



éclair mania



pavoni
ITALIA



éclair. mania



Fare éclair sarà un gioco!

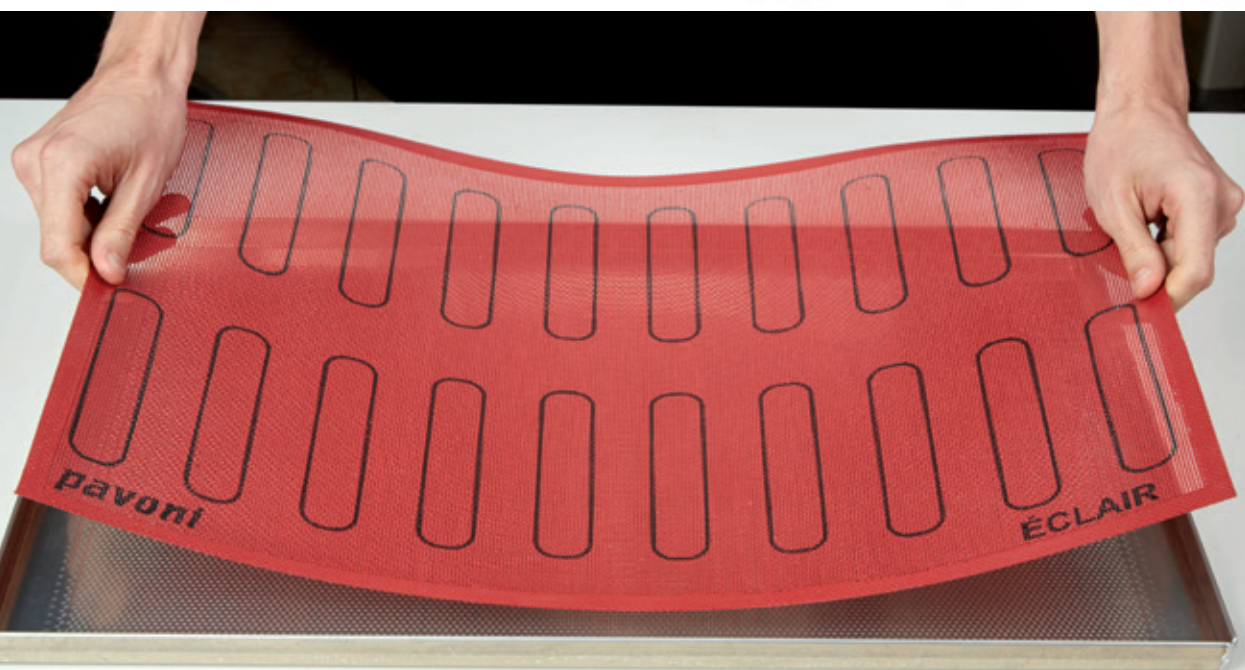
Lasciati prendere dall'éclair-mania. Con i nuovi tappetini FOROSIL ÉCLAIR® potrai creare éclair perfetti in due deliziosi formati. Noi ci mettiamo il tappetino, la fantasia è tutta tua!

Make éclairs will be a game!

Get involved in éclair-mania. With the new FOROSIL ÉCLAIR® pads you will create perfect éclairs in two delightful sizes. Here the pad, just add your fantasy!



*éclair
mania*





FOROSIL ÉCLAIR® + TEGLIA MICROFORATA / MICRO PERFORATED TRAY

FOROSIL ÉCLAIR®

Tappetino in silicone microforato e antiaderente. I microfori facilitano la distribuzione ottimale del calore e permettono all'impasto di aggrapparsi per uno sviluppo in altezza e una perfetta cottura del prodotto. Le sagome tracciate sul tappetino costituiscono un'utile guida per un utilizzo ideale.

Micro perforated and non-sticked silicone pad. The micro holes allow the optimal distribution of the heat and let the dough grab on to them to have a perfect result. The pad comes printed with outlines to make the perfect sized éclairs.

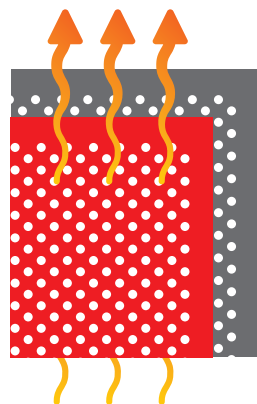
TEGLIA MICROFORATA

Con i suoi microfori la teglia permette una migliore distribuzione del calore e una cottura ottimale del prodotto finito. È il completamento perfetto da abbinare al tappetino éclair.

