010
"Midnight Star" •



036011
"Poudré" •



007513
"Arabesques or" •



007773
"Arabesques"



007505
"Tempête" •



007541
"Les calligraphiques" •



036143
"Paris or" •



007559
"Floralis"



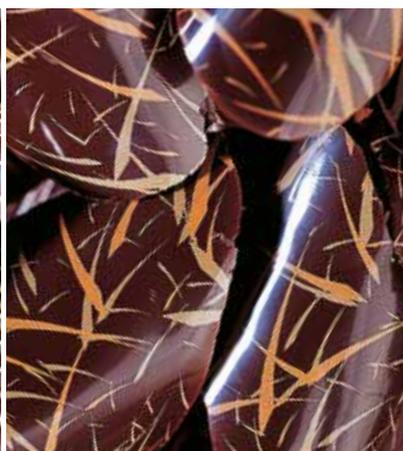
🕒 007471
"Constellation" •



007500
"Mikado or" •



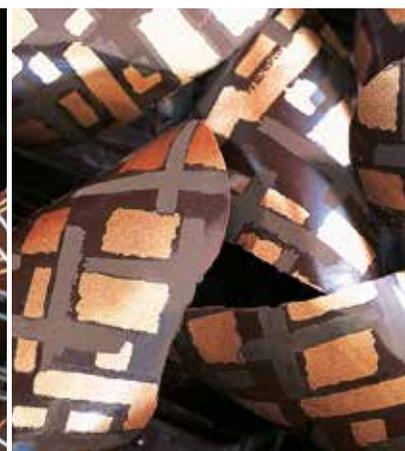
007422
"Alvéoles" •



007534
"Herbes folles"



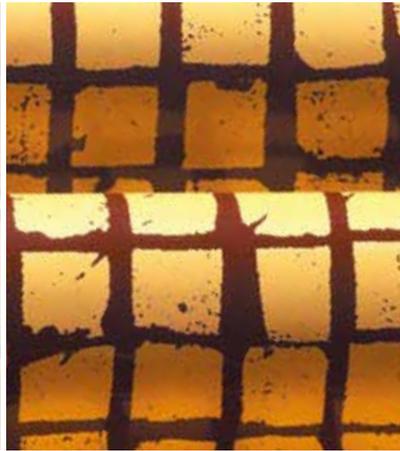
007511
"Fils"



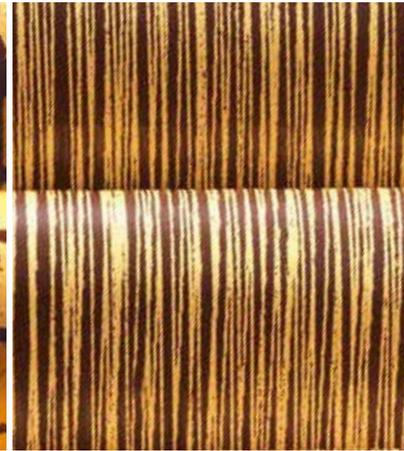
007542
"Labyrinthe" •



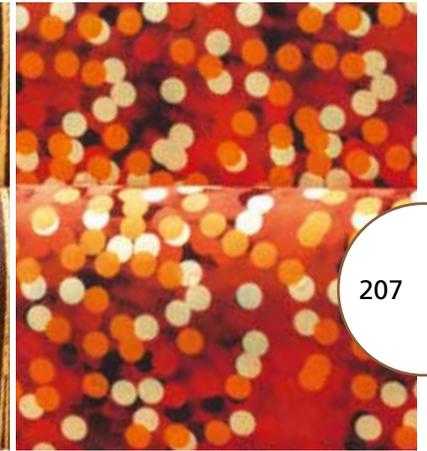
007635
"70's" •



007634
"Mosaïque" •



007754
"Pur Éclat" •



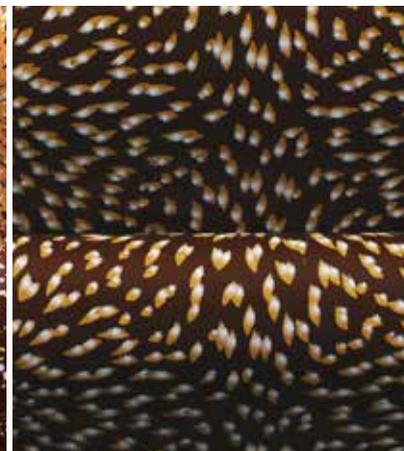
007675
"Pointillisme" •



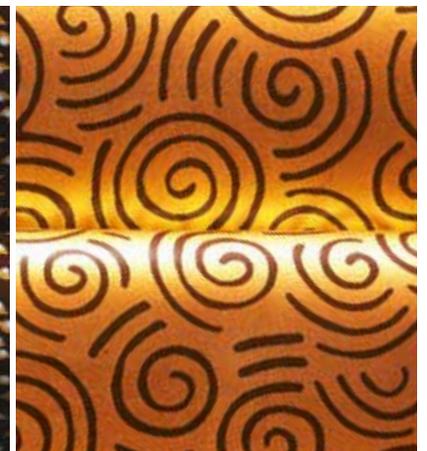
007883
"Klimt" •



007734
"Flamboyant" •



030017
"Gazelle" •



007592
"Opulence" •



007615
"Cuivre et argent" •



007590
"Bombay" •



007619
"Versailles" •



007932
"Sahara" •



007501
"Léopard" •



007426
"Notes de musique" •



007514
"Robusta" •



007575
"Arabesques irisées" •



007742
"Zèbre" •



007545
"Le café" •



007435
"Symphonie" •



007963
"Stuc" •



007719
"Envoûtant" •



007717
"Perse" •



007434
"Oxygène" •



 007714
"Délicatesse argentée" •



007921
"Voulez-vous ?"



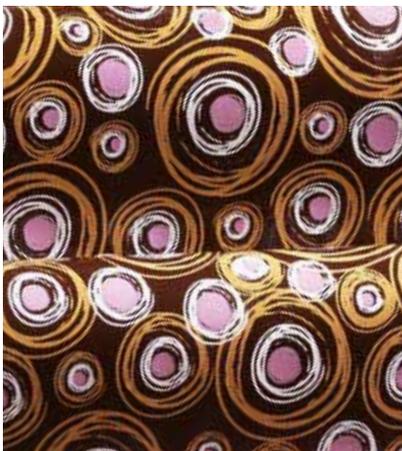
030005
"Nautilus" •



007962
"Marelle"



007544
"Les croisillons" •



007776
"Tourbillons"



007657
"Fleurs de cerisier"



036009
"Traits d'union" •



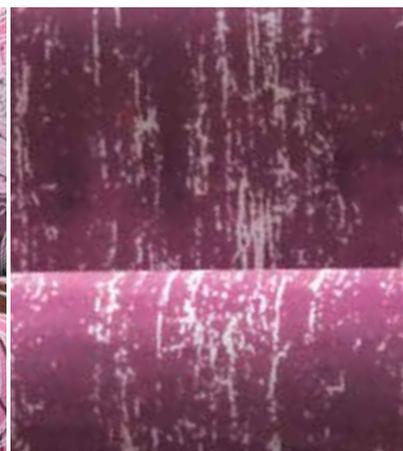
007593
"Concorde"



007899
"Pink paradise" •



007739
"Dalhias roses" •



007681
"Velouté"



007577
"Rayures"



007746
"Goutelettes"



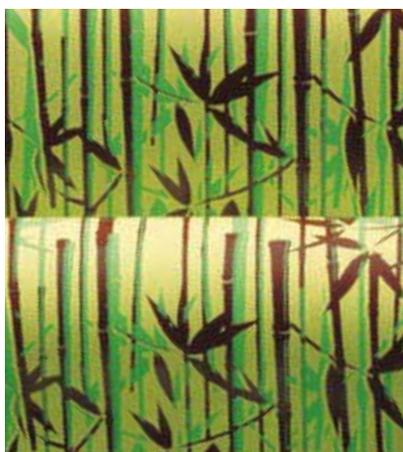
 007878
"Grain de folie"



007905
"Le peigne d'Eddy"



007503
"Herbes"



007823
"Bambou"



007824
"Foliation"



007753
"Petits pois"



045509
"Veinage" •



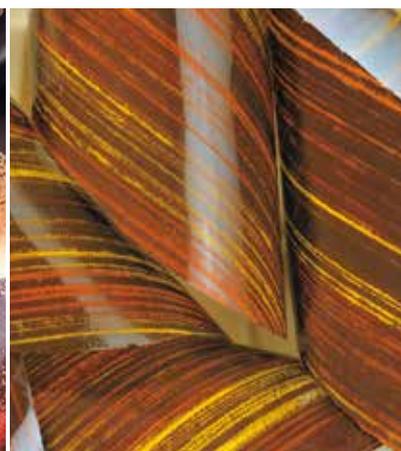
007564
"Marbré flash"



007520
"Amour"



007537
"Les cuivrés" •



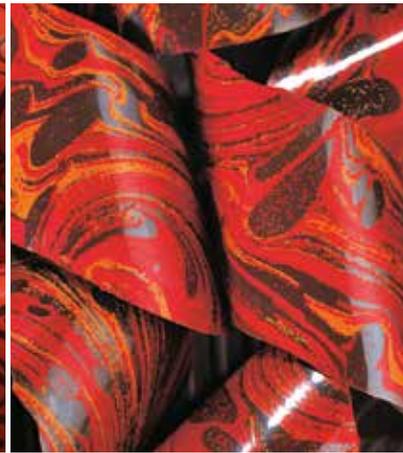
007554
"Bois de rose" •



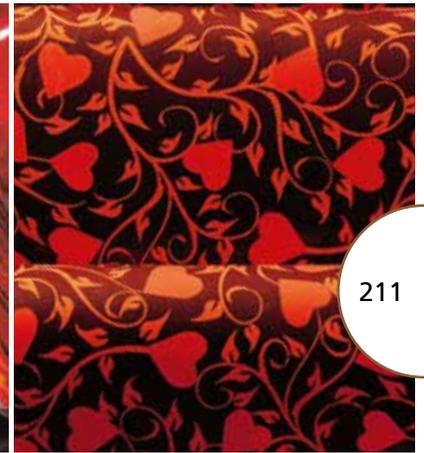
007876
"Tout feu tout flamme"



007720
"Rouge envoûtant"



007556
"Papier reliure scintillant"



007803
"Passion"



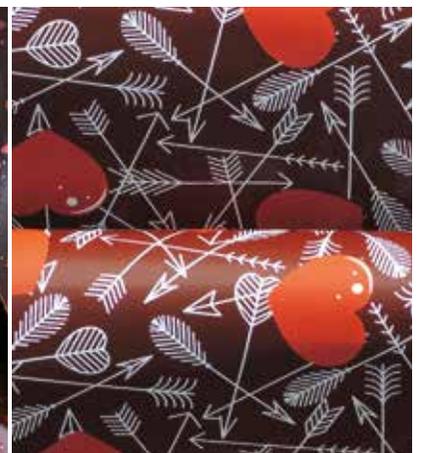
045506
"Interstellar" •



036142
"Londres rubis" •



036144
"Paris Rubis" •



025002
"Cupidon" •



040004
"Miel" •



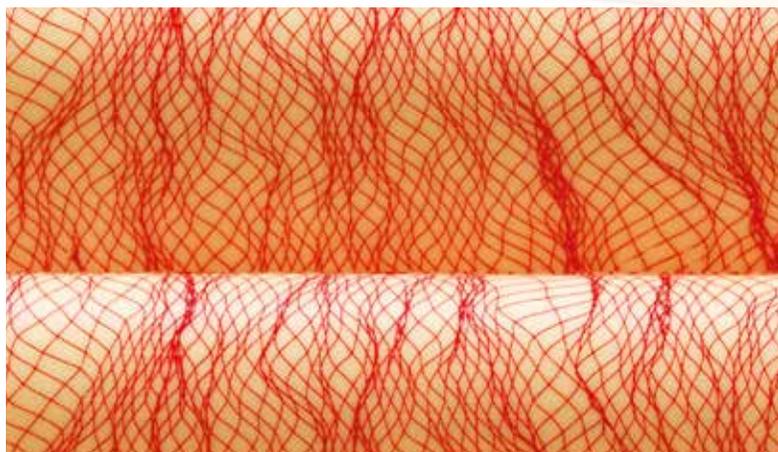
007686
"Vintage"



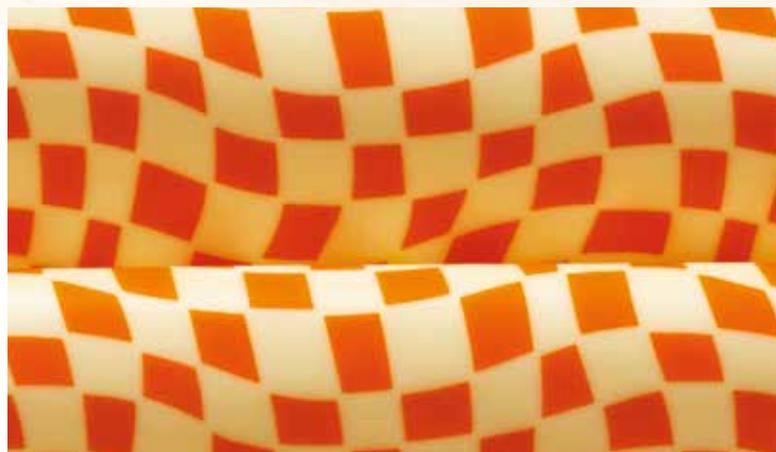
007591
"Bandes"



007744
"Baba"



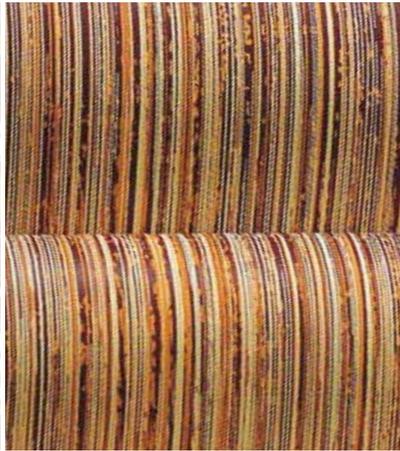
045511
"Filon" •



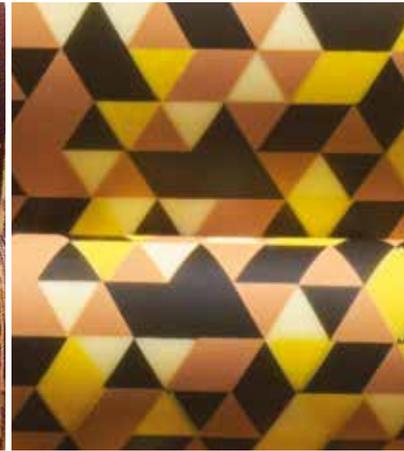
045510
"Échiquier" •



007555
"Papier reliure"



007873
"Tendance"



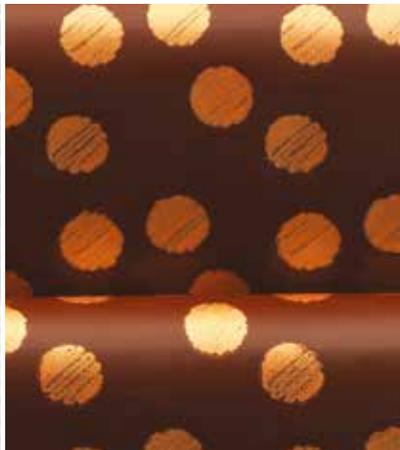
036007
"Kaleidoscope" •



007741
"Savane"



007911
"Python royal"



000339
"Bellini" •



025011
"Flic Flac Floc" •



007617
"Doubles arabesques" •



007653
"Rococo"



007419
"Moucheté" •



045504
"Ange's gardiens" •



007499
"Mikado bordeaux"

ZUSCHNITTE 4 X 4 CM

Diese individuellen Dekore, auf die Pralinen ausgerichtet, wecken den Geschmack Ihrer Kunden, sensibilisieren sie für die subtilen Aromen Ihrer Füllungen und verleihen Ihren Produkten gleichzeitig eine hochwertige Signatur. Die vorgestellten Dekore sind erhältlich in Form von Blättern 36 x 13 cm oder Zuschnitten 4 x 4 cm (vergessen Sie nicht, Ihre Wahl zwischen diesen zwei Formaten bei der Bestellung anzugeben).

Es gibt sehr viele andere Motive und Geschmacksrichtungen erhältlich, zögern Sie nicht, uns anzusprechen, um eine Liste zu erhalten.

SIEHE TECHNIK **S. 296**

214

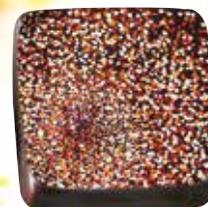


SIEHE SAVOIR-FAIRE

Transferfolien
für Pralinen



Den Pralinen
und dem Gebäck
Spritzigkeit verleihen
mit der Kipetti
S. 189.



001340
1500 Transferfolien
"Artifice" 2 designs, 4 x 4 cm



001341
1500 Transferfolien
"Tourbillon" 4 x 4 cm •



008504
1500 Transferfolien
schillernd "Éclat or"
4 x 4 cm •



008498
1500 Transferfolien
schillernd "Touche prestige or"
4 x 4 cm •



008527
1500 Transferfolien
"Artiste" 4 designs, 4 x 4 cm



001255
3000 Transferfolien
"Thé" 4 x 4 cm •



001217
3000 Transferfolien
"Caramel" 4 x 4 cm •



001283
3000 Transferfolien
"Café" 4 x 4 cm •



001339
1500 Transferfolien
"Fils scintillants" 2 designs, 4 x 4 cm



025014
1500 Transferfolien
"Psyca" 6 designs, 4 x 4 cm •

001849

20 Transferfolien PVC "Brisures" 60 x 40 cm •



SIEHE TECHNIK **S. 298**



SIEHE SAVOIR-FAIRE

Transferfolien
für Desserts



060125

25 Transferfolien PVC "Taiga"
für Weihnachtskuchen - 54,5 x 19 cm •



TRANSFERFOLIEN FÜR DESSERTS

215



001844

20 Transferfolien PVC "Diffus" 60 x 40 cm •



SCHOKOLADEN- FOLIEN

011456

15 Schokoladenfolien "Lignes"
66 x 4 cm •



PASCAL

Nieu

011464

15 Schokoladenfolien "Fraises"
66 x 4 cm

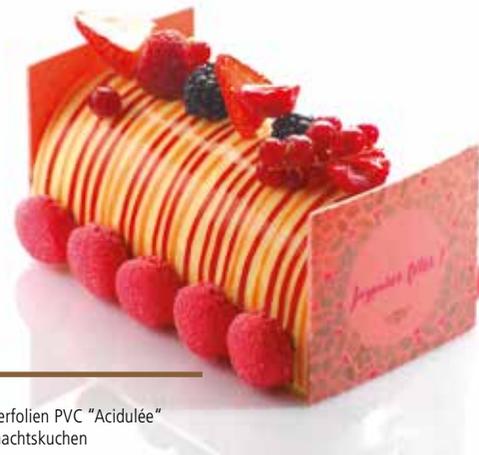


060127

25 Transferfolien PVC "Rayures"
für Weihnachtskuchen
54,5 x 19 cm •

060130

15 Schokoladenfolien "Rayures inclinées"
66 x 4 cm •



060126

25 Transferfolien PVC "Acidulée"
für Weihnachtskuchen
54,5 x 19 cm •



TRANSFERFOLIEN FÜR BISKUIT

216

Um leichter ein wunderbares Ergebnis zu erzielen, haben wir eine Masse entwickelt, die, einmal wieder mit Feuchtigkeit versorgt, auf die Transferfolie aufgebracht wird, direkt vor dem Auftragen Ihrer Biskuitmasse. Diese Masse verhindert Bildung von Luftblasen auf der Oberfläche Ihres Kekses und ermöglicht auch, dass die Biskuitmassen luftiger sind.



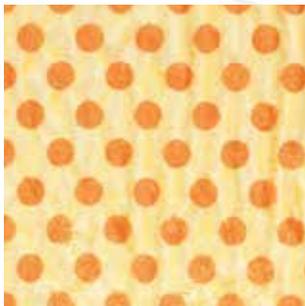
010384
Sublimasse natur
900 g •

Um Ihre Kekse zu dekorieren, bieten wir Ihnen eine Reihe von Motiven, auf Backpapier gedruckt. Die Übertragung erfolgt beim Backen (nachdem Sie Ihren Biskuit-Teig auf Ihr gedrucktes Blatt gegeben haben).

SIEHE TECHNIK **S. 299**



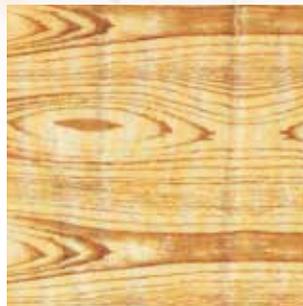
SIEHE SAVOIR-FAIRE
Transferfolien
für Biskuit



000370
20 Backpapierfolien "Ronds Bronze"
60 x 40 cm •



001413
20 Backpapierfolien "Marbré"
60 x 40 cm



001379
20 Backpapierfolien "Faux bois"
60 x 40 cm •



060129
20 Backpapierfolien "Poursuite"
60 x 40 cm •



060128
20 Backpapierfolien "Savane"
60 x 40 cm •

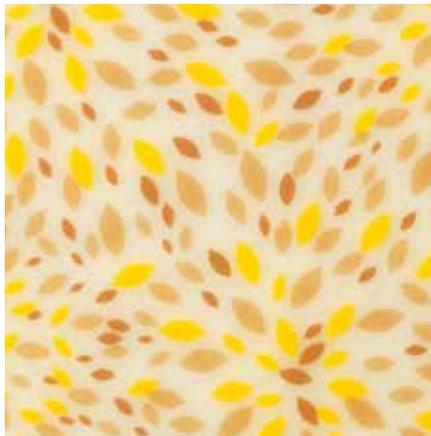
TRANSFERFOLIEN FÜR FONDANT 40 X 60 CM

217

Entdecken Sie eine neue und moderne Art Ihre Mille-Feuilles, Eclairs und andere Leckereien zu dekorieren. Wir bieten Ihnen eine ganze Palette von Motiven für Fondant an, welche Ihre Kunden in Stauen versetzen wird. Schneiden Sie die Transferfolien Ihren Bedürfnissen entsprechend zurecht. Bereiten Sie Ihren Fondant vor, indem Sie 6% Kakaobutter und 1-2% Wasser hinzugeben. Erwärmen Sie diesen auf 30°C und verteilen Sie ihn, mit einer Dicke von 1,5 bis 2 mm, auf Ihrer Transferfolie. Geben Sie alles gemeinsam in den Gefrierschrank (-20°C: 1 Stunde oder -30°C: 30 Minuten). Legen Sie den Fondant mit der Folie auf Ihren Milles-Feuilles, Ihrer Nachspeise oder auch Ihrem Kuchen an. Ziehen Sie die Rhodoide-Folie umgehend ab.



