

UTILIZZO HOW TO USE

STAMPI MONOUSO PER TORTE pag. 88 oneway cake moulds

UTILIZZO
HOW TO USE



DELICIOUS SNACK pag. 116



280 °C

IDEALI IN FORNO

Con l'aiuto di un sac à poche riempire lo stampo Delicious Snack con un ripieno di pasta sablée e mettere in forno a cuocere. (Lo stampo Delicious Snack resiste fino a +280°).

PERFECT IN THE OVEN

With the help of a piping bag, fill the Delicious Snack mould with short crust pastry and put it into oven. (Delicious Snack mould withstand till +280°).



-40 °C

UTILIZZABILI IN FRIGORIFERO E ABBATTITORE

Ultimata la cottura far raffreddare lo stampo. Riempire con un cremino al gianduia scuro con granella e livellare lo stampo con l'aiuto di una spatola. Lasciare indurire in frigorifero. (Lo stampo Delicious Snack resiste fino a -40°).

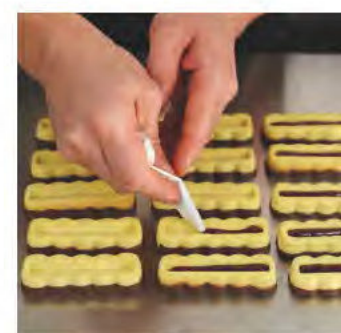
USABLE IN THE REFRIGERATOR AND BLAST CHILLER

Once cooked, fill with a creamy stuffing and level the moulds. Cool down in the refrigerator. (Delicious Snack mould withstand till -40°).



È FACILE ESTRARRE LO SNACK

IT'S EASY TO PULL OUT THE SNACK

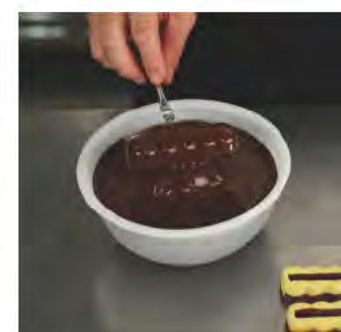


FARCITURA

Una volta tolti dallo stampo, farcire l'incavo degli snack con un ripieno a piacere (gelatina, confettura, ganache..).

STUFFING

Remove from the mould and fill the snack's hollow with a stuffing of your choice (jelly, jam, ganache,...).



COPERTURA DI CIOCCOLATO

Ricoprire lo snack con il cioccolato e decorare lo snack a piacere.

FROST WITH CHOCOLATE

Frost the snack with chocolate and decorate as desired.

