

— FAÇONNABLES



Die neuen Schokoladenhohlformen “fertig zum Garnieren”

Zwei neue moderne und elegante Formen ergänzen die große Auswahl der **Façonnables®** der Manufaktur Cluizel.

Die von Konditoren hochgeschätzten **Façonnables®** sind Hohlformen aus Schokolade, die die Herstellung von Desserts, Petits Fours als süßes oder pikantes Feingebäck oder je nach gewählter Größe auch von Pralinen vereinfachen. Unsere neuesten Kreationen : eine Halbschale mit 5 cm Durchmesser und eine zylinderförmige Hohlform, die aufrecht oder liegend mit einem entsprechenden Boden oder auch als Röhre dekoriert werden kann. Wie alle Formteile dieser Produktfamilie bieten auch diese beiden Neuheiten garantierte Pluspunkte : Qualitätsschokolade Kayambe Bitter mit einem Kakaogehalt von 72%. Garantiert dicht zur Aufnahme von Füllungen jeder Art, die sogar flüssig sein dürfen. Die Wandstärke der Formteile ist von erstaunlicher Finesse, was dem Genießen noch größere Wertschätzung verleiht.



ZYLINDERSCHALE BITTER • Art. 23133
h 100 mm - Ø : 30 mm
≈ 23 g/Stück
54 Stück/Karton



KLEINE HALBSCHALE BITTER • Art. 23225
Ø : 50 mm
≈ 5,5 g/Stück
48 Stück/Karton