SIEHE SAVOIR-FAIRE
Transferfolien
für Fondant



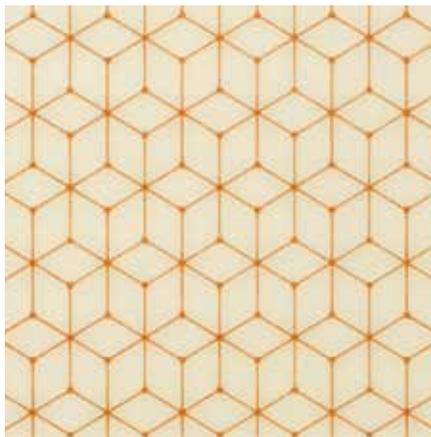
030063
20 Transferfolien für Fondant "Mille-feuilles Feuilles"
40 x 60 cm •



030064
20 Transferfolien für Fondant "Mille-feuilles Framboise"
40 x 60 cm •



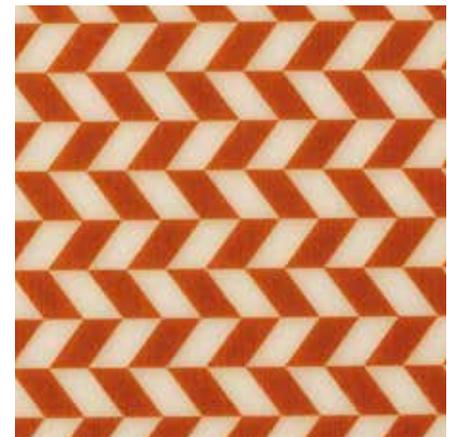
030065
20 Transferfolien für Fondant
"Mille-feuilles Pointillisme" - 40 x 60 cm •



025142
20 Transferfolien für Fondant "Mille-feuilles damier"
40 x 60 cm •



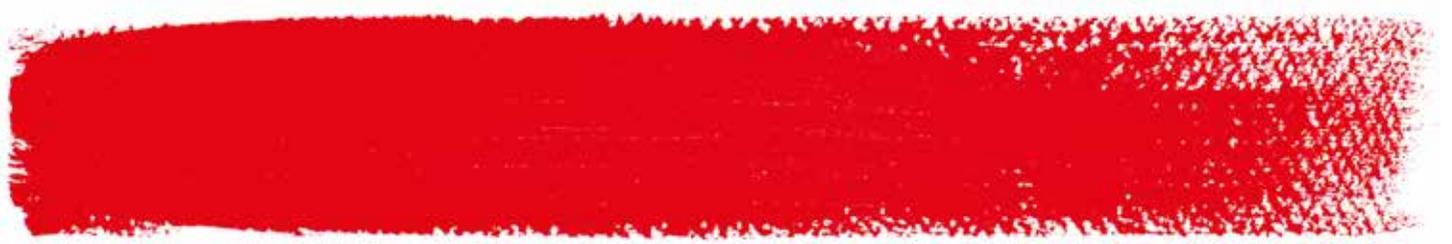
040017
20 Transferfolien für Fondant "Mille-points"
40 x 60 cm •



025143
20 Transferfolien für Fondant "Mille-feuilles"
40 x 60 cm •



Die SCHALEN



SCHALEN ZUM GARNIEREN P. 221

POMPONETTES P. 224

POMPONS P. 225

SCHOKOLADEN STÜCK ZUM FÜLLEN P. 226

INHALTSSTOFFE & UNTERGRÜNDE P. 227

TORTENBODEN MADE IN FRANKREICH P. 228

SCHOKOLADEN SCHALEN ZUM GARNIEREN

220

PCB hat ein einzigartiges Konzept entwickelt, um leicht und äußerst rationell gefüllte Pralinen herzustellen. Sie legen einen ersten Blister von Halbschalen in die magnetisierte Form. Dann wird der zweite Blister in den zweiten Teil der Form gelegt. Sie füllen die Halbschale mithilfe des Spritzbeutels mit Füllungen Ihrer Wahl.

Sobald die Halbkugeln gefüllt sind, entfernen Sie den Schutz, der die Umrandung der Halbschalen abgedeckt hat. Es genügt nun, die magnetisierte Form zu schließen und das Produkt 4 Stunden kühl zu stellen. Sie erhalten so ungemein interessant dekorierte Pralinen.



SIEHE TECHNIK **S. 297**

"LEICHT UND ÄUSSERSTRATIONELL
GEFÜLLTE PRALINEN HERZUSTELLEN"

060157
630 Halbe Schalen "Têtes de Père Noël"
WS ø 2,6 cm (für 315 Schalen) •





040095
378 Halbe Schalen DS, VS und CBC
Lentilles "Panachés"
3 designs ø 2,6 cm •



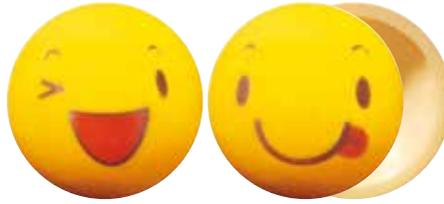
009040
630 Halbe Schalen Kugeln DS
Neutral ø 2,6 cm (für 315 Kugeln) •



060158
630 Halbe Schalen Kugeln Himbeere
ø 2,6 cm (für 315 Kugeln) •



050063
630 Halbe Schalen "Cabosses" DS
2,3 x 3,4 cm •



045800
630 Halbe Schalen Kugeln WS "Emoticones"
5 designs ø 2,6 cm (für 315 Kugeln) •



060157
630 Halbe Schalen "Têtes de
Père Noël" WS ø 2,6 cm (für 315
Köpfe) •



036127
630 Halbe Schalen WS "Ours"
ø 2,6 cm (für 315 Kugeln) •



009025
630 Halbe Schalen Kugeln DS "Eclat"
5 designs ø 2,6 cm •



009027
630 Halbe Schalen Kugeln WS
"Tendance"
6 designs ø 2,6 cm



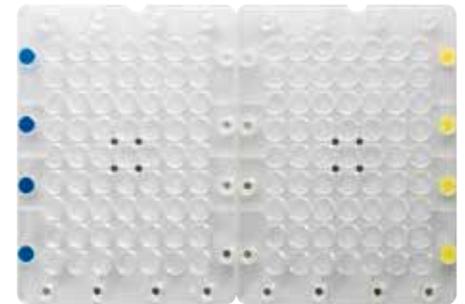
008962
630 Halbe Schalen Kugeln DS
"Cristaux" 2 designs
ø 2,6 cm (für 315 Kugeln)



050304
630 Halbe Schalen Kugeln WS "Foot"
ø 2,6 cm (für 315 Kugeln) •



009052
630 Halbe Schalen Kugeln WS "Cristaux"
4 designs ø 2,6 cm (für 315 Kugeln)



009963
1 Magnetform zum Zusammenfügen von Kugeln
63 Druckstellen - 39,5 x 30 cm - H. 3 cm •

009964
1 Magnetform zum Zusammenfügen von Eiern/Madeleines
63 Druckstellen - 39,5 x 30 cm - H. 3 cm •

PCB hat eine vollständige Reihe von Schokoladenschalen entwickelt, um eine große Vielfalt an Produkten herzustellen:

- Schokoladenpralinen mit extrem weichen und saftigen Füllungen. Die Feinheit dieser Schalen ermöglicht es denjenigen, die es wünschen, nach Füllung der Schale eine Umhüllung vorzunehmen.
- Gebäck: Diese Schalen ermöglichen eine originelle Präsentation von zarten Produkten.



008948
504 Kugeln Schalen DS
ø 2,5 cm •



040097
350 Runde Schalen CBC
ø 3 cm - H. 1,2 cm •



040099
280 Quadratische Schalen CBC
2,7 x 2,7 cm - H. 1,8 cm •



040098
280 Runde Schalen CBC
ø 3 cm - H. 1,8 cm •





008988
350 Quadratische Schalen DS
2,2 x 2,2 cm - H. 1,2 cm •



008991
350 Runde Schalen DS
Ø 2 cm - H. 1,2 cm •



008996
350 Dreiecke Schalen DS
2,5 cm - H. 1,2 cm •



008998
350 Ovale Schalen VS
3,4 cm - H. 1,2 cm •



008993
350 Ovale Schalen DS
3,4 cm - H. 1,2 cm •



008997
350 Runde Schalen VS
Ø 3 cm - H. 1,2 cm •



009001
350 Runde Schalen WS
Ø 3 cm - H. 1,2 cm •



008992
350 Runde Schalen DS
Ø 3 cm - H. 1,2 cm •



009002
280 Runde Schalen WS
Ø 3 cm - H. 1,8 cm •



008999
280 Runde Schalen DS
Ø 3 cm - H. 1,8 cm •



008989
350 Quadratische Schalen DS
2,7 x 2,7 cm - H. 1,2 cm •



008990
350 Quadratische Schalen DS
3 x 3 cm - H. 0,8 cm •



009000
280 Quadratische Schalen DS
2,7 x 2,7 cm - H. 1,8 cm •



008913
120 Quadratische Schalen DS
4,7 x 4,7 cm - H. 0,8 cm •



008939
120 Quadratische Schalen VS
4,7 x 4,7 cm - H. 0,8 cm •



008963
210 Rechteckige Schalen DS
6,3 x 1,4 cm - H. 1,5 cm •



009013
350 Rechteckige Schalen DS
3,4 x 1,6 cm - H. 1,4 cm •



008994
350 Rechteckige Schalen DS
3,5 x 2 cm - H. 1,2 cm •

POMPONETTES

224



008964

210 Pomponettes weiß in Bronze gesprenkelt
Ø 3,4 cm - H. 1,4 cm •



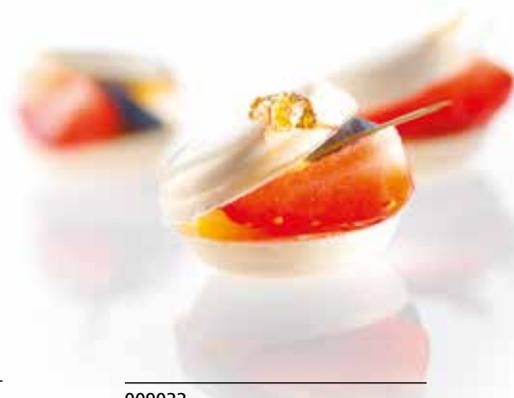
Die Pompons und Pomponettes sind das Ergebnis einer Technik, die von PCB entwickelt wurde: diese extra dünnen Schalen sollen mit einer Vielfalt von Massen gefüllt und dann eingefroren werden. Das Entnehmen aus der Form geschieht entsprechend Ihrer Bedürfnisse. Diese Schalen eignen sich für all Ihre pikanten oder süßen Gelüste. In Anbetracht des Erfolgs dieser Produkte, wurde diese Produktreihe in vielen Formen hergestellt: kegelförmige Tütchen, Makronen, ...

SIEHE TECHNIK UNTEN



009012

210 Pomponettes schwarz
könisch Ø 3,4 cm - H. 2,7 cm •



009022

210 Pomponettes Macaron weiß-schillernd
Ø 3,4 cm - H. 0,8 cm •



ACHTUNG DIESE PRODUKTE
MÜSSEN GEFÜLLT UND
GEFROREN WERDEN,
UM ENTFORMEND ZU WERDEN



008971

210 Pomponettes schwarz
in Bronze gesprenkelt
Ø 3,4 cm - H. 1,4 cm •

050068
210 Pomponettes caramel
Ø 3,4 cm - H. 1,4 cm •



TECHNIK

Mit der Masse füllen. (Für die Pompons empfehlen wir Ihnen, im Inneren Ihrer Desserts Biskuit hinzuzufügen). Einfrieren. Das Entnehmen aus der Form geschieht entsprechend Ihren Bedürfnissen



POMPONS

Die Pompons können mit Mousse und Keksen gefüllt werden (wie traditionelle Desserts), mit Eis, Coulis, Quark ... Nach dem Einfrieren erhalten Sie großartige individuelle, fein gefrorene und bereits dekorierte Desserts. Sehr einfach zu essen, die Schale bricht unter der Berührung des Löffels des Gastes.



SIEHE TECHNIK UNTEN



008896
120 Pompons schwarz
Ø 5,8 cm - H. 2,5 cm •



009003
60 Pompons schwarz "Kugelhopf"
Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm •



009024
60 Pompons weiß
Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm •

225



009010
60 Pompons schwarz "Traces"
Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm •



050067
60 Pompons caramel
Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm •



008985
60 Pompons schwarz "Arabesques"
Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm •



009049
100 Pompons rechteckig schwarz
14 x 3 cm - H. 2,2 cm •



009004
60 Pompons weiß "Orange"
Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm

ZUM FÜLLEN

Eine Vielzahl von Größen und Formen sind erhältlich, um all Ihre Wünsche von Feinschmecker-Gefäßen zu erfüllen: Tropfen, Röhrchen ... sie biegen sich nach Ihren Wünschen und Anforderungen und gewährleisten ein perfektes Aussehen für Ihre Geschäfte, Ihre Buffets, oder Ihre auf Tellern angerichteten Desserts.

226

008949

48 Schalen DS quadratisch
4,6 x 4,6 cm H. 4,5 cm •



008950

54 Schalen DS rechteckig
11,4 x 2,5 cm H. 2,6 cm •



008644

36 Schalen DS "Ajourées"
9,5 x 5 cm H. 4 cm •



008721

32 Röhren DS "Étoiles"
L. ± 8 cm, ø 3,3 cm •



036145

48 Röhren DS abgeschrägt
L. ± 20 cm, ø 3,5 cm •



Möchten Sie individuelle Nachspeisen kreieren, die nicht alltäglich sind? Suchen Sie Unterlagen, die Ihren Gästen während des Buffets nachhaltig in Erinnerung bleiben? PCB hat ein Sortiment von Portionsgläsern ausgewählt, Behälter, die mit der Transparenz spielen, um Ihre Kreationen zu unterstreichen und ihnen einen passenden Rahmen zu bieten. Die zu füllenden Röhren ermöglichen es Ihren Kunden, Ihr Dessert mit einem ungewöhnlichen Gefäß abzuschließen. Coulis, Ganache ... Sie werden tausend andere Verwendungen für diese Rohre finden. Entdecken Sie diese Präsentationsplatten für Ihre kleinen Desserts, die elegant die klassischen Anhänger ersetzen. Sie ermöglichen einen einfachen Transport durch ihre Griffe und ihr minimalistisches Design macht große Ihr Kreationen.



004558
100 Pipetten
15,5 x 1,3 cm •



004712
100 Runde Pipetten
7,6 x 8 cm, ø Kugel 2,6 cm •



004575
30 Rohren zum Füllen - 30 ml •

004664
30 Rohren zum Füllen - 15 ml •



004640
1 Zange für Röhren •



004621
100 Glasfläschchen
ø 8 cm - H. 9 cm - 25 cl •



004625
200 Schälchen "Cupcakes"
ø 6 cm - H. 4 cm - 7 cl •



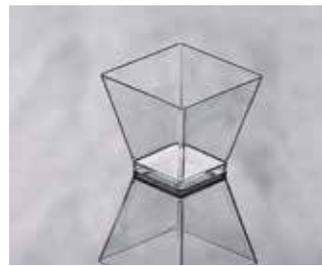
004674
48 Fläschchen "Tradition" bruchsicher
ø 4,8 cm - H. 8,3 cm - 8 cl •



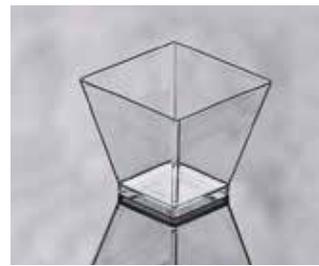
004508
300 Gläser "Classiques"
ø 4,4 cm - H. 5,2 cm - 6 cl •



004506
300 Schlanke Gläser "Élancées"
ø 4,4 cm - H. 8,2 cm - 8 cl •



004510
300 Gläser in Würfelform "Cubiques"
5 x 5 cm - H. 4,5 cm - 6 cl •



004532
400 Gläser in Würfelform "Grandes Cubiques"
7 x 7 cm - H. 7 cm - 22 cl •



004714
100 Tortenheber transparent rund
ø 8 cm •

004715
100 Tortenheber transparent quadratisch
8 x 8 cm •

004716
100 Tortenheber transparent rechteckig
10 x 5,5 cm •

TORTEN BODEN



228

Wir sind stolz, die Qualität von „Made in France“ zu repräsentieren.

Deshalb möchten wir Ihnen diese neue Reihe von Tortenböden anbieten. Wir haben uns entschieden, mit französischen Partnern und lokalen Produkten zu arbeiten, um die Rückverfolgbarkeit besser zu beherrschen, die Auswirkungen auf die Umwelt zu begrenzen und vor allem, um dem handwerklichen Know-how so nah wie möglich zu sein.

Wir möchten die Reinheit der streng ausgewählten französischen Zutaten (Butter, Mehl, Eier aus Freilandhaltung usw.) würdigen und haben alle Künstlichkeiten und Aromatisierungen weggelassen, die den Geschmack der Verzierungen stören.



Wir haben eine Reihe von essentieller und innovativer Produkte geschaffen – für **Salziges und Süßes, mit Schokolade oder neutral-**, um unendliche Kreationen zu ermöglichen, die alle Geschmäcker und Wünsche zufrieden stellen werden.
Entdecken Sie auch zwei **glutenfreie Böden**, die einer starken Nachfrage entsprechen.

SÜSSE TORTENBÖDEN

229



043152
189 Mini Schoko-Förmchen rund
ø 2,9 cm - H. 1,5 cm •



033526 *
210 Schoko-Förmchen, klein,
rund ø 3,7 cm - H. 1,5 cm •



033527 *
210 Schoko-Förmchen, klein,
quadratisch 3,4 x 3,4 cm
H. 1,5 cm •



033528 *
36 Schoko-Förmchen, groß, rund
ø 8 cm - H. 1,7 cm •



033529 *
36 Schoko-Förmchen, groß, quadratisch
6,9 x 6,9 cm - H. 1,7 cm •



043151
189 Mini süße Förmchen rund
ø 2,9 cm - H. 1,5 cm •



033515 *
210 Süße Förmchen, klein, rund
ø 3,7 cm - H. 1,5 cm •



033520
90 Süße Förmchen, mittelgroß
ø 5 cm - H. 1,7 cm •



033517 *
210 Süße Förmchen, klein,
quadratisch 3,4 x 3,4 cm
H. 1,5 cm •



040192
Ständer Kegel transparent 37 x 28 cm
H. 8 cm - 63 Ausstanzungen •



033522 *
36 Süße Förmchen, groß, rund
ø 8 cm - H. 1,7 cm •



033523 *
36 Süße Förmchen, groß,
schmal, rund ø 8 cm - H. 1 cm •



033524 *
36 Süße Förmchen, groß, quadratisch
6,9 x 6,9 cm - H. 1,7 cm •



033525 *
90 Süße Förmchen, groß, rechteckig
10 x 3,5 cm - H. 1,7 cm •



033521
90 Süße Hörnchen
ø 2,5 cm - H. 7,5 cm •



BÖDEN FÜR SALZIGES



043150
189 Mini salzige Förmchen rund
ø 2,9 cm - H. 1,5 cm •



033501 *
210 salzige Förmchen, klein,
rund ø 3,8 cm - H. 1,5 cm •



033503 *
210 salzige Förmchen, klein,
quadratisch 3,4 x 3,4 cm
H. 1,5 cm •



040192
Ständer Kegel transparent 37 x 28 cm
H. 8 cm - 63 Ausstanzungen •



231



033507 *
36 salzige Förmchen, groß,
ø 8 cm - H. 1,7 cm •



033508 *
36 salzige Förmchen, groß, quadratisch
6,9 x 6,9 cm - H. 1,7 cm •



033509 *
90 salzige Förmchen, groß, rechteckig
10 x 3,5 cm - H. 1,7 cm •

033506
90 Hörnchen Sesam
ø 2,5 cm - H. 7,5 cm •



033512 *
192 Tulpen Karotte
ø 3,2 cm - H. 1,5 cm •



033513 *
192 Tulpen Rote Beete
ø 3,2 cm - H. 1,5 cm •



033514 *
192 Tulpen Spinat
ø 3,2 cm - H. 1,5 cm •



033511 *
252 Neutrale Schiffchen
6,9 x 3,3 cm - H. 0,9 cm •



033510 *
252 Schwartze Schiffchen
6,9 x 3,3 cm - H. 0,9 cm •

GLUTENFREIE BÖDEN



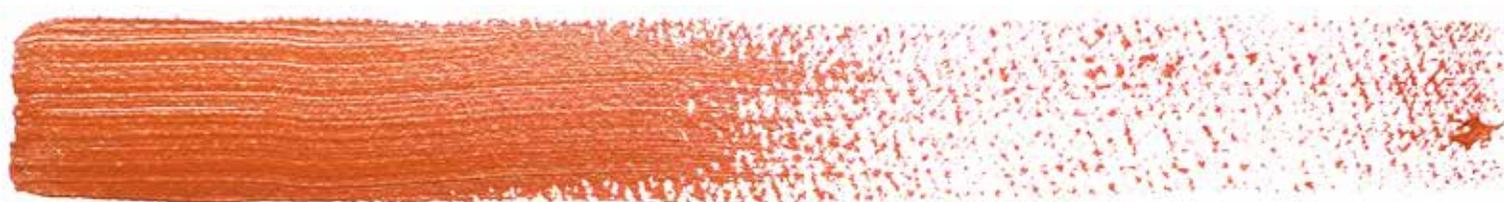
033530 *
90 Glutenfreie Förmchen,
mittelgroß ø 5 cm - H. 2 cm •



033531*
36 Glutenfreie Förmchen, groß
ø 8,5 cm - H. 2 cm •



Die
DESSERTS FORMEN



INDIVIDUELLE DESSERTS P. 234

FORMEN DESSERTS P. 242

WEIHNACHTSKUCHEN P. 248

RÉCAPITULATIF GÉNÉRAL P. 302

INDIVIDUELLE DESSERTS

234

Damit Sie auf verschiedene Weise auf die wachsende Nachfrage nach individuellen Desserts reagieren können, freuen wir uns, eine Vielzahl von Formen anzubieten. Bewegen Sie sich durch die verschiedenen Stile, um Ihre Kunden immer wieder zu überraschen.