MICRO PERFORATED TRAY

With its micro holes the tray allows a better distribution of the heat, together with an optimal baking of finished product. This is the best complement to match to the pad.

COD: JF6040D20P00G
DIM: 600 x 400 mm



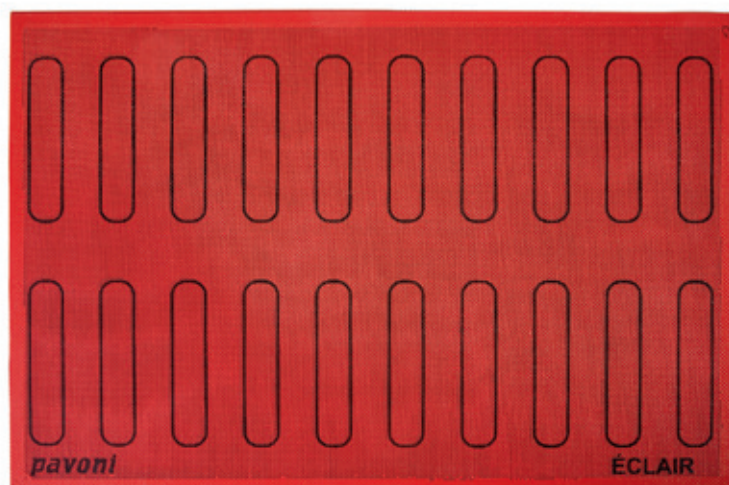


COD: ECL20

20 sagome/outlines éclair

mm 125 x 25

Tappetino/pad: mm 600 x 400

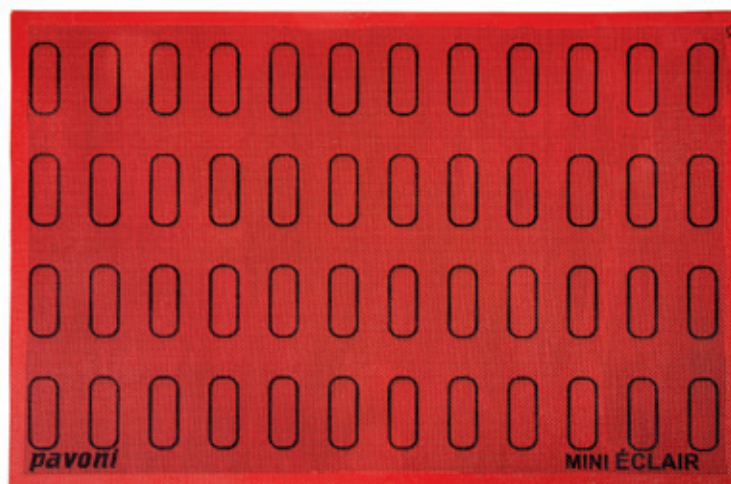


COD: ECL48

48 sagome/outlines mini-éclair

mm 60 x 18

Tappetino/pad: mm 600 x 400



éclair. mania

HOW TO USE



1. Porre il tappetino éclair sulla teglia microforata.

Put the éclair pad on the micro perforated tray.



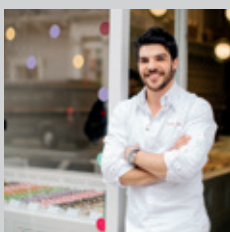
2. Dressare il composto facendosi guidare dalle sagome stampate sul tappetino.

Pipe the dough follow the outlines marked on the pad.



3. Informare.

Put the tray into the oven.



CREDITS

Si ringrazia per le realizzazioni Joakim Prat, Pastry chef di Maître Choux.

Thanks to Joakim Prat, Pastry Chef at Maître Choux, for his creations.



pavoni
ITALIA



Organizzazione con sistema di gestione certificato
ISO 9001:2008



<http://www.youtube.com/PAVONITALIASPA>
<https://www.facebook.com/PavoniProfessional>
<http://instagram.com/pavonitalia>
<https://twitter.com/pavonitalia>
<http://it.pinterest.com/pavonitalia/>

PAVONI ITALIA S.P.A.

VIA E. FERMI, S.N. 24040 SUISIO BG ITALIA TEL. + 39 035 49 34 111 FAX +39 035 49 48 200
INFO@PAVONITALIA.COM WWW.PAVONITALIA.COM