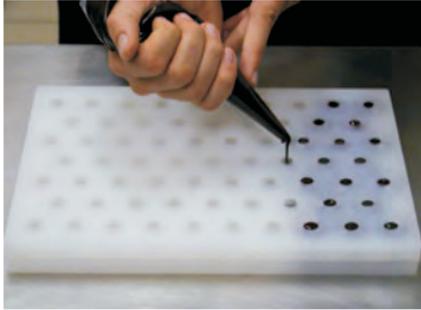


SPHERENMATTEN & CHOCOFLEX

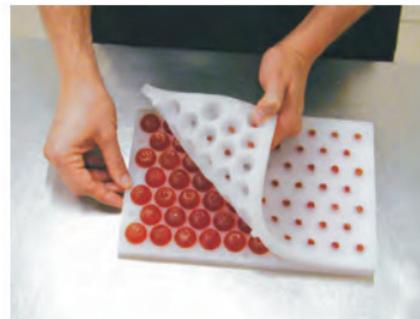
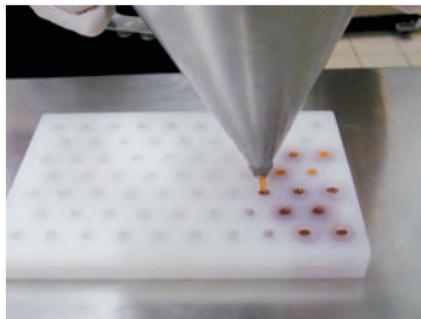


TARTUFI

È sufficiente colare il ripieno nei fori presenti sulla superficie dello stampo (aiutandosi anche con una spatola nel caso di ganache più dure) ed abbattere in positivo per fare stabilizzare ed indurire il tutto. Lo “smodellamento” del prodotto è immediato grazie alla flessibilità ed all’elasticità garantita dal silicone. Per la glassatura finale è sufficiente passare a mano le sfere nel cioccolato temperato e successivamente nel cacao.

TRUFFLES

You just pour the filling into the holes which are present on the surface of the mould (with the aid of a spatula when making the harder ganaches) and then put them in the refrigerator to stabilise and harden the product. The “turning out” of the product is immediate thanks to the flexibility and elasticity guaranteed by the silicone. For the final chocolate-coating it’s enough to dip the spheres manually in softened chocolate and then in cocoa



GELATINE

È sufficiente colare il ripieno nei fori presenti sulla superficie dello stampo ed abbattere in positivo per fare stabilizzare ed indurire il tutto. Arrotolare infine le gelatine nello zucchero semolato.

JELLIES.

You just pour the filling into the holes which are present on the surface of the mould and then put them in the refrigerator to stabilise and harden the product. Finally roll the jellies in caster sugar.



PRALINE

- Versare il composto nello stampo
- Spatolare il prodotto fino a riempire lo stampo e riporlo in abbattitore
- Una volta raffreddate, sformare la praline, ricoprirle di cioccolato e decorarle a piacere

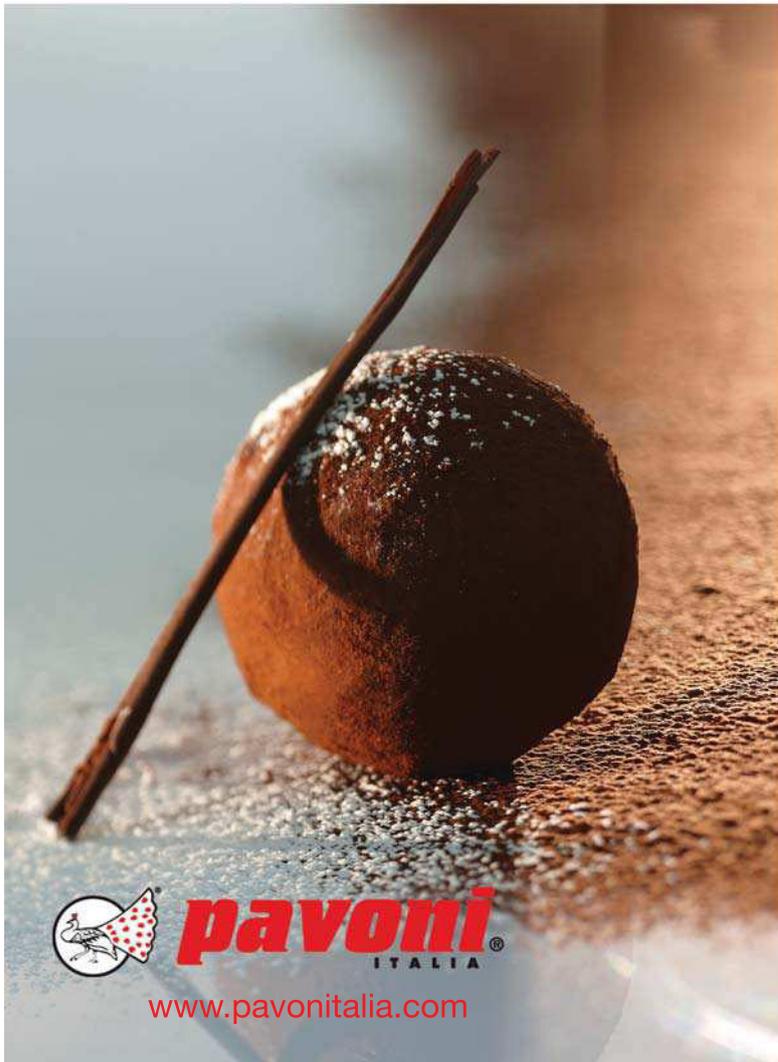
PRALINES

- Pour the mixture into the mould
- Using a spatula, spread the product until the mould is full and leave to cool
- Turn the pralines out, cover them with chocolate and decorate as you like.

Spher^o est un moule en silicone innovant tout spécialement conçu pour créer monoportions et desserts à l'assiette à la forme parfaitement sphérique. Grâce au système à emboîtement des deux moules en silicone, le résultat est garanti : des sphères parfaites sans aucune marque de jonction des deux moitiés. Spher^o peut être utilisé aussi bien dans les cellules de refroidissement que dans les fours : résiste à des températures comprises entre - 40° et + 280°. Est lavable à la main ou au lave-vaisselle.



Spher^o ist eine innovative Silikonform, die speziell für die Erstellung vollkommen kugelförmiger Einzelportionen und Desserts entwickelt wurde. Dank des Einrastsystems zwischen den beiden Silikonformen ist das Ergebnis gesichert: perfekte Kugeln ohne Abdrücke an der Verbindungsstelle zwischen den beiden Hälften. Spher^o kann sowohl im Schockfroster als auch im Ofen verwendet werden: Die Formen sind bei Temperaturen zwischen -40°C und +280°C beständig. Sie können per Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.



pavoni
ITALIA

www.pavonitalia.com





**AF001 ø 55 mm
vol. 87 ml**



**AF002 ø 45 mm
vol. 48 ml**



**AF003 ø 35 mm
vol. 22 ml**



**LS05 ø 25 mm
Chocoflex
vol. 8 ml**

Consultez les recettes **Sphère** sur
www.pavonitalia.com secteur Professional zone Chef&Recipes

Sphère Rezepte finden Sie auf www.pavonitalia.com
in der Professional Division unter Chef&Recipes