050070

4 Nachspeiseformen "Petite tarte meringuée" für 48 Stück ø 7,4 cm - H. 2,7 cm •

060220

4 Nachspeiseformen "Petit Palet" für 48 Stück ø 7,4 cm - H. 1,5 cm •

060221

16 Nachspeiseformen "Spirale" für 48 Stück ø 8 cm - H. 1,5 cm •

060220

4 Nachspeiseformen "Petit Palet" für 48 Stück ø 7,4 cm - H. 1,5 cm •

THIERRY

Bamag

060219

4 Nachspeiseformen "Petite tarte Pochage" für 48 Stück ø 7,4 cm - H. 2,3 cm •

060220

4 Nachspeiseformen "Petit Palet" für 48 Stück ø 7,4 cm - H. 1,5 cm •



010278

1 Silikonform "Mini Palet" für 15 Stück
ø 4,5 cm - H. 2 cm •



050069

8 Nachspeiseformen "Petite ronde"
für 48 Stück ø 6,4 cm - H. 1,1 cm •



JÉRÉMY

Del Val



045517

4 Nachspeiseformen "Bottes
Père Noël" für 32 Stück
7,8 x 10,6 cm - H. 3,1 cm •

ERIC

Bergon



235

009969

4 Nachspeiseformen "Mini Coussin"
für 48 Stück 4,5 x 4,5 cm •



FRANCK

Michel

010120

2 Silikonformen "Magnum"
für 12 Stück - 9,2 x 4,8 cm - P. 2,5 cm •

004668

50 Flache Stäbchen aus
Birkenholz 11,2 x 1 cm •

010119

1 Silikonform "Mini magnum"
für 8 Stück - 6,8 x 3,7 cm - P. 1,8 cm •

004667

50 Mini Flache Stäbchen aus
Birkenholz 7,2 x 0,8 cm •



FRANÇOIS

Perret

010291
1 Nachspeiseform "Cube"
für 10 Stück
4,5 x 4,5 cm - H. 4,5 cm •

005021
100 Folien Rhodoide
kreuzförmig geschnitten
13,5 x 13,5 cm •

010274
1 Silikonform "Ovoide"
für 8 Stück
8,2 x 4,3 cm - H. 3,2 cm •



036146
4 Nachspeiseformen "Igloo"
für 32 Stück
8 x 8,6 cm H. 3,7 cm •



VINCENT

Guerlais

010241
4 Nachspeiseformen "Tong" für 48 Stück
12,5 x 5,7 cm - H. 1 cm •

010242
1 Ausstechform "Tong" 12,9 x 6,1 cm •

001667
4 Blisters "Flip-Flop Riemenchen"
für 48 Druckstellen 5,1 x 5,3 cm •

004435
100 Tonpapier "Tong" •



ARNAUD

Lanthen

010175
1 Silikonform "Sucette spirales"
für 8 Stück - 6,2 x 3,2 cm •

004667
50 Mini Flache Stäbchen aus Birkenholz
7,2 x 0,8 cm •



010174
4 Nachspeiseformen "Petite tarte"
für 48 Stück
ø 7,4 cm - H. 1,7 cm •

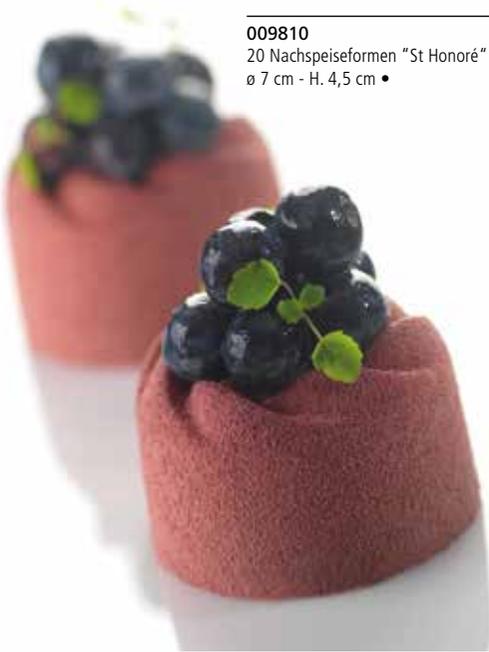
THIERRY

Bamas



SIEHE ALLE FORMEN AUF **S. 316**

009810
20 Nachspeiseformen "St Honoré"
ø 7 cm - H. 4,5 cm •



009904
4 Nachspeiseformen "Dôme"
für 60 Stück
ø 6,8 cm - H. 4 cm •



010047
4 Nachspeiseformen "Parfum" für 32 Stück
ø 8 cm - H. 4 cm •

010051
1 Silikonform "Bouchon de parfum"
für 1 Stück •

010297
1 Silikonform "Parfum"
für 6 Stück
ø 8 cm - H. 4 cm •



237

JÉRÔME
De Oliveira

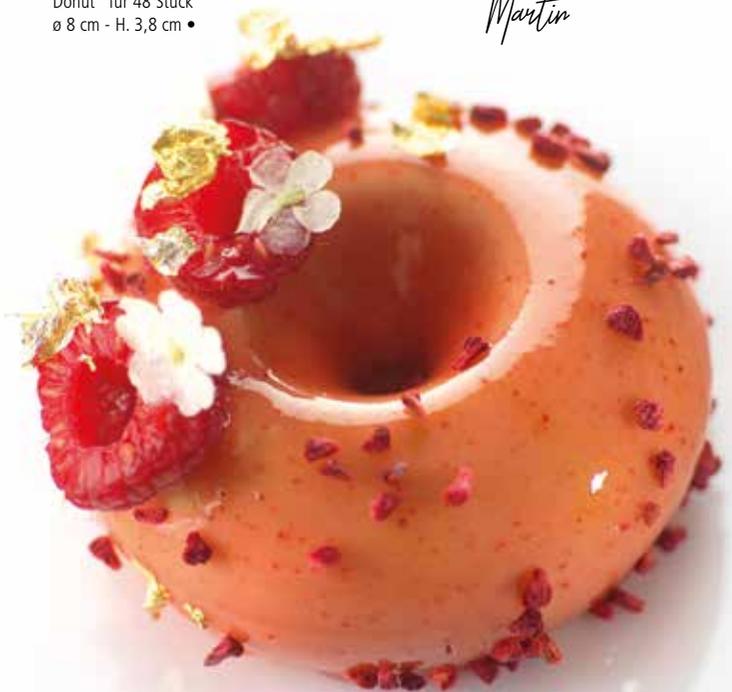
009790
10 Röhren Molines
58 cm - Ø 3,5 cm und 20 Deckel
100 Folien Rhodoide 58 x 12 cm •

005002
100 Folien Rhodoide
58 x 12 cm •



PASCAL
Molines

010173
4 Nachspeiseformen "French
Donut" für 48 Stück
ø 8 cm - H. 3,8 cm •



JOHAN
Martin

QUENTIN

Bailly

010276
1 Silikonform "Palet"
für 8 Stück
ø 6,5 cm - H. 3 cm •

060222
2 Nachspeiseformen "Agrumes"
für 24 Stück
ø 6,5 cm - H. 2,5 cm •

009941
10 Nachspeiseröhr "Sucettes"
ø 3,5 cm - H. 8 cm •

005013
200 Folien Rhodoide
12 x 8 cm •

004568
200 Flache Stäbchen aus
Buchenholz 9,3 x 1,8 cm •

SÉBASTIEN

Bouillet

QUENTIN

Bailly

025150
4 Nachspeiseformen "Trésor"
für 40 Stück
11,8 x 3 cm - H. 3,5 cm •

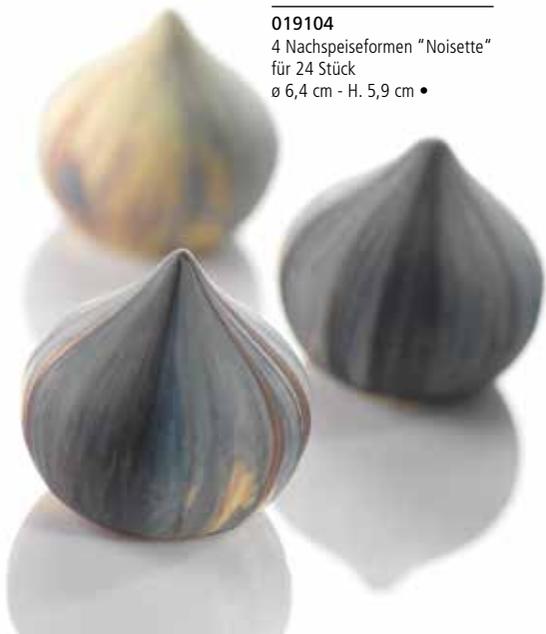
040163
6 Nachspeiseformen "Pot" für 24 Stück
ø 6,5 cm - H. 5,5 cm •

009900
20 Nachspeiseformen "Larme"
9,5 x 5,5 cm - H. 4,2 cm •

PIERRE

Hermé

CÉDRIC
Grolet



019104
4 Nachspeiseformen "Noisette"
für 24 Stück
ø 6,4 cm - H. 5,9 cm •

045519
2 Nachspeiseformen "Petites Citrouilles"
für 24 Stück
ø 7,6 cm - H. 1,8 cm •

FRANÇOIS
Perret

JULIEN
Merceron



010101
4 Nachspeiseformen "Cerise"
für 24 Stück
ø 7,3 cm - H. 5,8 cm •

MARC
Rivière



239

010011
4 Nachspeiseformen "Pomme"
für 24 Stück
ø 7,3 cm - H. 5,8 cm •

PHILIPPE
Rigollot



010240
4 Nachspeiseformen "Galet"
für 16 Stück
10 x 7 cm - H. 4,5 cm •



010099
4 Nachspeiseformen "Poire"
für 24 Stück
ø 5,7 cm - H. 8,5 cm •

CHRISTOPHE
Michalak



060223

6 Nachspeiseformen "P'tits Champis"
für 24 Stück (Fuß des Pilzes)
ø 6,6 cm - H. 5,5 cm •

050070

4 Nachspeiseformen "Petite tarte meringuée"
für 48 Stück (Spitze des Pilzes)
ø 7,4 cm - H. 2,7 cm •



JEAN-MICHEL

Perruchon

025149

4 Nachspeiseformen
"Bonnet de Noël"
für 24 Stück
ø 7 cm - H. 5,2 cm •



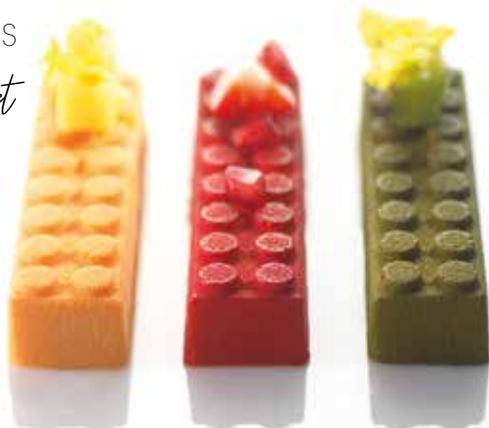
045841

10 Nachspeiseformen "Mini-bûchette"
54 x 3,8 cm - H. 3,8 cm •

048002

100 Folien Rhodoide
53 x 10 cm für Nachspeiseformen 045841 •

FRANÇOIS

Pernet

010306

4 Nachspeiseformen "Jeu d'enfant"
für 48 Stück
10 x 2,5 cm - H. 2 cm •

THIERRY

Mulhaupt

010354

1 Platte für Nachspeisen
"Ronds" für 45 Stück
ø 6 cm - H. 4 cm •

005000

200 Folien Rhodoide
19,5 x 4 cm •





010002
3 Nachspeiseformen "Cœur spirale"
für 24 Stück 8,5 cm - H. 3,8 cm •



FRANCK

Michel

241

009948
20 Nachspeiseformen
"Petit coussin" für 10 Stück
8 x 8 cm - H. 3 cm •

010176
1 Silikonform "Mini Wedding cake"
für 6 Stück ø 6 cm H. 7,5 cm •



CÉDRIC

Grolet

010273
4 Nachspeiseformen "Double Cœurs"
für 12 Stück 9,5 x 11 cm - H. 5 cm •



JEAN-MICHEL

Norca

010137
4 Nachspeiseformen "Diamants"
für 16 Stück ø 7,3 cm - H. 5,8 cm •



JÉRÔME

De Oliveira

010178
4 Nachspeiseformen "Bouche" für
32 Stück 9,5 x 6 cm - H. 4 cm •



FORMEN DESSERTS

Je nach der Gestaltung, die Sie erreichen wollen, nehmen die Dessert-Formen, die auf diesen Seiten präsentiert werden, das Aussehen an, da Sie ihnen geben wollen. Einfache und reine Formen ermöglichen Ihnen alles Originelle und alle Kühnheit in Bezug auf die Gestaltung und die Dekoration.

242

THIERRY

Bamaz



060226
10 Nachspeiseformen "Étoile"
ø 20 cm - H. 7 cm •



| SIEHE ALLE FORMEN AUF **S. 316**

YANN

Bryz



030076

12 Nachspeiseformen "Miroir" für 6 Stück
ø 18 cm - H. 4,5 cm
Unterseite : ø 18 cm - H. 3 cm
Oberseite : ø 12 cm - H. 2 cm •



VINCENT

Guerlais



036148

8 Nachspeiseformen "Grand Igloo"
19,5 x 21 cm - H. 9 cm •



009858

10 Nachspeiseformen "Cœur"
18 x 19 cm •



010280

10 Nachspeiseformen "Kugeln"
16 x 16 cm - H. 4,5 cm •

009812

10 Nachspeiseformen "St Honoré"
ø 20 cm - H. 6,8 cm •

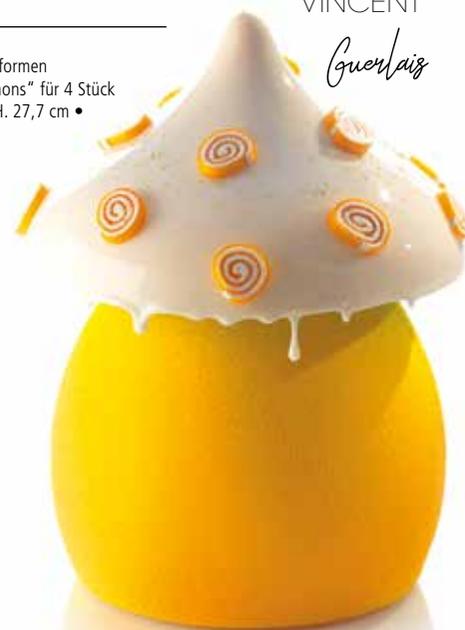
009811

10 Nachspeiseformen "St Honoré"
ø 16 cm - H. 6 cm •



025152

12 Schalenformen
"Champignons" für 4 Stück
ø 18 cm - H. 27,7 cm •



VINCENT

Guerlais

CAMILLE

Lesecq

244



010104

10 Nachspeiseformen "Souche"
ø 18 cm - H. 4 cm •

040164

10 Nachspeiseformen "Ondes"
ø 16 cm - H. 7 cm •



010223

10 Nachspeiseformen "Couronne"
ø 15,5 cm - H. 3,2 cm •

010248

10 Nachspeiseformen
"Dessous de Couronne"
ø 15,5 cm - H. 2 cm •

QUENTIN

Bailly



010227

10 Nachspeiseformen "Palet"
für 5 Stück ø 19 cm - H. 4,4 cm •

010228

10 Nachspeiseformen "Palet"
für 5 Stück ø 15 cm - H. 4 cm •

MATHIEU

Blandin



FRANÇOIS
Perret



045520
10 Nachspeiseformen
"Cœurs ballon" für 5 Stück
14 x 14 cm - H. 6 cm •

THIERRY
Bamaz



010143
9 Nachspeiseformen "Tarte" - 3 designs
Kleine Kreise : H. 1,8 cm, ø 15 cm
Mittlere Kreise : H. 1,8 cm, ø 17 cm
Große Kreise : H. 1,8 cm, ø 19 cm •

009759
10 Nachspeiseformen "L'Impérial"
ø 16 cm - H. 5,5 cm •

009813
10 Nachspeiseformen "L'Impérial"
ø 20 cm - H. 6,6 cm •

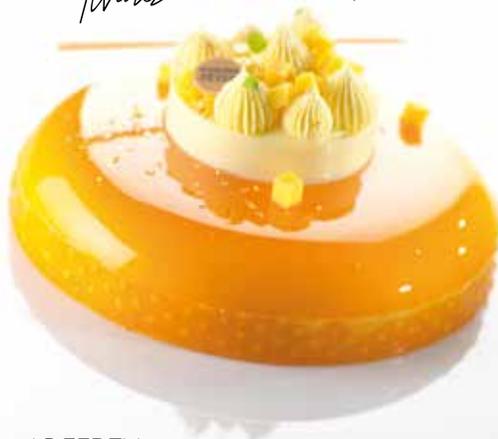


245

JULIEN

Alvarez

010123
10 Nachspeiseformen "Galactica"
ø 19,2 cm - H. 4 cm •



060224
10 Nachspeiseformen "Spirale"
ø 18 cm - H. 1,5 cm •



JOFFREY

Lafontaine

010221
8 Nachspeiseformen "Vrille"
ø 17 cm - H. 9,5 cm •



SIEHE ALLE FORMEN AUF **S. 316**

060225
10 Nachspeiseformen "Rosace"
ø 15 cm - H. 2 cm •



JEAN-MICHEL

Perruchon

000358
8 Nachspeiseformen
"Bonnet de Noël"
ø 18 cm - H. 15 cm •



000357
15 Nachspeiseformen "Couronne de l'Avent"
für 3 Stück ø 19 cm
Sockel : H. 1,4 cm ø 19 cm
Halbkugeln : 12 Halbkugeln ø 5 cm,
24 Halbkugeln ø 4 cm,
30 Halbkugeln ø 3 cm •

ANTONY
Terrone





SIEHE ALLE FORMEN AUF **S. 316**

JULIEN

Merceron

FRANÇOIS

Pernet



045521

5 Nachspeiseformen "Citrouilles"
ø 16 cm - H. 4,4 cm •

009949

10 Nachspeiseformen
"Grand coussin" für 5 Stück
16 x 16 cm - H. 7 cm •

FRANCK

Michel



247

010281

8 Nachspeiseformen "Sphère"
ø 18 cm - H. 9 cm •

010283

8 Nachspeiseformen "Sphère"
ø 14 cm - H. 7 cm •



ANGELO

Musa



009952

1 Nachspeiseform "Cube" für 5
Stück 10 x 10 cm - H. 10 cm •

005018

100 Folien Rhodoide
10 x 10 cm •

009910

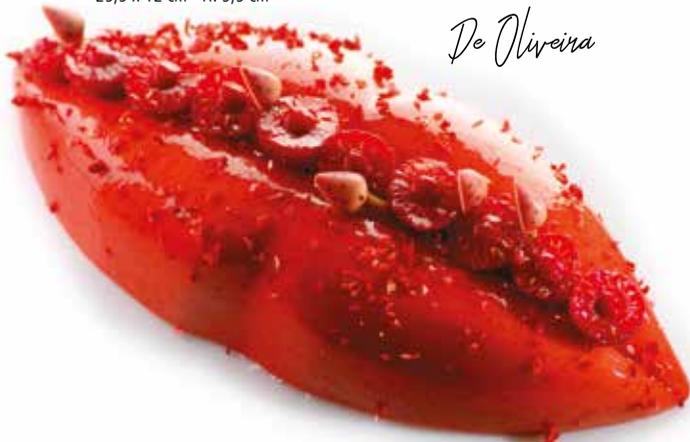
1 Nachspeiseform inox "Cube"
10 x 10 cm - H. 10 cm •

010038

5 Nachspeiseformen "Bouche"
25,5 x 12 cm - H. 5,5 cm •

JÉRÔME

De Oliveira



010006

10 Nachspeiseformen
"Cœur matelassé"
15 x 15,5 cm - H. 3,5 cm •

FRÉDÉRIC

Cassel



WEIHNACHTSKUCHEN

248



060231
12 Formen Weihnachtstk. oberer Teil
"Éminence" für 12 Stück
23,6 x 6,6 cm - H. 2,5 cm •

060227
12 Formen Weihnachtstk. unterer
Teil für 12 Stück
24 x 7 cm - H. 4 cm •

060229
12 Weihnachtskuchenformen oberer Teil "Rondin"
für 12 Stück 23,6 x 6,6 cm - H. 3,5 cm •

060227
12 Weihnachtskuchenformen unterer Teil für 12 Stück
24 x 7 cm - H. 4 cm •



025153
12 Weihnachtskuchenformen "Mont Blanc"
für 6 Stück 25 x 8 cm - H. 7,3 cm •



YANN
Bryz

249

009922
1 Quadratische Weihnachtskuchenmetallform
"Bûche carrée"
50 x 7 cm - H. 7 cm •



ANGELO
Musa

THIERRY
Bamas

045524
12 Weihnachtskuchenformen
"Duchesse" für 6 Stück
24 x 7 cm - H. 5,9 cm •



PIERRE
Hermé

009899
4 Weihnachtskuchenformen
"Dunes"
49,5 x 7,5 cm - H. 8 cm •



045525
12 Weihnachtskuchenformen
"Comtesse" für 6 Stück
24 x 7 cm - H. 5 cm •



THIERRY
Bamas



VINCENT
Gueraiz

- 025151
10 Weihnachtskuchenformen
"Champagne" für 10 Stück
25 x 9 cm - H. 5,6 cm •

- 036152
8 Weihnachtskuchenformen
"Longueur 6 parts" für 8 Stück
34 x 6 cm - H. 2,8 cm •



QUENTIN
Bailly

- 010220
4 Weihnachtskuchenformen "Tranche"
51 x 8 cm - H. 6,5 cm •



JOHANNES
Bonin

- 010147
4 Weihnachtskuchenformen
"Lingot" 17,8 x 8,5 cm - H. 6 cm •

JULIEN
Alvarez



- 010001
4 Weihnachtskuchenformen
"Vrille" 47 x 7 cm - H. 8 cm •

- 060230
12 Weihnachtskuchenformen oberer
Teil "Facettes" für 12 Stück
23,6 x 6,6 cm - H. 3 cm •

- 060227
12 Weihnachtskuchenformen
unterer Teil für 12 Stück
24 x 7 cm - H. 4 cm •



- 036150
8 Weihnachtskuchenformen "Parchemin"
für 4 Stück 34 x 7,5 cm - H. 7,5 cm •

CÉDRIC
Grolet





000366
4 Weihnachtskuchenformen
"Kugeln" 51 x 8 cm - H. 6,5 cm •

YANN
Bryz



036154
16 Weihnachtskuchenformen "Papillotte"
für 4 Stück 28 x 6,5 cm - H. 6,2 cm •

060228
12 Weihnachtskuchenformen oberer Teil
"Tsarine" für 12 Stück
23,6 x 6,6 cm - H. 3 cm •

060227
12 Weihnachtskuchenformen unterer
Teil für 12 Stück
24 x 7 cm - H. 4 cm •



THIERRY
Bamaz

251

FRANÇOIS
Perret



JULIEN
Merceron

045522
8 Weihnachtskuchenformen
"Père Noël" für 4 Stück
11 x 38 cm H. 5,5 cm •

💡 | SIEHE ALLE FORMEN AUF **S. 316**

060232
10 Weihnachtskuchenformen
"Montagne" 54 x 7 cm - H. 8 cm •

045840
10 Weihnachtskuchenformen 54 x 8,4 cm - H. 7,2 cm •

048001
100 Folien Rhodoide 54,5 x 19 cm für
Weihnachtskuchenformen 045840 •

060234
10 Formen "Petite bûche gouttière" 54 x 5,7 cm - H. 5 cm •

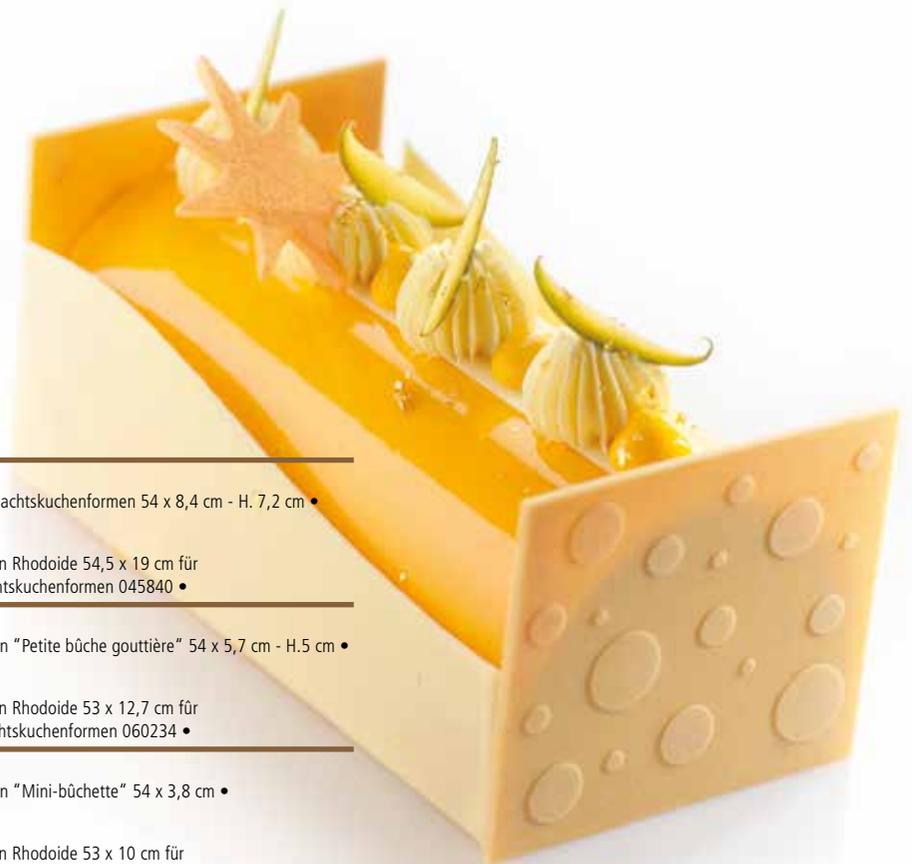
060235
100 Folien Rhodoide 53 x 12,7 cm für
Weihnachtskuchenformen 060234 •

045841
10 Formen "Mini-bûchette" 54 x 3,8 cm •

048002
100 Folien Rhodoide 53 x 10 cm für
Weihnachtskuchenformen 045841 •



LAURENT
Jeanrin



CHRISTOPHE
Michalak



- 009992**
1 Weihnachtskuchenform "Tube" 50 cm ø 6,4 cm und 2 Deckel •
- 005019**
100 Folien Rhodoide 50 x 21 cm •



Figuel Rose Couronne



LUCIEN
Gautier

010289
4 Weihnachtskuchenformen "Drapé" 51 x 8 cm - H. 7,5 cm •



CAMILLE
Legacq

010066
4 Weihnachtskuchenformen
"Roseline" 46 x 9,5 cm - H. 7 cm •

025155
8 Weihnachtskuchenformen "Méli-mélo"
für 4 Stück 51 x 7,5 cm - H. 7 cm •

QUENTIN
Bailly



THIERRY
Bamaz

045523
12 Weihnachtskuchenformen
"Marquise" für 6 Stück
24 x 7 cm - H. 5 cm •



010145
4 Weihnachtskuchenformen
"Trésor" 20 x 8 cm - H. 7,2 cm •

THIERRY
Bamaz



253

010146
4 Weihnachtskuchenformen "Hellénique"
51 x 7,8 cm - H. 4,6 cm •

FRANCK
Michel



060233
10 Weihnachtskuchenformen "Ondes"
54 x 7 cm - H. 8 cm •





Die
SCHOKO. FIGUREN



FERTIGE SCHOKOLADEN THEMEN P. 256

BEDRUCKTE FORMEN P. 262

TRANSFERFOLIEN UND FORMEN P. 274

DIE ALLGEMEINE ZUSAMMENFASSUNG P. 302

SCHOKOLADE FIGUREN

256

Abmessung Matroschkas :
H. 10 cm - Gewicht : ± 45 g



004431
Verpackungsset
für 12 Matroschkas •



045527
48 Bärchen CBC 2 Designs
2 x 1,3 cm •



003489
12 Matroschkas DS "Classique"
2 Designs



036090
12 Matroschkas DS "Merveille" •



040101
12 Matroschkas VS "La Parade"
3 Designs •



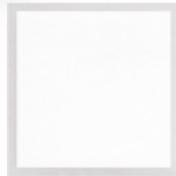
002630
12 Matroschkas WS
"Père Noël"



045526
12 Matroschkas CBC "Ours"
2 Designs •



040102
32 Mini Karten DS "Bisous doux"
zum personalisieren 7 x 7 cm •

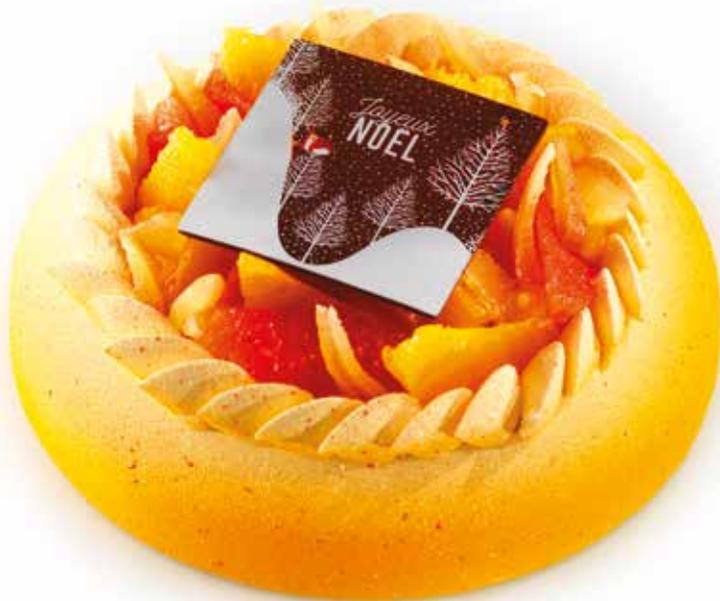


000404
10 Abziehfolien Weiß
8 x 8 cm •



008239
10 Abziehfolien Rot 8 x 8 cm •

045528
32 Mini Karten DS "Tout schuss"
zum personalisieren 7 x 7 cm •



019150
12 Abziehfolien "Rosa Herz"
12 x 12 cm •



019151
12 Abziehfolien "Weiß Herz"
12 x 12 cm •



045531
12 Smartphones VS
"J'arrive !" 12 x 6,5 cm •



025164
12 Herzen VS "Doodle"
zum personalisieren
12 x 10 cm Gewicht : ± 25 g •

SCHOKOLADE KUGELN

258



Finden Sie die fertigen
Schokoladen Themen in
unserem Pure Emotion Sortiment
ab Seite **94**



060166
12 Erdbeere Kugeln "Licorne" 2 Designs ø 7 cm - Gewicht : ± 50 g •

060168
12 Erdbeere Einhörner Hörner - 5,2 x 4,1 cm •

Achtung ! Diese Kugeln sind flach.



045530
12 Flach Kugeln VS "Décroche les étoiles..."
ø 7 cm - Gewicht : ± 30 g •



025163
12 Flach Kugeln DS "Doux visages" 2 Designs ø 7 cm
Gewicht : ± 30 g •



003476
12 Kugeln DS "Scintillant" 3 Designs ø 7 cm
Gewicht : ± 50 g

259



002454
12 Kugeln WS "Arabesques" 3 Designs ø 7 cm
Gewicht : ± 50 g



025167
24 Kugeln DS "Alpilles" 3 Designs ø 5,8 cm
Gewicht : ± 30 g •



003767
24 Kugeln DS "Cristaux" 3 Designs ø 5,8 cm - Gewicht : ± 30 g •



004433
Verpackungsset für 12 Kugeln •



009885
3 Formen "Kugel Anhänger"
gleich 60 Druckstellen •

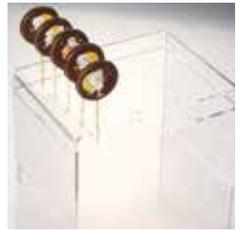




060171
60 Lutscher WS "Père Noël" 4 Designs
und Säckchen - Gewicht : ± 15 g •



003806
60 Lutscher DS "Animaux"
5 Designs - ø 5,4 cm und Säckchen - Gewicht : ± 15 g •



004560
Aufsteller für 20 Lutscher
25 x 18 cm - H. 16,5 cm •

003900
40 Kreditkarten DS "Joyeuses Fêtes"
8,5 x 5,5 cm - Gewicht : ± 12 g



004434
40 Säckchen für Kreditkarten •



003563
40 Kreditkarten DS "Joyeuses Fêtes"
8,5 x 5,5 cm - Gewicht : ± 12 g •



003679
40 Kreditkarten DS "Gâteau"
8,5 x 5,5 cm - Gewicht : ± 12 g



003490
40 Kreditkarten DS "Amour"
8,5 x 5,5 cm - Gewicht : ± 12 g

BEDRUCKTE THEMATISCHE FORMEN

Wir empfehlen Ihnen für eine optimale Verwendung, die nachstehenden Anwendungsvoraussetzungen zu befolgen:

Vor der Verwendung:

Ihr Arbeitsraum sowie die Arbeitsfläche müssen auf +22°C temperiert sein, damit Ihre Dekore optimal abgelöst oder aus der Form genommen werden können. Am Vortag vorbereitete Formen mit einer Raumtemperatur von 22°C sind vorzugsweise zu verwenden.

Ausgießen der Form in 2 Schichten:

Die Form ganz mit Schokolade ausgießen. 15 Sekunden lang auf die Form klopfen, damit Luftblasen entweichen und der Druck sich mit der Schokolade besser verbindet. 50 Sekunden warten, bevor die überschüssige Schokolade entfernt wird. Die Form umgekehrt zwischen zwei Trägern ablegen, damit auch der Rest abläuft. Sobald die Kristallisierung einsetzt, die Ränder entgraten (um einen glatten Rand zu erhalten). Die Form ungefähr 10 Minuten lang bei 4°C kalt stellen, damit die Schokolade am Transfermotiv gut aushärtet. Die Form 2 bis 3 Minuten lang wieder Raumtemperatur erreichen lassen und die zweite Schicht gießen, wonach die Form sofort wieder geleert wird. Die Form umgekehrt ablegen, damit die überschüssige Schokolade ablaufen kann. Sobald die Kristallisierung einsetzt, die Ränder entgraten. Ungefähr 20 Minuten lang bei 4°C kalt stellen. Aus der Form nehmen.

262

Abmessung Formen Halbe Kugeln:
ø 5 cm - Gewicht : ± 15 g



009885
3 Formen "Kugel Anhänger"
für 60 Druckstellen •



SIEHE TECHNIK S. 299





- Die Ruhezeiten sind einzuhalten, die ausgegossene Form nicht zu lange kalt stellen, um zu vermeiden, dass die Schokolade bricht oder zu stark schrumpft.
- Verträgt Ihre Schokolade eine Temperatur von einigen Zehntelgraden mehr im Vergleich zu den Angaben des Herstellers, empfehlen wir Ihnen, sie zu erhöhen. Der Druck kann hierdurch besser mit der Schokolade verschmelzen, was einen optimalen Transfer ermöglicht.



263

025172
10 Formen Halbkugeln "Sapins" für 10 Stück •

045535
10 Formen Halbkugeln "Romance" 3 Designs für 10 Stück •



001666
10 Formen Halbkugeln "Pois et étoiles"
für 10 Stück - 2 Designs

036092
10 Formen Halbkugeln "Majesty" für 10 Stück •

001600
10 Formen Halbkugeln "Père Noël" für 10 Stück - 2 Designs



001696
10 Formen Halbkugeln "Lettre de Noël" für 10 Stück - 2 Designs

001695
10 Formen Halbkugeln "Scandinave" für 10 Stück
3 Designs

001475
10 Formen Halbkugeln "Rouges et or" für 10 Stück
2 Designs

Maße Lippenstift :
H. 5,2 cm - ± 5,5 g

264



004663
36 Röhre für Lippenstift
ø 1,8 cm - H. 7,3 cm •



001661
2 Lippenstiftformen für 36 Stück
3 Designs



001689
2 Lippenstiftformen
"Paillettes" für 36 Stück
2 Designs



000383
2 Lippenstiftformen
"Je t'aime" für 36 Stück
2 Designs •



045536
2 Formen Hütte "Les lutins"
für 4 Stück
7,4 x 5,7 cm - H. 11,4 cm
Gewicht ± 100 g •



025173
10 Formen Ardoises "Écolier"
zum personalisieren
16 x 12 cm Gewicht : ± 75 g •

000404
10 Abziehfolien Weiß 8 x 8 cm •



045543
18 Formen "Chaton polaire"
für 9 Stück 8,5 x 13 cm
Gewicht : ± 55 g •



036086
2 Formen Hütte "Hansel" für 4 Stück 7,4
x 5,7 cm - H. 11,4 cm
Gewicht : ± 100 g •

001693
4 Formen Hütte "Maison pain d'épices"
für 4 Stück 11,5 x 11 cm - H. 15,5 cm
Gewicht : ± 230 g •



060183
2 Formen Hütte "Pâtisserie"
für 4 Stück 7,4 x 5,7 cm - H. 11,4 cm
Gewicht : ± 100 g •

060203
12 Formen Auto Oberseite "Santa One"
für 12 Stück 13 x 6 cm - H. 6,3 cm
Gewicht : ± 110 g •

050291
12 Formen Unterseite und Autorad
für 6 Stück •



036088
12 Formen Eule "Père Noël"
für 6 Stück 12 x 10 cm H. 4 cm
Gewicht : ± 110 g
Volumen einer Einheit : 261 cc •



060597
10 Formen "Demi-bouteille de champagne"
für 5 Stück 5 x 17,5 cm
Gewicht : ± 36 g •



001471
10 Formen "Sabots" für 5 Stück 14 x 6,5 cm
Gewicht : ± 60 g •



000382
10 Formen "Tête de Renne" für 5 Stück
11 x 11 cm - H. 7,6 cm - Gewicht : ± 90 g •



045538
20 Formen "Renne Jean-Rudolphe"
für 10 Stück 9 x 15 cm
Gewicht : ± 105 g •

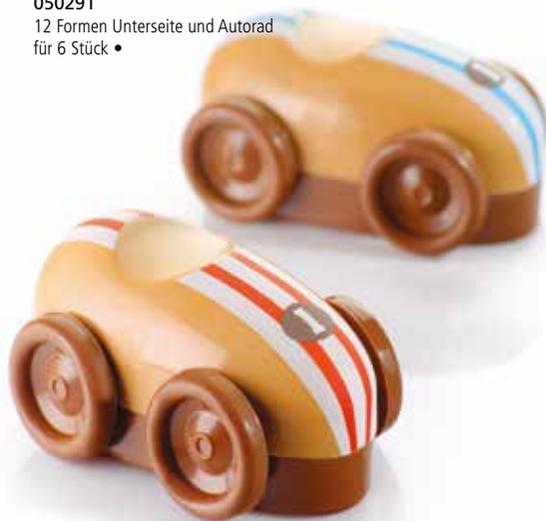


045540
10 Formen "Sabot de lutin"
für 5 Stück 14 x 6,5 cm
Gewicht : ± 60 g •



050115
12 Formen Auto Oberseite "Fangio" für 12 Stück
13 x 6 cm - H. 6,3 cm - Gewicht : ± 110 g •

050291
12 Formen Unterseite und Autorad
für 6 Stück •



001660
2 Formen "Tablette crayon" gleich 12 Druckstellen
12 x 12 cm - Gewicht ± 70 g

001659
2 Formen "Petite tablette crayon"
gleich 30 Druckstellen 4 x 12 cm
Gewicht ± 25 g



BLISTERS LUTSCHER

Bliester Lutscher, in die Sie Ihre eigene Schokolade füllen können. Sie können auch Crunchies (p.193)154), oder Kipetti (p.189) auf der Rückseite der Lutscher geben, um ihnen eine knusprige oder spritzige Seite zu geben, die Kinder lieben.



Um Ihre Lutscher zu präsentieren, bieten wir Ihnen einen Ständer in einem puristischen Design an (004560).

268



045544

9 Blisters Lutscher "Licornes" und Stiele
für 45 Druckstellen 2 Designs - H. 6 und 7,4 cm
Gewicht ± 22 g •

004478

500 Buchenholzstiele für Lutscher
9 x 0,38 cm •

004571

200 Stiele für Lutscher transparent
7,5 x 0,3 cm •



004560

1 Aufsteller für 20 Lutscher
25 x 18 cm
H. 16,5 cm •



269



036134

9 Blisters Lutscher "Frimousses" für 45 Druckstellen 5 Designs H. 5 cm und Stiele •



060177

9 Blisters Lutscher "Bolaf" ø 5,5 cm und Stiele für 45 Druckstellen - Gewicht : ± 15 g •

045545

9 Blisters Lutscher "M. et M^{me} Teddy" für 45 Druckstellen 2 Designs ø 5,5 cm und Stiele - Gewicht ± 15 g •

001586

9 Blisters Lutscher "Père Noël" und Stiele für 45 Druckstellen, 5 Designs ø 5,4 cm •



001597

9 Blisters Lutscher "Pains d'épices" für 45 Druckstellen 5 Designs - H. 6 cm und Stiele •



001543

9 Blisters Lutscher "Noël" für 45 Druckstellen 5 Designs ø 5,4 cm und Stiele •

040114

9 Blisters Lutscher "Voiture" für 36 Druckstellen 6,7 x 4,2 cm und Stiele - Gewicht ± 15 g •



001595

9 Blisters Lutscher "Bonhomme Noël" für 45 Druckstellen 2 Designs - H. 6,5 cm und Stiele •

270



001542
9 Blisters Lutscher "Bad boys" und Stiele
für 45 Druckstellen, 5 Designs ø 5,4 cm •



000379
9 Blisters Lutscher "Visages" und Stiele für 45 Druckstellen, 3 Designs H. 6,2 cm •



025177
9 Blisters Lutscher "Candy" und Stiele für 27 Druckstellen - ø 7,4 cm •



001570
9 Blisters Lutscher "Animaux" und Stiele
für 45 Druckstellen, 5 Designs - ø 5,4 cm •



001587
9 Blisters Lutscher "Animaux" und Stiele
für 45 Druckstellen, 4 Designs - ø 5,4 cm



001536
9 Blisters Lutscher "Vache" und Stiele
für 45 Druckstellen, 5 Designs - ± 5 cm •



001492
9 Blisters Lutscher "Animaux" und Stiele
für 45 Druckstellen, 5 Designs - ø 5,4 cm •



001495
9 Blisters Lutscher "Nounours" und Stiele
für 45 Druckstellen, 5 Designs - ø 5,4 cm •



000380
9 Blisters Lutscher "Cornets" und Stiele
für 36 Druckstellen, 2 Designs H. 9,8 cm •

060176
9 Blisters Lutscher "Pingouins"
und Stiele für 45 Druckstellen 5 Designs
Gewicht : ± 15 g •

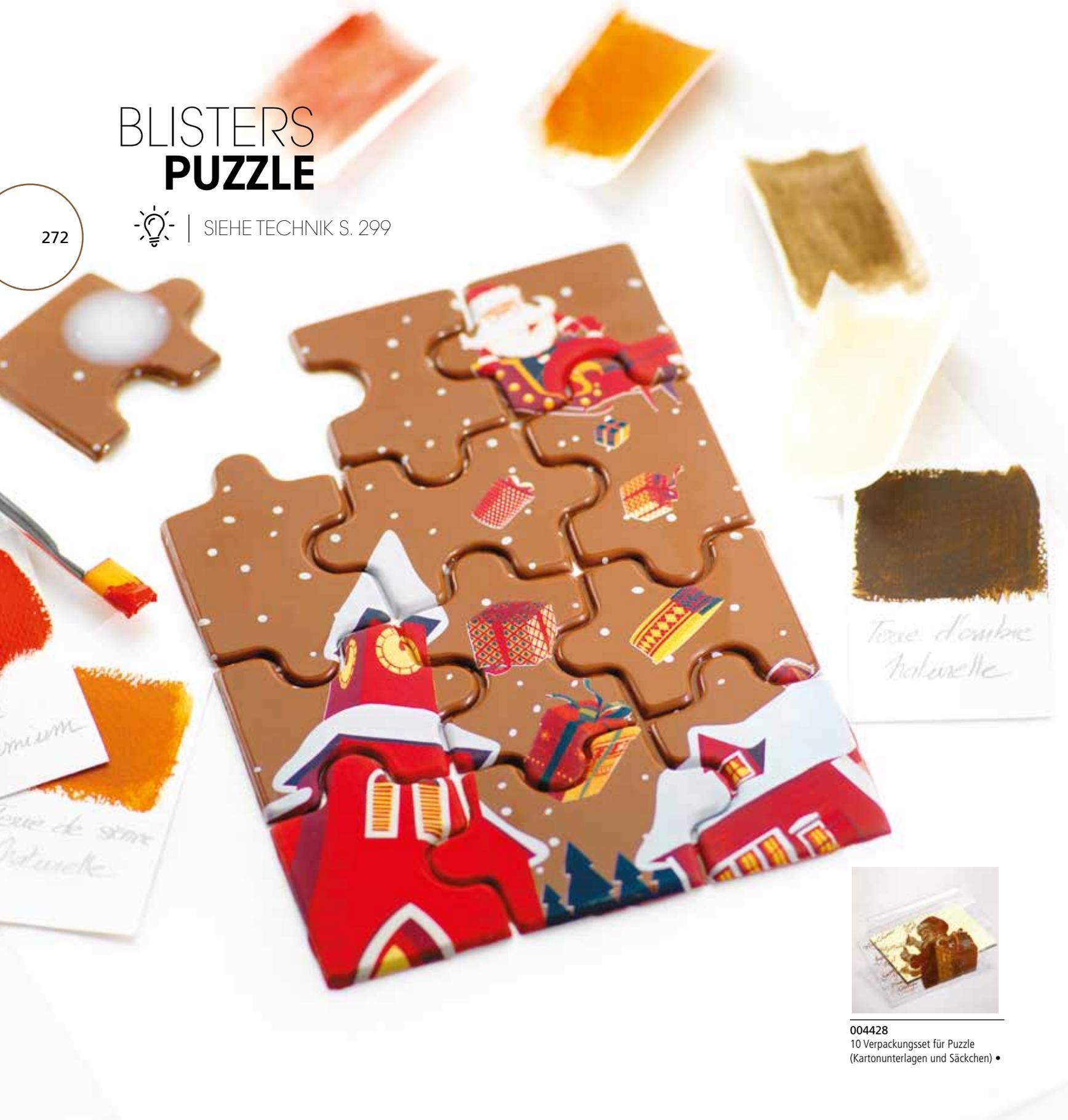


BLISTERS PUZZLE

272



| SIEHE TECHNIK S. 299



004428
10 Verpackungsset für Puzzle
(Kartonunterlagen und Säckchen) •

Maße Puzzle:
19 x 13 cm - Gewicht : ± 80 g



025178
10 Formen Puzzle "Selfie" •



060186
10 Formen Puzzle "Il est là" •



009534
10 Formen Puzzle "Père Noël"



036077
10 Formen Puzzle "Père Noël cadeaux" •

273



000385
10 Formen Puzzle "Traîneau Père Noël" •



045646
10 Formen Puzzle "Ville enneigée" •



009615
10 Formen Puzzle "Père Noël et traîneau"



009537
10 Formen Puzzle "Bonhomme de neige"



009613
10 Formen Puzzle "Père Noël moto"



009532
10 Formen Puzzle "Père Noël"

TRANSFERFOLIEN UND FORMEN

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten Produkte, die alle nach dem gleichen Prinzip funktionieren: eine Form, eine Transferfolie, die auf den Boden gelegt wird. Einfach die Schokolade gießen und später aus der Form lösen, um faszinierende Ergebnisse zu erzielen, durch ihre Illustrationen und die einfache Herstellung. Wenn Sie diese noch nicht besitzen, vergessen Sie nicht, die Formen zu bestellen, nachdem Sie Ihre Drucke gewählt haben..

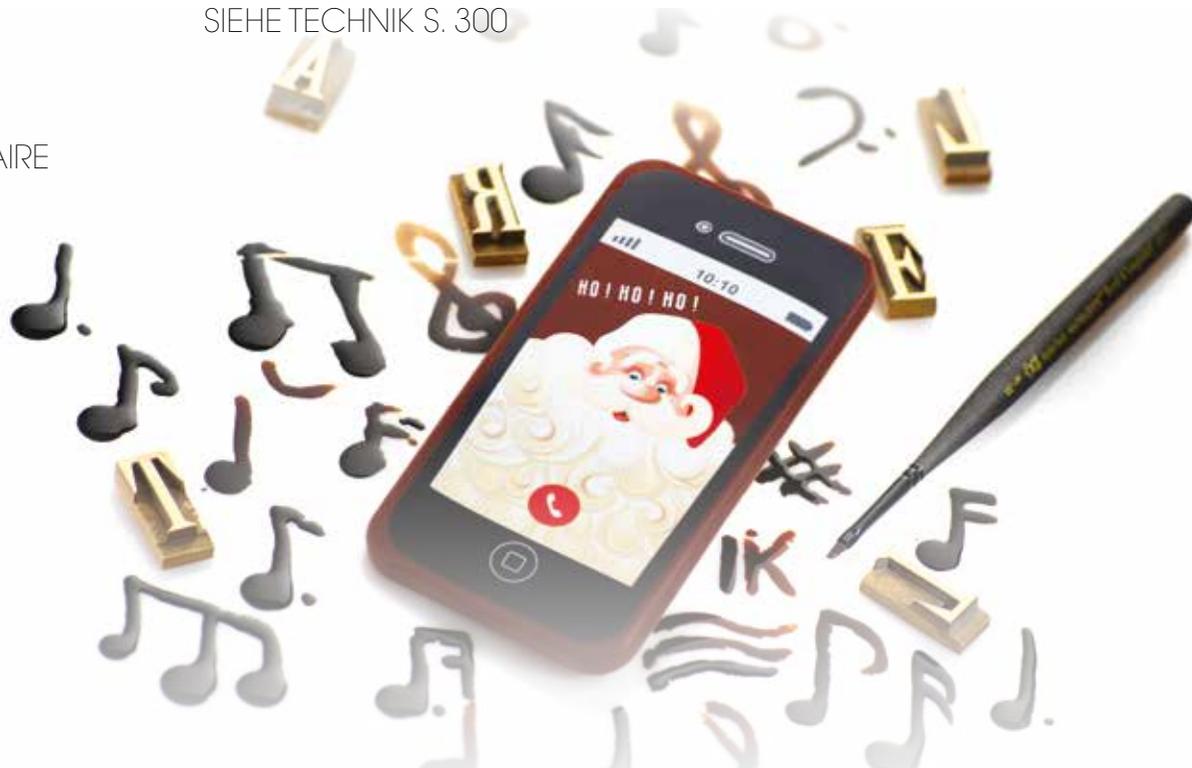
SIEHE TECHNIK S. 300

274



SIEHE SAVOIR-FAIRE

Transferfolien
für Schokoladenguss



045561
12 Transferfolien für Smartphone
"Père Noël" 6,1 x 11,6 cm •



060180
12 Transferfolien für Smartphone
"#Ho Ho Ho" 6,1 x 11,6 cm •



045559
12 Transferfolien für Smartphone
"Ho Ho Ho" 6,1 x 11,6 cm •



045562
12 Transferfolien für Smartphone
"Émoticones" 3 Designs 6,1 x 11,6 cm •



045558
2 Formen Smartphone für 12 Stück
6,5 x 12 cm - Dicke 0,6 cm
Gewicht ± 47 g •

Lassen Sie Ihre Kunden diesen schokoladigen Kaffeebecher entdecken. Ob als kleines Geschenk oder als Konfektbox gefüllt mit Süßigkeiten, nie zuvor war es eine solche Freude Ihre Schokolade zu naschen. Sie müssen lediglich eine Transferfolie in die Form legen und anschließend Ihre Schokolade gießen.



SIEHE TECHNIK
S. 300



025191

4 Formen "Kaffeebecher"
für 3 Stück ø 8 cm - H. 10 cm
Gewicht : ± 75 g •

036083

10 Transferfolien "Sous la neige"
für Kaffeebecher 25,3 x 11 cm •



025185

10 Transferfolien "Rodolphe"
für Kaffeebecher 25,3 x 11 cm •



036082

10 Transferfolien "Jingle Bells"
für Kaffeebecher 25,3 x 11 cm •



045552

10 Transferfolien "Licorne"
für Kaffeebecher 25,3 x 11 cm •



045553

10 Transferfolien "Les potes"
für Kaffeebecher 25,3 x 11 cm •



030033

10 Transferfolien "I love chocolat"
für Kaffeebecher 25,3 x 11 cm •



025184

10 Transferfolien "Père Noël"
für Kaffeebecher 25,3 x 11 cm •



SIEHE TECHNIK S. 300

276

010144

10 Formen Karten
Größe : 21 x 10,5 - H. 0,5 cm
Gewicht : ± 110 g •



060181
30 Transferfolien "Let it snow" für Karten und Säckchen •



036081
30 Transferfolien "Cocou" für Karten und Säckchen •



045548
30 Transferfolien "Copains d'hiver" für Karten und Säckchen •



000386
30 Transferfolien "Père Noël et étoiles" für Karten und Säckchen •



045547
30 Transferfolien "J'arrive !" für Karten und Säckchen •



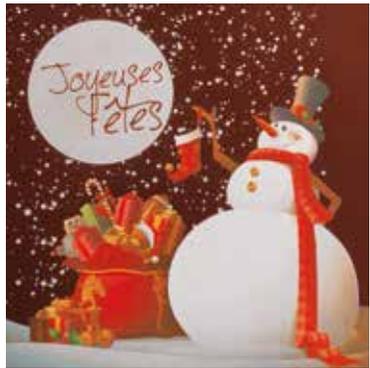
| SIEHE TECHNIK S. 300



060198
24 Transferfolien "Les chanteurs"
für quadratische Karten und Säckchen



060196
24 Transferfolien "Let it snow"
für quadratische Karten und Säckchen



009550
24 Transferfolien "Bonhomme de neige"
für quadratische Karten und Säckchen



045549
24 Transferfolien "Papapâtissier"
für quadratische Karten und Säckchen •



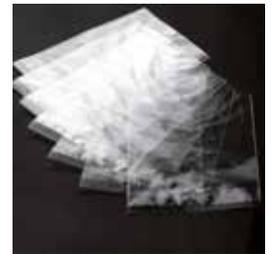
060197
24 Transferfolien "Ginger"
für quadratische Karten
und Säckchen •



009961
12 Formen "Cartes carrées"
12 x 12 cm
Dicke 0,5 cm - Gewicht : ± 65 g •



004429
Verpackungsset
für 12 quadratische Karten •



004432
100 Säckchen für quadratische
Karten •

Dem Prinzip der Karten folgend, können Sie essbare CD's herstellen. Die CD-Hülle, welches diese Schokoladenleckerei nochmals hervorhebt, ist inbegriffen.



SIEHE TECHNIK S. 300

278

060182
30 Transferfolien "Sous-Bois"
für CD ø 11,5 cm und Hülle •



045551
30 Transferfolien "Scandinave" für CD
ø 11,5 cm und Hülle •



009648
30 Transferfolien "Bonhomme de neige" für CD
ø 11,5 cm und Hülle



009873
2 Formen CD für 12 Stück ø 12 cm
Gewicht : ± 40 g •



000390
30 Transferfolien "Souriez c'est Noël" für CD
ø 11,5 cm und Hülle



009600
30 Transferfolien "Père Noël traîneau" für CD
ø 11,5 cm und Hülle



009554
30 Transferfolien "Joyeuses Fêtes" für CD
ø 11,5 cm und Hülle

Klein oder gross, als Bonbonniere, diese Kegeln erlauben mehrere Verwendungen. Stellen Sie die als Dekor für Entremet oder für der Tisch, oder noch als Tannenbaum vor!

279

045557
25 Transferfolien "Suivez-moi"
für Rahmen 6,1 x 8,7 cm •



010189
4 Formen Rahmen für 2 Stück 13,5 x 15 cm
Gewicht ± 140 g •



004441
25 Kits d'emballage für Rahmen •



009847
6 Formen "Mini-Kegel" für 30 Stück ø 5 cm
H. 5,5 cm - Gewicht ± 15 g •

025189
20 Transferfolien "Coucou"
für mini-Kegel 11,8 x 6 cm •

009884
3 Formen "Große Kegel" ø 11 cm
H. 13 cm - Gewicht ± 60 g •

025190
10 Transferfolien "Coucou"
für große Kegel 25,5 x 13,6 cm •

☀ SIEHE TECHNIK
S. 300

060200
12 Transferfolien "Coffee Place" für
Trinkbecher 22 x 10,6 cm •

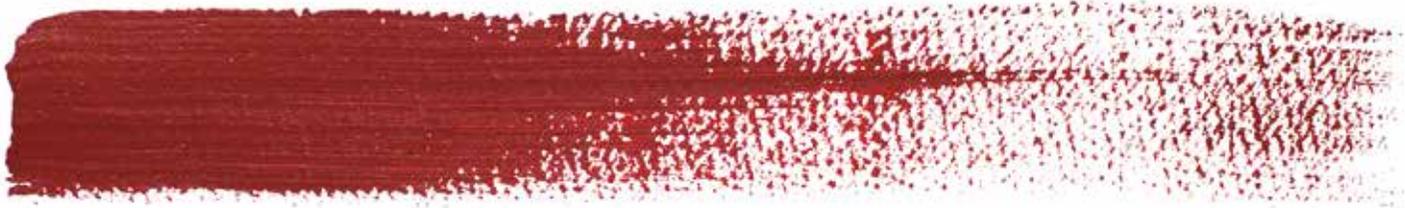


050130
12 Formen "Trinkbecher" für 6 Stück
Trinkbecher : ø 6,8 cm - H. 6,4 cm
Deckel : ø 7,75 cm - H. 1,75 cm
Gewicht : ± 60 g •





Die FARBSTOFFE & EXTRAS



VELVET SPRAYS S. 283

SCHILLERNDE FARBSTOFFE S. 285

GEFÄRBTE KAKAOBUTTER S. 287

FETTLÖSLICHE & WASSERLÖSLICHE FARBSTOFFE S. 289

ALBERT UND FERRAN ADRIA S. 291

MODELLIERMASSE S. 293

ISOMALT, SPRAYS & AUSTRÜSTUNG S. 294

TECHNIK S. 296

VELVET SPRAYS

Die Innovation in der Welt der Konditorei: Samt als Spray. Diese Sprays ermöglichen es, braunen, weißen oder farbigen extrem feinen Samt herzustellen und bieten auch viele Möglichkeiten der Abstufungen und von samtigen Farbtönen auf gefrorenen Desserts an. Betonen Sie die Reliefs Ihrer Desserts, zeichnen Sie mithilfe von Schablonen ... Sie sind den Künstler!

282



SIEHE TECHNIK **S. 324**

Wir empfehlen Ihnen, die Sprays trocken aufzubewahren, so dass Sie sie jederzeit nutzen können.



"EINE INNOVATION, DIE IN DER
KONDITORWELT UNERLÄSSLICH
GEWORDEN IST :

DAS VELVET-SPRAY"



004673
Veloursspray "Schokolade"
500 ml •



004548
Veloursspray Karamell - 500 ml •



004542
Veloursspray Weiß - 500 ml •



004696
Nuancenspray Rot - 150 ml •



004517
Nuancenspray Gelb - 150 ml



004498
Nuancenspray Grün - 150 ml



004516
Nuancenspray Weiß - 150 ml •

SCHILLERNDE FARBSTOFFE

Diese Lebensmittelfarbe für Oberflächen verleihen Brillanz und spektakulären Glanz für alle Produkte, auf die Sie sie anwenden: Mehrere Möglichkeiten:

In Pulverform: - Mit dem Finger verteilen.

- die Figuren damit bestreuen.

- ein wenig Pulver auf einem Nylonblatt verteilen. Mit dem Finger reiben und auf diesem Blatt der Pralinen anwenden, die gerade getränkt wurden.

Verdünnen mit Alkohol: Mit einem Pinsel auftragen.

284



WICHTIG:

Diese Produkte entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und der Verordnung (EU) Nr. 231/2012





GLITZERnde FARBEN IM TOPF



WEITERE VERPACKUNGSMÖGLICHKEITEN AUF ANFRAGE
Sprechen Sie uns an!



025196
Lebensmittelfarbe metallic
"rubis red" - 10 g



004670
Lebensmittelfarbe metallic
Glitzereffekt "rubin" - 25 g •



004485
Lebensmittelfarbe metallic
"rubin" - 15 g •



004483
Lebensmittelfarbe metallic
"bronze" - 15 g •



004484
Lebensmittelfarbe metallic
"kupfer" - 15 g •



004676
Lebensmittelfarbe metallic
Glitzereffekt "silber" - 15 g •



004669
Lebensmittelfarbe metallic
Glitzereffekt "gold" - 25 g •



004481
Lebensmittelfarbe metallic
"gold" - 15 g •



004482
Lebensmittelfarbe metallic
"silber" - 15 g •



004552
Lebensmittelfarbe metallic
"amethyst" - 15 g •



004576
Lebensmittelfarbe metallic
"rot" - 15 g



004525
Lebensmittelfarbe metallic
"schillernd rosa" - 15 g •



004526
Lebensmittelfarbe metallic
"schillernd blau" - 15 g •



004533
Lebensmittelfarbe metallic
"schillernd gold" - 15 g •



004479
Lebensmittelfarbe metallic
"grün" - 15 g •



004486
Lebensmittelfarbe metallic
"bernsteinfarben" - 15 g •



004480
Lebensmittelfarbe metallic
"saphirblau" - 15 g •

GLITZERPUDER IM ZERSTÄUBER

Profitieren Sie von dem schnellen Auftragen und der Benutzerfreundlichkeit dieses brandneuen, glitzernden Produkts: unserem Glitzerpuder im Zerstäuber. Er hinterlässt einen glamourösen Hauch Glitzer in drei zauberhaften Farbnuancen und kann überall angewendet werden: auf einem Entremets oder in Eisspeisen, Schokobonbons und Backwerk, je nach Lust und Laune!



040170
1 Glitzerpuder im Zerstäuber
Glitzereffekt "silber" - 10 g •



040172
1 Glitzerpuder im Zerstäuber
Glitzereffekt "gold" - 10 g •



040171
1 Glitzerpuder im Zerstäuber
Glitzereffekt "rubin" - 10 g •



060568
1 Glitzerpuder im Zerstäuber
Glitzereffekt "Bronze" - 10 g •

GEFÄRBTE KAKAO- BUTTER

286

Erleichtern Sie sich die Arbeit mit der gebrauchsfertigen farbigen Kakaobutter, die eine perfekte Homogenität der Farbgebung gewährleistet. Sie können dieses Produkt auf verschiedene Weise nutzen: direkte Färbung mit dem Pinsel, durch Sprühen (Airbrush, Pistole,...), um Ihre Schokolade zu färben, Ihre Cremes zu tönen, ...



WEITERE VERPACKUNGSMÖGLICHKEITEN
AUF ANFRAGE
Sprechen Sie uns an!





ENTDECKEN SIE UNSERE KAKAOBUTTER OHNE FARBSTOFF PURE EMOTION
S. 112 und S. 116

287



004470
Himbeerrot Farbe



004454
Heidelbeerblau Farbe •



004457
Pistaziengrün Farbe



004456
Erdbeerrot Farbe



004572
Schwarz Farbe •



004458
Orange Farbe



004469
Eigelb Farbe



004455
Zitronengelb Farbe



004627
Violett •



004453
Weiß •

GEFÄRBTE KAKAOBUTTER

Gefärbte Kakaobutter - 200 g



004611
Noir •



004656
Vert •



004609
Rouge •



004607
Jaune •



004655
Violet •

NATÜRLICHEN KAKAOBUTTER

Gefärbte Kakaobutter - 200 g



004616
Schillerendes bronze •



004600
Schillerendes rubin •



004601
Schillerendes kupfer •



004566
Schillerendes rosa



004615
Schillerendes silber •



004614
Schillerendes gold •

SCHILLERND KAKAOBUTTER

Gefärbte Kakaobutter - 200 g

FETTLÖSLICHE
& WASSER
LÖSLICHE
FARBSTOFFE

288



WEITERE VERPACKUNGSMÖGLICH-
KEITEN AUF ANFRAGE

Sprechen Sie uns an!





ENTDECKEN SIE UNSERE FÄRBE LÖSUNGEN IN DER PRODUKTGRUPPE PURE EMOTION
S. 117

FETTLÖSLICHE FARBSTOFFE

Verfahren: Schmelzen Sie Kakaobutter, fügen Sie den pulverisierten Farbstoff hinzu und mischen Sie das Ganze mit einem Pinsel, um die Farbstoffpartikel in dem Fett gut aufzulösen. Diese Basis kann aufbewahrt werden; es genügt, sie in den Ofen zu stellen, um sie vor einer neuen Verwendung zu schmelzen. Für Ihre Schokoladenpistole: eine Mischung aus 50% Kuvertüre und 50% Kakaobutter herstellen. Die oben beschriebene Basis hinzufügen.



004612
Lebensmittelfarbe fettlöslich natürlichen Ursprungs Rosa 25 g •



004604
Lebensmittelfarbe fettlöslich natürlichen Ursprungs Schwartz 25 g •



004658
Lebensmittelfarbe fettlöslich natürlichen Ursprungs Violett 50 g •



004657
Lebensmittelfarbe fettlöslich natürlichen Ursprungs Grün 50 g •



004603
Lebensmittelfarbe fettlöslich natürlichen Ursprungs Gelb 25 g •

NATÜRLICHEN URSPRUNGS
Lebensmittelfarbe fettlöslich natürlichen Ursprungs



004463
Grün 25 g



004464
Orange 25 g



004462
Rot 25 g



004460
Blau 25 g •



004461
Gelb 25 g



004459
Weiß 50 g •



004661
Lebensmittelfarbe wasserlöslich natürlichen Ursprungs Karamell 25 g •



004662
Lebensmittelfarbe wasserlöslich natürlichen Ursprungs Grün 25 g •



004659
Lebensmittelfarbe wasserlöslich natürlichen Ursprungs Gelb 25 g •



004660
Lebensmittelfarbe wasserlöslich natürlichen Ursprungs Rot 15 g •

WASSERLÖSLICHE FARBSTOFFE

Um Ihren Zucker, Ihr Marzipan zu färben ...
Diese wasserlöslichen Farbstoffe lassen sich mit einem Airbrush nutzen.

Verfahren: in abgekochtem Wasser oder in Alkohol auflösen.



004535
Gelb 15 g



004536
Blau 15 g •



004534
Rot 15 g

ALBERT & FERRAN **ADRIÀ**

Neue Materialien und unerwartete Texturen,
die den Planet "Küche" aufwecken. Entdecken Sie
die Produktreihe von Ferran Adrià.

290





Die Sphärisifikation

In ein Calcic-Bad aus Flüssigkeiten tauchen, vermischt mit Algin, so erhalten Sie magische Kugeln: Melonen-Kaviar, Gelee-Kaviar, Orangen-Kaviar, Ravioli ... bei bestimmten Inhaltsstoffen ist es notwendig, die Säure mit Citras zu korrigieren. Für eine umgekehrte Kugel verwenden Sie das Gluco. Die Sphärisifikation erfordert die Nutzung von Spezialwerkzeugen: Eines (Dosierer, Spritze, Löffel mit Löchern).

004537
Algin - 500 g •

004538
Calcic - 600 g •

004539
Citras - 600 g •

004553
Gluco - 600 g •

004540
Eines •
Werkzeuge für Sphärisifikation

Die Emulgierung

Produkt mit Kultstatus, das Lecite ermöglicht es, leichte, luftige Texturen zu erhalten, die auf sehr originelle Art einen Hauch von Geschmack einbringen. Der Sucro ermöglicht die Zubereitung von Emulsionen vom Typ Öl-in-Wasser. Der Glice ist ein Emulgator zwischen fetthaltigen und wässrigen Medien.

004527
Lecite - 300 g •

004545
Sucro - 600 g •

004546
Glice - 300 g •

Das Gelieren

Die Produkte, die diese Familie bilden, ermöglichen, eine breite Palette von heiß oder kalt zu verwendenden Gelatinen zu erhalten. Gellan: liefert ein festes Gel für saubere Schnitte (kann Temperaturen bis zu 70°C standhalten). Kappa: liefert ein Gel mit einer festen und empfindlichen Textur. Iota: liefert ein Gel mit einer weichen und elastischen Konsistenz. Agar: ermöglicht die Entwicklung von heißen Gelatinen. Metil: geliert bei Kontakt mit Wärme. Wirkt kalt als Verdickungsmittel.

004528
Kappa - 400 g •

004529
Gellan - 400 g •

004530
Agar - 500 g •

004531
Iota - 500 g •

004544
Metil - 300 g •

Die Verdickung

Das Xantana erlaubt das Andicken von kulinarischen oder Konditor-Genüssen ohne jede Änderung des Geschmacks (um die Zugabe von Mehl oder Stärke zu vermeiden).

004547
Xantana - 600 g •

Überraschungen

Diese Überraschungen sind eine wunderbare und erstaunliche Lösung, um Ihren süßen oder herzhaften Rezepten den letzten Schliff zu geben. Crumiel: Honig im kristallisierten Zustand für einen Geschmack von Honig und gleichzeitig einen Hauch Knusprigkeit. Fizzy: Produkt mit einem Brause-Effekt, um Ihre Zubereitungen Spritzigkeit zu verleihen. Malto: um Ihren Produkten eine leichte Textur zu geben. Azuleta: Zucker, der den Geschmack, den Geruch und die Farbe von Veilchen hat. Yopol: bietet einen einzigartigen Geschmack für alle Zubereitungen, bei denen es schwierig ist, frischen Joghurt hinzuzufügen.

004554
Crumiel - 400 g •

004555
Fizzy - 300 g •

004556
Malto - 1000 g •

004647
Azuleta - 1000 g •

004648
Yopol - 400 g •

MODELLIER MASSE

Entdecken Sie unser neues Rezept für Dekor zum Modellieren! Seine neue formbarere Textur ermöglicht ein einfaches Modellieren und seine neue verfeinerte Zusammensetzung verbessert den guten Geschmack der weißen Schokolade. Zu bearbeiten wie Marzipan, um Ihre Desserts abzudecken und fabelhafte handgemachte oder mit Ausstechformen hergestellte Dekors zu erreichen. Allein oder mit einer Silikonform zu verwenden, werden Sie nicht mehr auf diese Wunderpaste verzichten können!



SIEHE TECHNIK **S. 301**

292





025197
Modelliermasse "weiße Schokolade" - 500 g •



025198
Modelliermasse "dunkle Schokolade" - 500 g •



025205
Modelliermasse "schwarz" - 500 g •



025200
Modelliermasse "rot" - 500 g •



025201
Modelliermasse "grün" - 500 g •



025202
Modelliermasse "gelb" - 500 g •



025204
Modelliermasse "orange" - 500 g •



025199
Modelliermasse "weiß" - 500 g •



025203
Modelliermasse "rosa" - 500 g •

SPRAYS

294



004477
Lebensmittelfarbe zum
Sprühen Gold 400 ml •



004487
Lebensmittelfarbe zum Sprühen Silber Perlglanz 400 ml •



004550
Topping Spray 500 ml •
Für alle Ihre Produkte, die ein glänzendes Aussehen und einen Schutz gegen die Oxidation brauchen. Dieses Spray mit einem dezent fruchtigen Geschmack kann zum Überziehen: Ihrer Petits Fours, Ihrer Früchte, Ihres Joconde- Biskuits, Ihrer Torten verwendet werden indem sie einen feinen und regelmäßigen Überzug erhalten.



004466
Glanzspray 400 ml •



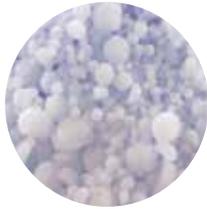
004499
Gebläse - Kühlungsspray
650 ml •
Kühlungsspray an der Stelle verwendet, funktioniert diese Dose wie ein Gebläse. Wenn Sie umgedreht wird, funktioniert sie als Gebläse. Ideal für Ihre künstlerischen Wettbewerbs-Teile



004570
Trenn-Spray 500 ml •
Ein feines Besprühen Ihrer Formen vor dem Füllen erlaubt ein einfaches und präzises Lösen aus der Form.



004521
Isomalt speziell zum
dekoriere Bronze 1 Kg •



004522
Isomalt speziell zum
dekoriere Blau 1 Kg •



004523
Isomalt speziell zum
dekoriere Rot 1 Kg



004524
Isomalt speziell zum
dekoriere Gelb 1 Kg



004488
Isomalt speziell zum
dekoriere neutral 5 Kg •



SIEHE TECHNIK **S. 301**



ISOMALT

295



004710
Tablett für Tortenguss •

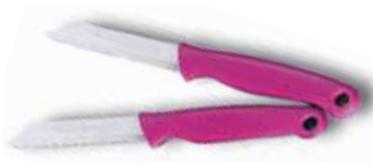


Innovation:
Kein Verlust mehr
von Glasur und keine
unnötigen Handgriffe
mehr, eine Ersparnis
von Zeit, Energie und eine
extreme Rationalisierung
für die Glasur Ihrer
Desserts dank dieses von
Arnaud Larher entwickelten
Glasurblechs.
Es ermöglicht das Auffangen
der Glasur über eine
Rinne direkt in den Eimer,
ohne die Desserts oder
das Blech zu bewegen.

Ideal zum Aufbewahren
alle Ihrer Flüssigen, zu
dosierenden Produkte
(Farbstoffe, Glasur, etc ...).
hygienische Flasche, spe-
zielle für die Mikrowelle,
für ein tropffreies
Dosieren.

Dieser Kleber wurde
speziell entworfen,
um die Schokoladenfigur
auf den Geschenkkarton
zu kleben.

Um leichter ein wunderbares
Ergebnis zu erzielen, haben
wir eine Masse entwickelt,
die, einmal wieder mit
Feuchtigkeit versorgt, auf die
Transferfolie aufgebracht
wird, direkt vor dem Auftra-
gen Ihrer Biskuitmasse.
Diese Masse verhindert Bil-
dung von Luftblasen auf der
Oberfläche Ihres Kekses und
ermöglicht auch, dass die
Biskuitmassen luftiger
sind.



007208
5 Messer mit Zinken •



004569
10 Leuchtkerzen •



007196
Silikonbackpapier : 40 x 60 cm •



004492
Schokoladendosie-
rer 400 ml •



004493
Schokoladendosie-
rer 100 ml •



004472
Lebensmittelkleb-
stoff 160 g •



010384
Sublimmasse natur
900 g •

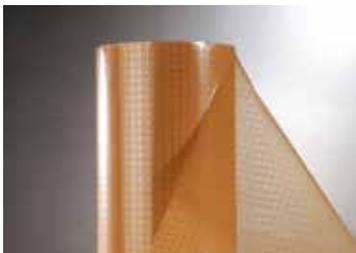
TECHNIK

296

1 TRANSFERFOLIEN 40 x 25 cm S. 202



Lassen Sie sie bei 6°C für mindestens 20 Minuten ruhen, bevor sie die Folie abziehen



2 BESCHICHTUNG MIT ÜBERZUGSMASCHINE

Legen Sie eine Folie oder eine Rolle auf Ihre Pralinen am Ausgang der Überzugsmaschine.
Bei 17°C mindestens 2 Stunden ruhen lassen vor dem Entfernen der Folie.



3 MANUELLE BESCHICHTUNG mit Folien 36 x 13 cm oder 40 x 25 cm

Tauchen Sie Ihre Schokoladenpralinen ein und legen Sie sie auf eine Transferfolie. Bei 17°C mindestens 2 Stunden ruhen lassen vor dem Entfernen der Folie.



4 MANUELLE BESCHICHTUNG mit Zuschnitt 4 x 4 cm S. 214

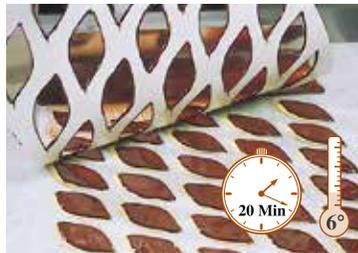
Tauchen Sie Ihre Schokoladenpralinen ein und legen Sie einen Zuschnitt (4 x 4 cm) auf Ihre Süßigkeit nach der Beschichtung. Bei 17°C mindestens 2 Stunden ruhen lassen, vor dem Entfernen der Folie.

297

5 DIE TRANSFERFOLIEN FÜR SCHOKOLADENAUFLEGER UND SCHABLONE S. 30, S. 65, S. 187

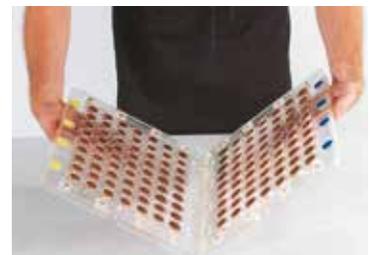
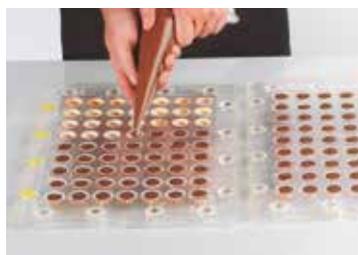


6 DIE BLÄTTERN S. 187



Legen Sie die Schablone auf die Transferfolie. Gießen Sie die Schokolade. Entfernen Sie die Schablone und legen Sie die Folie auf eine Aussparung. Entfernen Sie nach dem Aushärten die Kunststoffolie.

7 SCHOKOLADENSCHALEN ZUM GARNIEREN S. 221





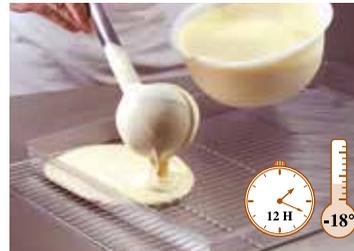
Bei 4°C mindestens 4 Stunden ruhen lassen

8 POMPONS UND POMPONETTES S. 224 ET 225



Mit der Masse füllen. (Für die Pompons empfehlen wir Ihnen, im Inneren Ihrer Desserts Biskuit hinzuzufügen). Einfrieren. Das Entnehmen aus der Form geschieht entsprechend Ihren Bedürfnissen

9 DIE STRUKTUREN FÜR DESSERTS S. 90



Legen Sie eine Strukturfolie auf den Boden Ihres Rahmens. Füllen Sie Ihre Desserts ein. Einfrieren. Lösen Sie nach dem Entnehmen aus dem Gefrierschrank die Folie ab.

10 DIE TRANSFERFOLIEN FÜR DESSERTS S. 215



Dessert: legen Sie Ihre Kreise auf die Transferfolie. Einfüllen. Einfrieren. Ziehen Sie beim Entnehmen aus dem Gefrierschrank sofort die Folie ab.

11 TRANSFERFOLIEN FÜR BISKUIT S. 216



Breiten Sie eine dünne Schicht Ihrer Joconde-Masse auf der Folie aus, um Blasen zu vermeiden. Gießen Sie dann Ihre Masse darüber. Backen. Abkühlen lassen und dann die Folie entfernen.

299

12 BEDRUCKTE FORMEN (KUGELN, FLASCHE, EULEN USW.) S. 96, S. 262



Gießen Sie die Form. Vermeiden Sie die Luftblasen beim Klopfen. Schaben Sie die Übergänge an. Stellen Sie den gefüllten Blister zum Abkühlen (4°C) während ca. 10 Minuten. Lassen Sie die Form 2 bis 3 Minuten im Raumtemperatur vor eine zweite Schicht zu gießen. Leeren Sie dann die Form. Schaben Sie die Übergänge an. Kühlen Sie Den Form ab 4°C während 20 Minuten. Nehmen Sie Ihre Kreation aus der Form.

13 PUZZLE S. 272



Legen Sie nach dem Füllen eine Kunststoffolie auf. Glätten Sie die Oberfläche mithilfe einer Rolle. Entfernen Sie nach dem Abkühlen die Folie.



Legen Sie den Lebensmittel-Karton auf die Schokolade. Drehen Sie das Ganze um. Entfernen Sie die Form und die überschüssige Schokolade. Schieben Sie alles in den Beutel.

14 KARTEN S. 276 et S. 277, CD S. 278, SMARTPHONE S. 274, RAHMEN S. 279

300



Legen Sie eine Transferfolie auf den Boden der Form (für eine bessere Haftung können Sie ein lösendes Spray 004499 auf den Boden der Form sprühen). Gießen Sie die Schokolade. Mindestens 20 Minuten bei 6° C ruhen lassen. Aus der Form lösen, die Folie abziehen.

15 DIE KEGELFÖRMIGEN TÜTCHEN S. 279, KAFFEEBECHER S. 275, TRINKBECHER S. 279

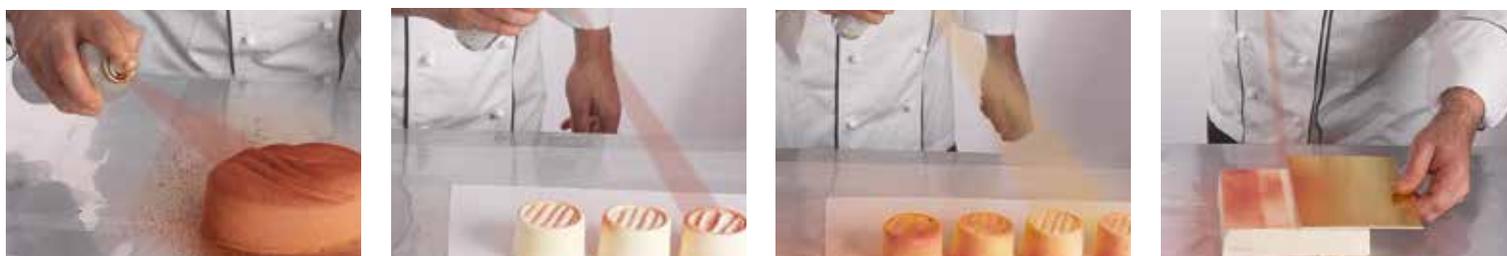


Sie können die Folie in der Tüte lassen, wenn Sie vorher die Tüte mit lösendem Spray (004499) sprühen. Einsprühen aus der Nähe auf Ihre gefrorenen Desserts Einsprühen aus der Ferne für Farbnuancen

16 SCHLITTEN FORM S. 99



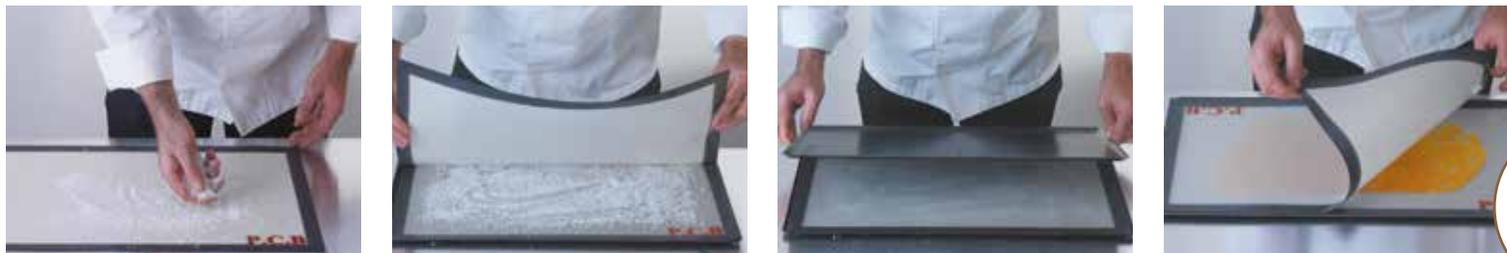
17 VELVET SPRAYS S. 283



Einsprühen aus der Nähe auf Ihre gefrorenen Desserts

Einsprühen aus der Ferne für Farbnuancen

18 SPEZIALDEKOR ISOMALT S. 295



Zwischen zwei Silikontücher eine Schicht von etwa 3 mm Spezialdekor Isomalt streuen. Auf ein Backblech legen und im Herd etwa 15 bis 20 Minuten bei 220 °C backen.

301

19 ANZUBRINGENDES PLÄTTCHEN UND MINI KARTEN S. 62 UND S. 173



Legen Sie die Transferfolie mit der farbigen Seite auf das Schokoladenplättchen. Schreiben Sie den Vornamen oder die Botschaft mithilfe eines normalen Stäbchens. Heben Sie die Folie an.

20 MODELLIERMASSE S. 293



25°C

Halten Sie Ihr Dekor zum Modellieren bei einer Temperatur von etwa 25° C. Kneten Sie es vor Gebrauch gut durch, um es weicher zu machen und es besser zu formen.

21 FRUCHTLEDER UND SCHOKOLEDER S. 128 UND S. 129



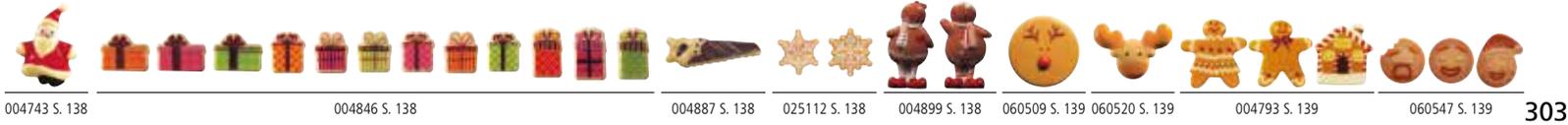
Beginnen Sie damit, einen Streifen von 3 cm entlang des Folienrands abzulösen, ziehen Sie dann vorsichtig den Rest der Folie nach und nach ab.

ÜBERSICHT ÜBER DIE DEKORE | FERTIGDEKORE

302

WEIHNACHTS UND NEUJAHR DEKORE





004743 S. 138 004846 S. 138 004887 S. 138 025112 S. 138 004899 S. 138 060509 S. 139 060520 S. 139 004793 S. 139 060547 S. 139



004764 S. 139 045717 S. 139 004844 S. 139 060521 S. 139 000244 S. 139 000246 S. 139 025126 S. 139 060594 S. 139 003688 S. 34 036099 S. 34 036101 S. 34



036100 S. 34 045647 S. 34 003541 S. 34 045685 S. 37 045686 S. 37 036098 S. 140

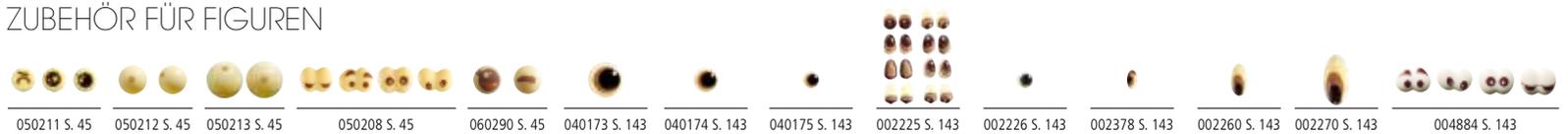


045687 S. 37 004906 S. 34 060277 S. 37 060260 S. 37 060274 S. 37 036109 S. 140 002365 S. 140 004907 S. 140 008670 S. 140



060516 S. 140 003823 S. 140 045619 S. 140

ZUBEHÖR FÜR FIGUREN

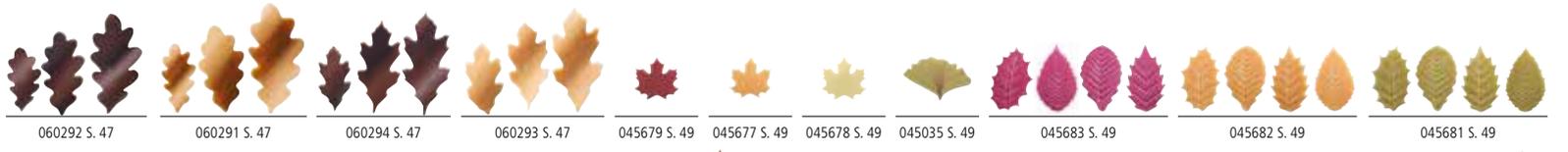


050211 S. 45 050212 S. 45 050213 S. 45 050208 S. 45 060290 S. 45 040173 S. 143 040174 S. 143 040175 S. 143 002225 S. 143 002226 S. 143 002378 S. 143 002260 S. 143 002270 S. 143 004884 S. 143



050218 S. 143 019073 S. 143 025125 S. 45 060289 S. 45 050178 S. 45 036115 S. 45

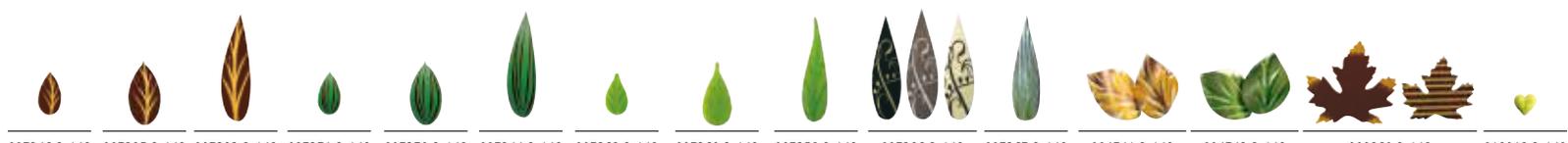
NATUR DEKORE



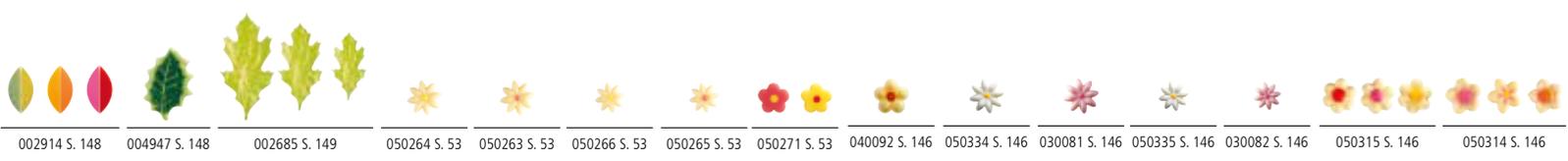
060292 S. 47 060291 S. 47 060294 S. 47 060293 S. 47 045679 S. 49 045677 S. 49 045678 S. 49 045035 S. 49 045683 S. 49 045682 S. 49 045681 S. 49



045021 S. 49 060264 S. 49 050292 S. 49 004831 S. 51 060280 S. 51 045648 S. 51 003696 S. 51 060275 S. 51 050275 S. 51 050274 S. 51 050277 S. 51 050276 S. 51 050279 S. 51 050278 S. 51



007346 S. 148 007395 S. 148 007393 S. 148 007371 S. 148 007370 S. 148 007344 S. 148 007362 S. 148 007360 S. 148 007358 S. 148 007386 S. 148 007367 S. 148 004741 S. 148 004742 S. 148 000260 S. 148 019018 S. 149



002914 S. 148 004947 S. 148 002685 S. 149 050264 S. 53 050263 S. 53 050266 S. 53 050265 S. 53 050271 S. 53 040092 S. 146 050334 S. 146 030081 S. 146 050335 S. 146 030082 S. 146 050315 S. 146 050314 S. 146



004779 S. 146 050329 S. 146 004841 S. 146 030083 S. 146 040094 S. 146 002402 S. 146 002441 S. 146 050288 S. 53 004938 S. 145 004849 S. 145 040030 S. 145 050199 S. 30 060550 S. 58

304



045018 S. 53 045016 S. 53 045017 S. 53 050202 S. 145



003694 S. 53 002654 S. 145 002376 S. 145

ZEITLOSE DEKORE



050209 S. 49 040009 S. 53 004896 S. 150 030138 S. 151 004826 S. 151



050210 S. 49 004837 S. 53 060295 S. 53 050299 S. 151 003428 S. 151 004759 S. 151



060501 S. 151 004956 S. 151 004755 S. 151 004784 S. 150 004733 S. 151 060502 S. 150



004958 S. 151 004957 S. 151



060370 S. 55 060374 S. 55 060371 S. 55 060372 S. 55 060373 S. 55 060376 S. 55 060375 S. 55 060368 S. 55 060369 S. 55 008644 S. 55 060366 S. 56 060367 S. 56



060363 S. 56 060364 S. 56 060365 S. 56 060377 S. 56 050187 S. 56 050188 S. 56 050189 S. 56 030146 S. 59 030147 S. 59 030148 S. 59 030149 S. 59 030150 S. 59 030151 S. 59 030152 S. 59 030153 S. 59



030154 S. 59 050282 S. 59 050283 S. 59 030155 S. 59 060296 S. 59 045022 S. 61 045023 S. 61 045024 S. 61 045025 S. 61 045030 S. 61 045026 S. 61 045027 S. 61 045028 S. 61 045029 S. 61



045031 S. 61 045032 S. 61 045033 S. 61 060341 S. 61 004745 S. 56 004746 S. 56 010436 S. 56 010399 S. 155 008699 S. 155 003285 S. 155 040181 S. 156 002262 S. 156 002264 S. 156 002263 S. 156 003331 S. 155 003332 S. 155



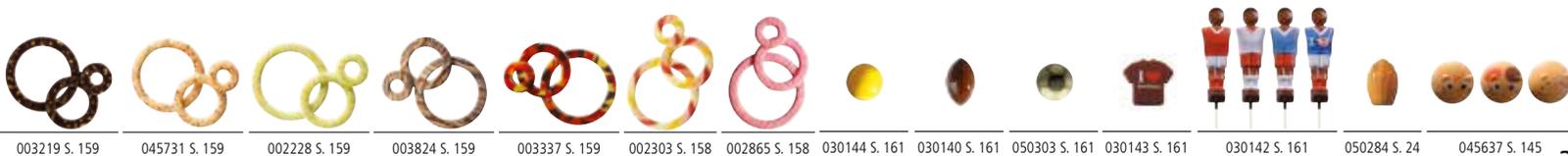
025037 S. 155 003691 S. 155 003330 S. 155 003603 S. 155 002406 S. 155 003356 S. 155 040180 S. 155 004799 S. 155 004763 S. 155 003574 S. 156 003923 S. 156 004800 S. 156 002756 S. 157



002311 S. 156 002357 S. 156 003315 S. 156 040182 S. 156 060540 S. 156 060541 S. 156 060542 S. 156 019067 S. 156 002350 S. 157 002817 S. 157



002312 S. 157 004883 S. 157 040029 S. 157 002639 S. 157 002680 S. 157 050312 S. 157 004777 S. 157 004964 S. 157 004744 S. 157 002338 S. 159



003219 S. 159 045731 S. 159 002228 S. 159 003824 S. 159 003337 S. 159 002303 S. 158 002865 S. 158 030144 S. 161 030140 S. 161 050303 S. 161 030143 S. 161 030142 S. 161 050284 S. 24 045637 S. 145

LIEBESDEKORE



045019 S. 63 045020 S. 63 050289 S. 63 050290 S. 63 050137 S. 63 045725 S. 152 050136 S. 152 040178 S. 152 004856 S. 152 000400 S. 152 008630 S. 153 045727 S. 153 050325 S. 153



060450 S. 153 040177 S. 153 000399 S. 132 004939 S. 153 004940 S. 153 004838 S. 153 002390 S. 153 050328 S. 153 040056 S. 153 002638 S. 153 050331 S. 153 004839 S. 153



060314 S. 63 002307 S. 153

PLÄTTCHEN MIT RELIEF



060347 S. 39 060348 S. 39 045705 S. 39 045702 S. 39 045653 S. 40 045655 S. 40 045654 S. 40 060349 S. 40 060350 S. 40 060352 S. 40 060353 S. 40



060351 S. 40 060354 S. 39 045711 S. 39 045708 S. 39 045707 S. 39 060362 S. 42 060360 S. 42 045650 S. 42 045649 S. 42 045652 S. 42



060361 S. 42 045709 S. 42 045710 S. 42 060357 S. 42 060359 S. 42 060358 S. 42 060356 S. 43 060355 S. 43 045712 S. 43 050281 S. 43 050280 S. 43 011003 S. 162



010986 S. 162 010994 S. 162 045651 S. 162 010932 S. 162 036136 S. 163 010930 S. 163 010940 S. 163 010941 S. 163 010995 S. 163



010990 S. 163 010996 S. 163 000322 S. 163

MARSHMALLOW & KRISTALLDEKORE



008576 S. 167 008596 S. 167 008600 S. 167 025116 S. 167 008571 S. 167 008608 S. 167

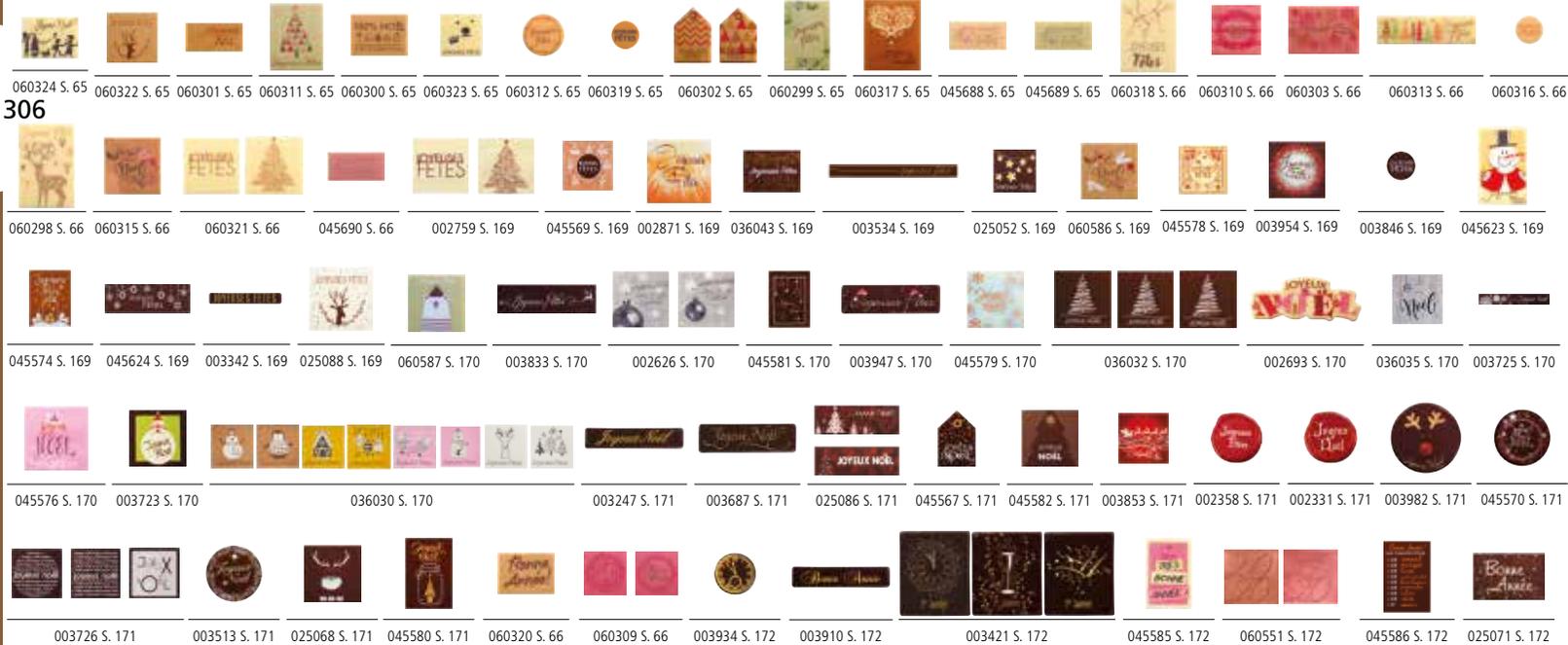


007209 S. 165 007210 S. 165 007228 S. 165 007247 S. 165 007240 S. 165 007249 S. 165 007246 S. 165 007239 S. 165 007248 S. 165 007260 S. 165 007273 S. 165 007258 S. 165 007256 S. 165 007251 S. 164 007282 S. 165

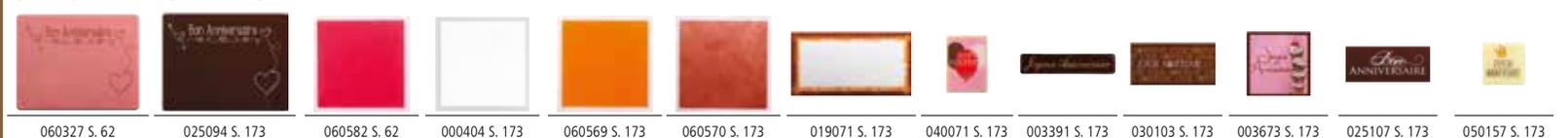


007277 S. 165 007278 S. 165 007286 S. 164

SCHOKOLADEN AUFLEGER - WEIHNACHTS UND NEUJAHR AUFLEGER



GEBURTSTAG DEKORE



PLAQUETTES INTERNATIONALES

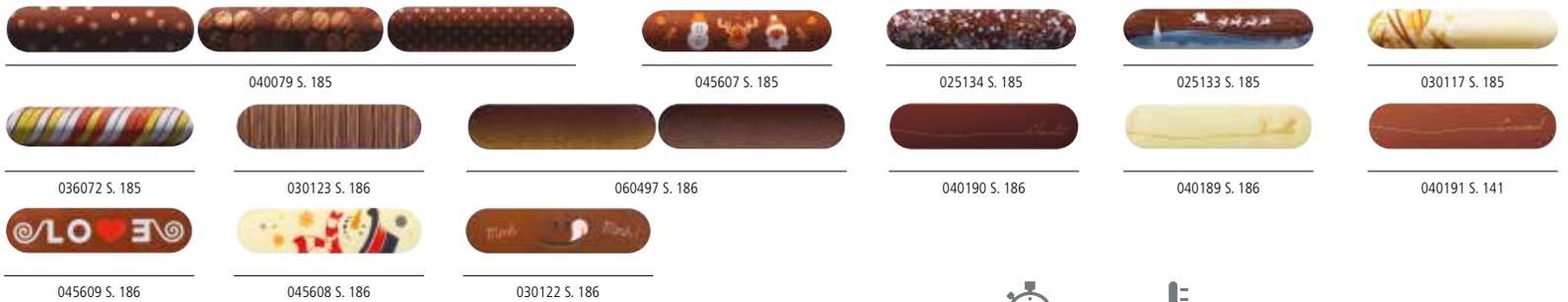


WEIHNACHTSKUCHEN ENDSTÜCKE





OBERTEILE FÜR ECLAIR



BLISTERS ZUM FÜLLEN

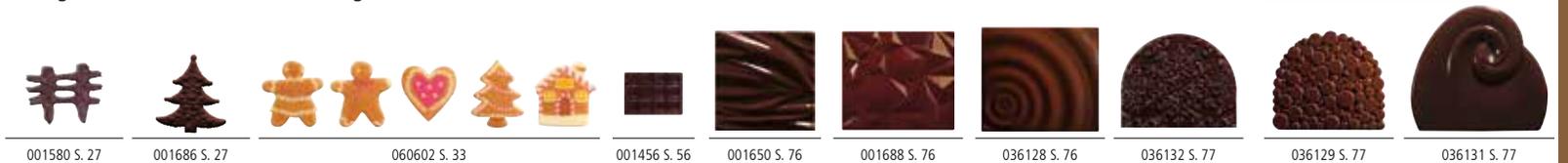
Bei den weiter unten vorgestellten Artikeln handelt es sich um Blister. Sie müssen lediglich Ihre eigene Schokolade in die verschiedenen Abdrücke gießen, um herrliche Dekore zu erhalten. Diese Blister zeichnen sich durch eine äußerst einfache Handhabung aus.

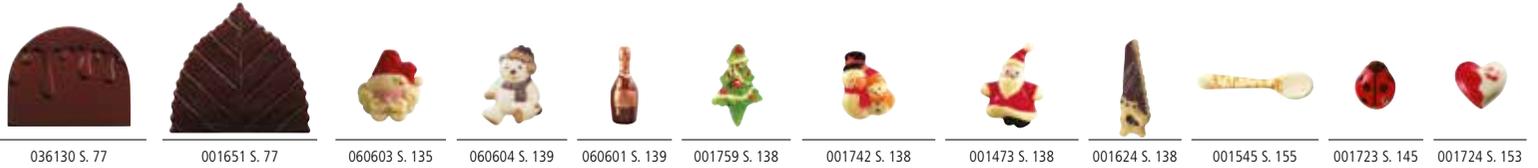
Vor der Verwendung : Ihr Arbeitsraum und die Arbeitsfläche müssen auf +22°C temperiert sein, damit Ihre Dekore optimal abgelöst oder aus der Form genommen werden können.

Bedruckte Blister: Die Blister mit Ihrer Schokolade ausgießen (achten Sie darauf, dass die Temperatur der Schokolade während des gesamten Gießvorgangs auf optimaler Stufe gehalten wird). Den Blister 15 bis 20 Sekunden lang rütteln. Die Schokolade leicht auskristallisieren lassen (1 Minute), ohne den Blister zu bewegen. Bei 4°C 30 Minuten bis 2 Stunden lang kalt stellen, je nach Größe und Volumen der Produkte. Durch leichten Druck von unten aus der Form nehmen.

Neutrale Blister : Die Blister mit Ihrer Schokolade ausgießen. Den Blister leicht rütteln, damit Luftblasen entweichen können. Bei 4°C 30 Minuten bis 1 Stunde lang kalt stellen, je nach Größe der Schokoladenteile. Aus der Form nehmen.

Neutrale Blister können wiederverwendet werden: Sie können Sie mit einem Wattebausch reinigen. Beachten Sie jedoch, dass die glänzende Wirkung im Zuge der wiederholten Benutzung abnimmt.





036130 S. 77

001651 S. 77

060603 S. 135

060604 S. 139

060601 S. 139

001759 S. 138

001742 S. 138

001473 S. 138

001624 S. 138

001545 S. 155

001723 S. 145

001724 S. 153



001725 S. 153

001556 S. 146

030141 S. 161

030139 S. 161

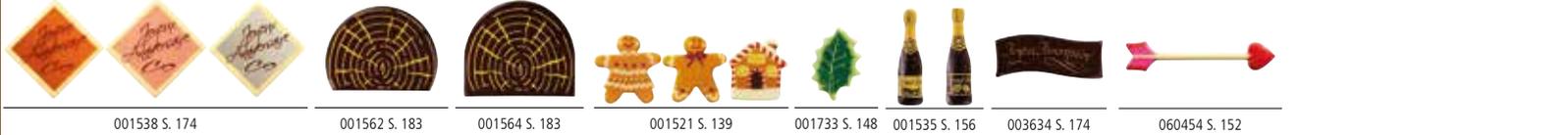
003255 S. 171

001479 S. 171

001500 S. 173

019070 S. 173

001498 S. 174



001538 S. 174

001562 S. 183

001564 S. 183

001521 S. 139

001733 S. 148

001535 S. 156

003634 S. 174

060454 S. 152

ÜBERSICHT ÜBER DIE FIGUREN

FERTIGE SCHOKOLADEN THEMEN



060159 S. 94

003489 S. 256

036090 S. 256

040101 S. 256

002630 S. 256

045526 S. 256

045527 S. 256

004431 S. 94 und S. 256



ø 7 CM

060160 S. 95

060166 S. 258

060168 S. 258

045530 S. 259

025163 S. 259

002454 S. 259



003476 S. 259

004433 S. 95 und S. 258

009885 S. 96, S. 187 und S. 268

ø 5,8 CM

025167 S. 259

003767 S. 259

009885 S. 96 und S. 258



045531 S. 257

040102 S. 257

045528 S. 257

025164 S. 257

019150 S. 257

019151 S. 257

000403 - 004663 S. 104

060171 S. 260



003806 S. 260

04560 S. 260 und S. 268

003900 S. 261

003563 S. 261

003679 S. 261

003490 S. 261

004434 S. 261

BEDRUCKTE BLISTERS



060161 S. 96



060164 S. 96



025172 S. 263



045535 S. 263



001666 S. 263



036092 S. 263



001600 S. 263



001696 S. 263



001695 S. 263



001475 S. 263



009885 S. 96, S. 259,
und S. 262



001661 S. 264



001689 S. 264



000383 S. 264



004663 S. 104



045538 S. 267



000382 S. 267



045543 S. 265



001693 S. 265



025173 S. 265



001660 S. 267



001659 S. 267



036088 S. 266



060203 S. 266



050115 S. 267



050291 S. 266 und S. 267



060597 S. 266



060183 S. 265



036086 S. 265



045536 S. 265



001471 S. 266



045540 S. 267



060178 S. 96



060177 S. 269



060176 S. 271



036134 S. 269



045544 S. 268



045545 S. 269



001586 S. 269



001597 S. 269



001543 S. 269



040114 S. 269



001595 S. 269



001542 S. 270



001570 S. 270



001587 S. 270



025177 S. 270

001536 S. 270



001492 S. 270



001495 S. 270



000380 S. 270



000379 S. 270

BLISTERS PUZZLE



025178 S. 273



000385 S. 273



045646 S. 273



009615 S. 273



009537 S. 273



009613 S. 273



009532 S. 273



009534 S. 273



036077 S. 273



060186 S. 273



004428 S. 272

TRANSFERFOLIEN UND FORMEN



025191 S. 97 und S. 275



060189 S. 97



036083 S. 275



025185 S. 275



036082 S. 275



045552 S. 275



045553 S. 275



030033 S. 275



025184 S. 275



009961 S. 277



060196 S. 277



060197 S. 277



045549 S. 277



009550 S. 277



060198 S. 277



004429 S. 109 und S. 277



004432 S. 109 und S. 277



010144 S. 276



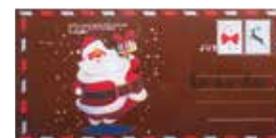
060181 S. 276



045548 S. 276



000386 S. 276



036081 S. 276



045547 S. 276



045558 S. 274



060180 S. 274



045559 S. 274



045561 S. 274



045562 S. 274



009873 S. 278



060182 S. 278



045551 S. 278



009648 S. 278



000390 S. 278



009600 S. 278



009554 S. 278



050130 S. 279



060200 S. 279



010189 S. 279



045557 S. 279



004441 S. 279



009847 S. 279



025189 S. 279



009884 S. 279



025190 S. 279

312 NEUTRAL FORMEN



060215 - 060216 S. 98



009842 S. 99



025194 S. 99



036125 S. 99



010158 S. 99



036156 S. 99



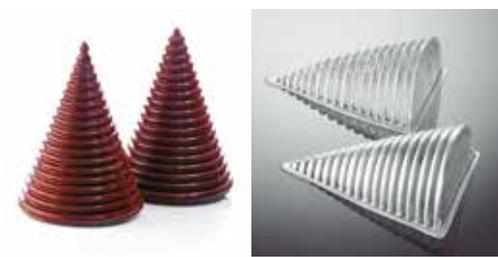
010208 S. 99



060212 S. 100



010237 S. 100



010303 S. 100



009847 - 009884 S. 100



045566 S. 100



060211 S. 101



060207 S. 102



060210 S. 103



060209 S. 103



000395 S. 103



025193 S. 103



045563 S. 103



060206 S. 104



000393 S. 104



010315 S. 104



010316 S. 104



036158 - 036159 - 036160 S. 104



060208 S. 105



060577 S. 106



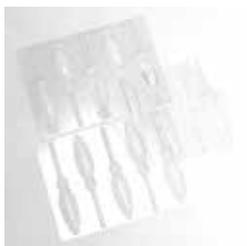
060606 S. 106



040158 S. 107



045565 S. 107



040159 S. 107



050130 S. 107



009950 - 004571 S. 107



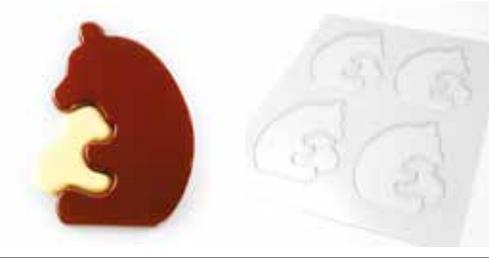
009951 S. 107



050129 S. 107



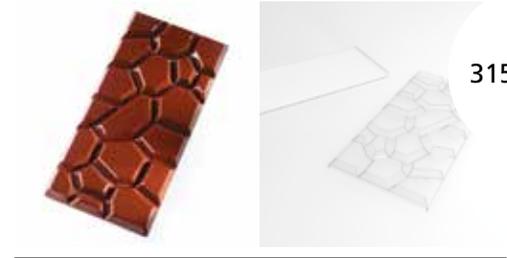
010325 S. 108



036157 S. 108



025192 S. 108



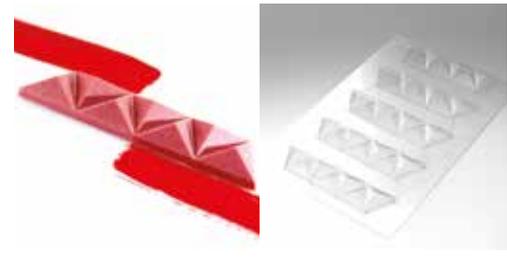
010326 S. 108



050122 S. 108



010302 S. 108



060214 S. 108



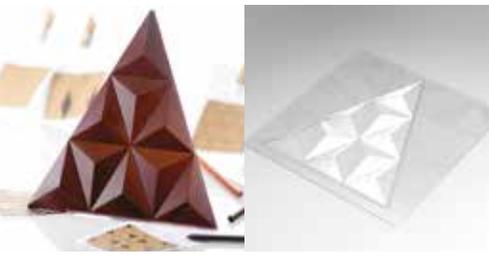
010012 S. 109



010022 S. 109



045564 S. 109



060213 S. 109



009960 S. 109



004429 S. 109



060219
4 Nachspeiseformen "Petite tarte Pochage" S. 302 für 48 Stück
ø 7,4 - H. 2,3 cm •

060220
4 Nachspeiseformen "Petit Palet" S. 302 für 48 Stück
ø 7,4 - H. 1,5 cm •



060221
4 Nachspeiseformen "Spirale" S. 302 für 48 Stück
ø 8 cm - H. 1,5 cm •

060220
4 Nachspeiseformen "Petit Palet" S. 302 für 48 Stück
ø 7,4 - H. 1,5 cm •



050070
4 Nachspeiseformen "Petite tarte meringuée" S. 302
für 48 Stück ø 7,4 cm - H. 2,7 cm •

060220
4 Nachspeiseformen "Petit Palet" S. 302 für 48 Stück
ø 7,4 - H. 1,5 cm •



010278
1 Silikonform "Mini Palet" S. 303 für 15 Stück
ø 4,5 cm - H. 2 cm •



050069
8 Nachspeiseformen "Petite ronde" S. 303 für 48 Stück
ø 6,4 cm - H. 1,1 cm •



045517
4 Nachspeiseformen "Bottes Père Noël" S. 303 für 32 Stück
7,8 x 10,6 cm - H. 3,1 cm •



009969
4 Nachspeiseformen "Mini coussin" S. 303 für 48 Stück
4,5 x 4,5 cm •



010120 2 Silikonformen "Magnum" S. 303 für 12 Stück
9,2 x 4,8 cm - S. 2,5 cm •

010119 1 Silikonform "Mini magnum" S. 303 für 8 Stück
6,8 x 3,7 cm - S. 1,8 cm •

004668 50 Flache Stäbchen aus Birkenholz - 11,2 x 1 cm •

004667 50 Flache Stäbchen aus Birkenholz - 7,2 x 0,8 cm •



010291
1 Nachspeiform "Cube" S. 304 für 10 Stück
4,5 x 4,5 cm - H. 4,5 cm •

005021
100 Folien Rhodoide kreuzförmig geschnitten 13,5 x 13,5 cm •



010274
1 Silikonform "Ovoïde" S. 304 für 8 Stück
8,2 x 4,3 cm - H. 3,2 cm •



036146
4 Nachspeiseformen "Igloo" S. 304
für 32 Stück 8 x 8,6 cm H. 3,7 cm •

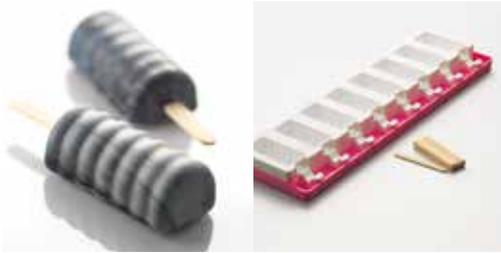


010241
4 Nachspeiseformen "Tong" S. 304 für 48 Stück 12,5 x 5,7 cm H. 1 cm •

010242 1 Ausstechform "Flip Flop" 12,9 x 6,1 cm •

001667 4 Blisters "Flip-Flop Riemenchen" 48 Druckstellen - 5,1 x 5,3 cm •

004435 100 Tonpapier "Flip Flop" •



010175
1 Silikonform "Sucette spirales" S. 304 für 8 Stück
6,2 x 3,2 cm •

004667
50 Mini Flache Stäbchen aus Birkenholz - 7,2 x 0,8 cm •



010174
4 Nachspeiseformen "Petite tarte" S. 304 für 48 Stück
ø 7,4 cm - H. 1,7 cm •



009810
20 Nachspeiseformen "St Honoré" S. 305
ø 7 cm - H. 4,5 cm •

317



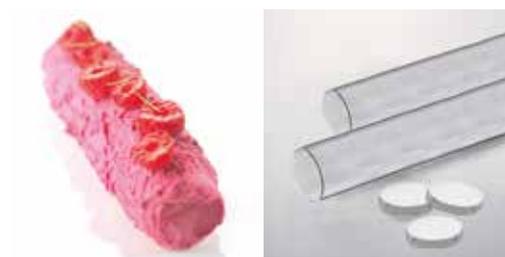
009904
4 Nachspeiseformen "Dôme" S. 305 für 60 Stück
ø 6,8 cm - H. 4 cm •



010047
4 Nachspeiseformen "Parfum" S. 305 für 32 Stück ø 8 cm - H. 4 cm •

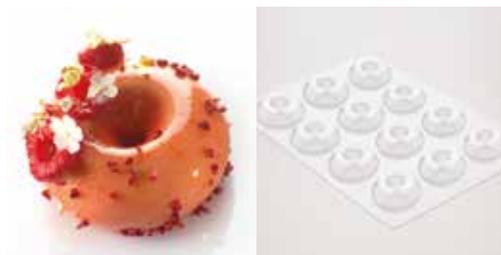
010051
1 Silikonform "Bouchon de parfum" für 1 pièce •

010297
1 Silikonform "Parfum" für 6 Stück - Ø 8 cm - H. 4 cm •



009790
10 Röhren "Molines" 58 cm S. 305 ø 3,5 cm und 20 Deckel
100 Folien Rhodoide de 58 x 12 cm •

005002
100 Folien Rhodoide 58 x 12 cm •



010173
4 Nachspeiseformen "French Donut" S. 305 für 48 Stück
ø 8 cm - H. 3,8 cm •



010276
1 Silikonform "Palet" S. 306 für 8 Stück
ø 6,5 cm - H. 3 cm •



060222
2 Nachspeiseformen "Agrumes" S. 306 für 24 Stück
ø 6,5 cm - H. 2,5 cm •



009941
10 Nachspeiseröhre S. 306 - ø 3,5 cm - H. 8 cm •

005013
200 Folien Rhodoide 12 x 8 cm •

004568
200 Flache Stäbchen aus Buchenholz 9,3 x 1,8 cm •



025150
4 Nachspeiseformen "Trésor" S. 306 für 40 Stück
11,8 x 3 - H. 3,5 cm •



040163
24 Nachspeiseformen "Pot" S. 306 für 24 Stück
ø 6,5 cm - H. 5,5 cm •



009900
20 Nachspeiseformen "Larme" S. 306 für 20 Stück S. 236
9,5 x 5,5 cm - H. 4,2 cm •



019104
4 Nachspeiseformen "Noisette" S. 307 für 24 Stück
ø 6,4 cm - H. 5,9 cm •



045519
2 Nachspeiseformen "Petites Citrouilles" S. 307
für 24 Stück ø 7,6 cm - H. 1,8 cm •



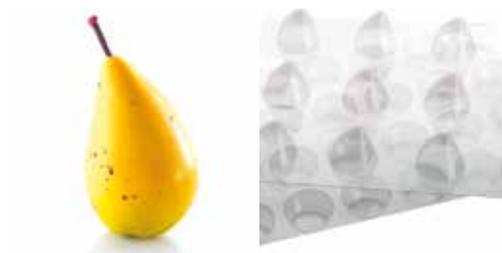
010101
4 Nachspeiseformen "Cerise" S. 307 für 24 Stück
ø 7,3 cm - H. 5,8 cm •



010011
4 Nachspeiseformen "Pomme" S. 307 für 24 Stück
ø 7,3 cm - H. 5,8 cm •



010240
4 Nachspeiseformen "Galet" S. 307 für 16 Stück
10 x 7 cm - H. 4,5 cm •



010099
4 Nachspeiseformen "Poire" S. 307 für 24 Stück
ø 5,7 cm - H. 8,5 cm •



060223
6 Nachspeiseformen Fuß des Pilzes S. 308
für 24 Stück ø 6,6 cm - H. 5,5 cm •

050070
4 Nachspeiseformen Spitze des Pilzes für 48 Stück
ø 7,4 cm - H. 2,7 cm •

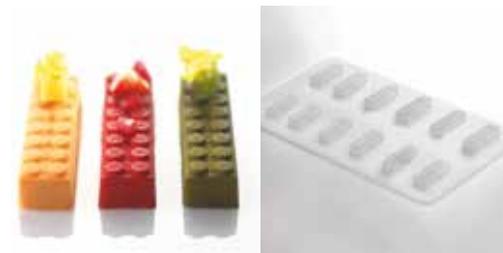


045841
2 Nachspeiseformen "Mini-bûchette" S. 308 für 10 Stück
50 x 3,5 cm - H 3,5 cm •

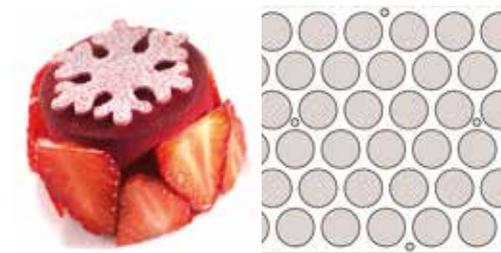
048002
50 Folien Rhodoide 49 x 8,6 cm •



025159
4 Nachspeiseformen "Bonnet de Noël" S. 308 für 24 Stück
ø 7 cm H. 5,2 cm •



010306
4 Nachspeiseformen "Jeu d'enfant" S. 308 für 48 Stück
10 x 2,5 cm - H. 2 cm •



010354
1 Platte für runde Nachspeisen S. 308 für 45 Stück - Ø 6 cm - H. 4 cm •

005000
200 Folien Rhodoide 19,5 x 4 cm •



010002
3 Nachspeiseformen "Cœur spirale" S. 309 für 24 Stück
8,5 cm - H. 3,8 cm •



009948
20 Nachspeiseformen "Petit coussin" S. 309
für 10 Stück 8 x 8 cm - H. 3 cm •



010176
1 Silikonform "Mini Wedding cake" S. 309 für 6 Stück
ø 6 cm - H. 7,5 cm •



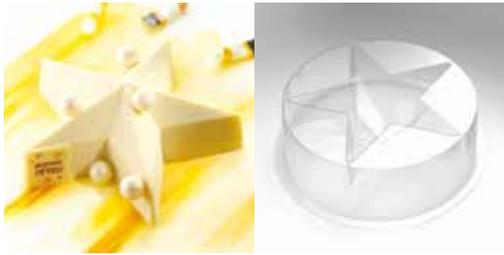
010273
4 Nachspeiseformen "Double Cœurs" S. 309 für 12 Stück
9,5 x 11 cm - H. 5 cm •



010137
4 Nachspeiseformen "Diamants" S. 309
für 16 Stück ø 7,3 cm - H. 5,8 cm •



010178
4 Nachspeiseformen "Bouche" S. 309 für 32 Stück
9,5 x 6 cm - H. 4 cm •



060226
10 Nachspeiseformen "Étoile" S. 310
ø 20 cm - H. 7 cm •



030076
12 Nachspeiseformen "Miroir" S. 311 für 6 Stück
ø 18 cm - H. 4,5 cm - Unterseite : ø 18 cm
H. 3 cm, Oberseite : ø 12 cm - H. 2 cm •



010280
10 Nachspeiseformen "Boules" S. 311
16 x 16 cm - H. 4,5 cm •



036148
8 Nachspeiseformen "Grand Igloo" S. 311
19,5 x 21 cm - H. 9 cm •



009858
10 Nachspeiseformen "Cœur" S. 311
18 x 19 cm •



009812
10 Nachspeiseformen "St Honoré" S. 311 ø 20 cm H. 6,8 cm •

009811
10 Nachspeiseformen "St Honoré" S. 311 ø 16 cm H. 6 cm •

320



025152

12 Nachspeiseformen "Champignons" S. 311 für 4 Stück
ø 18 cm - H. 27,7 cm •



010104

10 Nachspeiseformen "Souche" S. 312 ø 18 cm - H. 4 cm •



040164

10 Nachspeiseformen "Ondes" S. 312
ø 16 cm - H. 7 cm •



010223

10 Nachspeiseformen "Couronne" S. 312
ø 15,5 cm - H. 3,2 cm •



010227

10 Nachspeiseformen "Palet" S. 312 für 5 Stück
ø 19 cm - H. 4,4 cm •



045520

10 Nachspeiseformen "Cœurs ballon" S. 313 für 5 Stück
14 x 14 cm - H. 6 cm •

010248

10 Nachspeiseformen "Dessous de Couronne" S. 312
ø 15,5 cm - H. 2 cm •



010143

9 Nachspeiseformen "Tarte" S. 313
3 Designs - Kleine Kreise - H. 1,8 cm, ø 15 cm - Mittlere
Kreise H. 1,8 cm, ø 17 cm - Große Kreise - H. 1,8 cm, ø 19 cm •



009759

10 Nachspeiseformen "L'Impérial" S. 313
ø 16 cm - H. 5,5 cm •



010123

10 Nachspeiseformen "Galactica" S. 313
ø 19,2 cm - H. 4 cm •

009813

10 Nachspeiseformen "L'Impérial" S. 313
ø 20 cm - H. 6,6 cm •



060224

10 Nachspeiseformen "Spirale" S. 313
ø 18 cm - H. 1,5 cm •



010221

8 Nachspeiseformen "Vrille" S. 313
ø 17 cm - H. 9,5 cm •



060225

10 Nachspeiseformen "Rosace" S. 314
ø 15 cm - H. 2 cm •



000358
8 Nachspeiseformen "Bonnet de Noël" S. 314
ø 18 cm H. 15 cm •



000357
15 Nachspeiseformen "Couronne de l'Avent" S. 314 für 3 Stück
ø 19 cm. Sockel : H. 1,4 cm ø 19 cm - Halbkugeln : 12 Halbkugeln
ø 5 cm, 24 Halbkugeln ø 4 cm, 30 Halbkugeln ø 3 cm •



045521
5 Nachspeiseformen "Citrouilles" S. 315
ø 16 cm H. 4,4 cm •



009949
10 Nachspeiseformen "Grand coussin" S. 315 für 5 Stück
16 x 16 cm - H. 7 cm •



010281
8 Nachspeiseformen "Sphère" S. 315
ø 18 cm - H. 9 cm •



009952
1 Form "Cube" S. 315 für 5 Stück 10 x 10 cm - H. 10 cm •

009910
1 Innoxform "Cube" S. 315
10 x 10 cm - H. 10 cm •

010283
8 Nachspeiseformen "Sphère" S. 315
ø 14 cm - H. 7 cm •

005018
100 Folien Rhodoide 10 x 10 cm •



010038
5 Nachspeiseformen "Bouche" S. 315
25,5 x 12 cm - H. 5,5 cm •



010006
10 Nachspeiseformen "Cœur matelassé" S. 315
15 x 15,5 cm - H. 3,5 cm •



060231
12 Nachspeiseformen oberer Teil "Éminence" S. 316 für 12 Stück
23,6 x 6,6 cm - H. 2,5 cm •

060227
12 Nachspeiseformen unterer Teil S. 316 für 12 Stück
24 x 7 cm - H. 4 cm •



060229
12 Nachspeiseformen oberer Teil "Rondin" S. 317 für 12 Stück
23,6 x 6,6 cm - H. 3,5 cm •



025153
12 Weihnachtskuchenformen "Mont Blanc" S. 317
für 6 Stück 25 x 8 cm - H. 7,3 cm •



009922
1 Quadratische Metallform Weihnachtskuchen S. 317
50 x 7 cm - H. 7 cm •

060227
12 Nachspeiseformen unterer Teil für 12 Stück
24 x 7 cm - H. 4 cm •



045524
12 Weihnachtskuchenformen "Duchesse" S. 317 für 6 Stück
24 x 7 cm H. 5,9 cm •



009899
4 Weihnachtskuchenformen "Dunes" S. 317
49,5 x 7,5 cm - H. 8 cm •



045525
12 Weihnachtskuchenformen "Comtesse" S. 317 für 6 Stück
24 x 7 cm - H. 5 cm •



025151
10 Nachspeiseformen "Champagne" S. 318 für 10 Stück
25 x 9 cm - H. 5,6 cm •



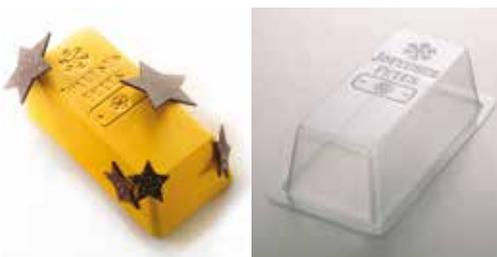
036152
8 Weihnachtskuchenformen "Longueur 6 parts" S. 318
für 8 Stück 34 x 6 cm - H. 2,8 cm •



010220
4 Weihnachtskuchenformen "Tranche" S. 318
51 x 8 cm - H. 6,5 cm •



010001
4 Weihnachtskuchenformen "Vrille" S. 318 47 x 7 cm - H. 8 cm •



010147
4 Weihnachtskuchenformen "Lingot" S. 318
17,8 x 8,5 cm - H. 6 cm •

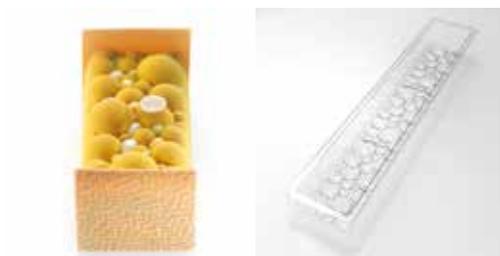


060230
12 Nachspeiseformen oberer Teil "Facettes" S. 318 für 12 Stück
23,6 x 6,6 cm - H. 3 cm •

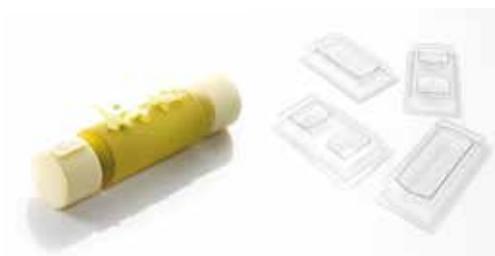
060227
12 Nachspeiseformen unterer Teil" für 12 Stück
24 x 7 cm - H. 4 cm •



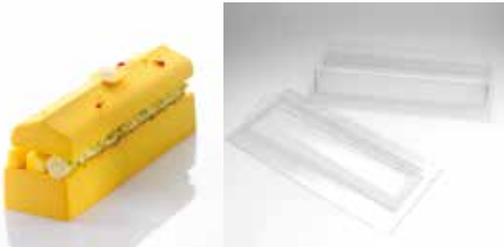
036150
8 Weihnachtskuchenformen "Parchemin" S. 318
für 4 Stück 34 x 7,5 cm - H. 7,5 cm •



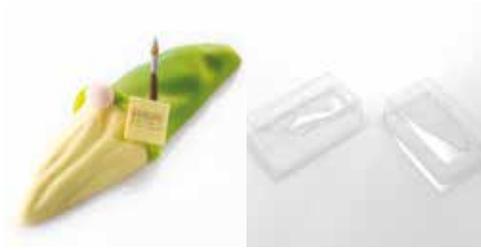
000366
8 Weihnachtskuchenformen "Boules" S. 319
51 x 8 cm - H. 6,5 cm •



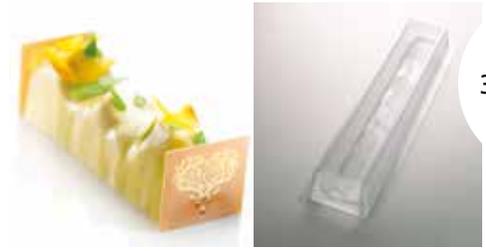
036154
16 Weihnachtskuchenformen "Papillotte" S. 319 für 4 Stück
28 x 6,5 cm - H. 6,2 cm •



060228
12 Nachspeiseformen oberer Teil "Tsarine" S. 319
für 12 Stück 23,6 x 6,6 cm - H. 3 cm •



045522
8 Weihnachtskuchenformen "Père Noël" S. 319 für 4 Stück
11 x 38 cm - H. 5,5 cm •



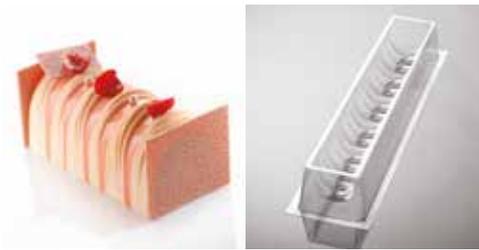
060232
10 Weihnachtskuchenformen "Montagne" S. 319
54 x 7 cm - H. 8 cm •

060227
12 Nachspeiseformen unterer Teil
für 12 Stück 24 x 7 cm - H. 4 cm •



009992
1 Weihnachtskuchenform "Tube" S. 320 50 cm ø 6,4 cm und 2 Deckel •

005019
100 Folien Rhodoide 50 x 21 cm •



010289
4 Weihnachtskuchenformen "Drapé" S. 321
51 x 8 cm - H. 7,5 cm •



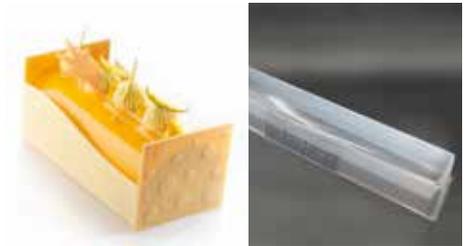
045523
12 Weihnachtskuchenformen "Marquise" S. 321 für 6 Stück
24 x 7 cm - H. 5 cm •



010145
4 Weihnachtskuchenformen "Trésor" S. 321
20 x 8 cm - H. 7,2 cm •



010066
4 Weihnachtskuchenformen "Roseline" S. 321 46 x 9,5 cm H. 7 cm •



045840
10 Weihnachtskuchenformen standard S. 319
54 x 8,4 cm - H. 7,2 cm •

048001
100 Folien Rhodoide 54,5 x 19 cm
für 045840 •



025155
8 Weihnachtskuchenformen "Méli-mélo" S. 321
für 4 Stück 51 x 7,5 cm - H. 7 cm •



060233
10 Weihnachtskuchenformen "Ondes" S. 321
54 x 7 cm - H. 8 cm •



010146
4 Weihnachtskuchenformen "Hellénique" S. 321
51 x 7,8 cm - H. 4,6 cm •

060234
10 Formen "Petite bûche gouttière" 54 x 5,7 cm - H. 5 cm •

060235
100 Folien Rhodoide 53 x 12,7 cm für 060234 •

045841
10 Formen "Mini-bûchette" 54 x 3,8 cm •

048002
100 Folien Rhodoide 53 x 10 cm für 045841 •

ÜBERSICHT ÜBER DIE SILIKONFORMEN

324



009908 S. 110



009923 S. 111



000406 S. 111



010219 S. 111



010225 S. 111



010226 S. 111



009926
1 Silikonform "Feuilles bulles"
6 Designs - 21,5 x 28 cm •



009929
1 Silikonform "Papillons"
2 Designs - 21,5 x 28 cm •



009925
1 Silikonform Feuilles "Nervures"
3 Designs - 21,5 x 28 cm •



010167
1 Silikonform "Mini papillons"
5 Designs - 21,5 x 28 cm •



010168
1 Silikonform "Mini feuilles"
15 Designs - 21,5 x 28 cm •

BLEIBEN SIE IN KONTAKT
MIT DER EMOTIONEN-MANUFAKTUR



BESTELLEN SIE 24H/24
AUF UNSERER ONLINESHOP

www.pcb-creation.fr



Atelier (das) (*Substantiv, Neutrum*)
Arbeitsstätte eines Künstlers.

“Die Funktion des Künstlers gestaltet sich ganz eindeutig: Er muss ein Atelier eröffnen und die Welt dort, fragmentweise, zur Ausbesserung annehmen, so wie sie ihm zufällt.”

Dieser Satz von Francis Ponge ähnelt Ihnen durchaus: die Welt ausbessern, den Leuten Freude bereiten, sie visuell hinreißen und ihrem Gaumen schmeicheln. Genau wie die Meister des Geschmacks, die gekommen sind, um ihre schönsten Werke in unserem Atelier/Labor zu kreieren: Cédric Grolet, Nicolas Bacheyre, Claire Heitzler, Patrice Ibarboure und Johan Martin. Testen Sie unsere neuen Kreationshilfsmittel, unsere neuen Paletten zarter Nuancen, und für all diese leckeren Gemälde, die wir diese Saison gemeinsam erschaffen, im Voraus: Toll gemacht, Ihr Künstler!



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE • CS 60067
67232 BENFELD CEDEX • FRANCE

Tel. 33 (0)3 88 587 333 • Fax. 33 (0)3 88 587 334

Exportabteilung : 33 (0)3 88 587 336 • Buchhaltung: 33 (0)3 88 587 338

pcb.creation@pcb-creation.fr • www.pcb-creation.com

