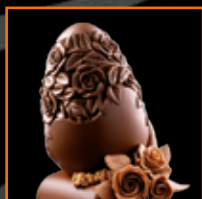


L I N E A G U S C I O[®]

Manuale d'uso
User manual
Mode d'emploi
Manual del usuario



LINEAGUSCIO®

Uovo
Egg
Œuf
Huevo

TERMOFORMATO - THERMOFORMED
THERMOFORMÉ - TERMOFORMA



made in Italy

**OGNI FORMA DELLA LINEAGUSCIO® HA UN SUO
TERMOFORMATO CORRISPONDENTE**

Per utilizzare gli stampi in silicone della LINEAGUSCIO® (Campana, Pino, Sfera, Uovo) è necessario abbinare l'articolo termoformato, composto da 2 parti rigide necessarie a sorreggere i gusci in silicone.

Il termoformato è un articolo a sé stante e come tale va acquistato a parte, inoltre è intercambiabile quindi si può utilizzare su tutti i gusci della stessa forma.

TERMOFORMATO UOVO LINEAGUSCIO®

KIT 2 PZ. COD. ART. 12500

LINEAGUSCIO® è un brevetto esclusivo decosil®

**EACH LINEAGUSCIO® SHAPE HAS A CORRESPONDING
THERMOFORMED MOULD**

To use the LINEAGUSCIO® silicone moulds (Bell, Pine, Sphere, Egg) it is necessary to combine the thermoformed mould item, consisting of two rigid parts needed to sustain the silicone shells. The thermoformed mould is a separate item and as such it must be purchased separately.

It is also interchangeable, so you can use it with all the shells of the same shape.

LINEAGUSCIO® EGG THERMOFORMED MOULD

KIT 2 PCS CODE 12500

The LINEAGUSCIO® moulds are an exclusive patent decosil®

**TOUTES LES FORMES DE LINEAGUSCIO® ONT UNE COQUE
THERMOFORMÉE PROPRE**

Pour utiliser les moules en silicone de LINEAGUSCIO® (Cloche, Pin, Sphère, Œuf) est nécessaire de les combiner avec les coques thermoformées correspondantes aux formes des moules silicone. Les coques sont composées de 2 parties rigides permettant de soutenir les moules en silicone. La coque thermoformée est un article propre et il est approvisionnement séparément. Il est interchangeable et peut-être utiliser avec tous les moules silicone ayant la même forme.

MOULE ŒUF THERMOFORMÉ LINEAGUSCIO®

KIT 2 PCS CODE 12500

Les moules LINEAGUSCIO® sont un brevet exclusif decosil®

**CADA MOLDE DE LA LINEAGUSCIO® CUENTA CON SU
TERMOFORMA CORRESPONDIENTE**

Para usar los moldes de silicona de la LINEAGUSCIO® (Campana, Pino, Esfera, Huevo), es necesario combinarlos con su Termoforma correspondiente, consistente en 2 partes rígidas necesarias para sostener cada mitad del molde de silicona. La Termoforma es un artículo que se adquiere de forma separada y que es intercambiable, así que lo puede usar con las diferentes caras de los moldes que sean de la misma forma.

TERMOFORMA PARA MOLDE HUEVO LINEAGUSCIO®

KIT 2 PIEZAS, CÓDIGO 12500

Los moldes de la LINEAGUSCIO® son una patente exclusiva de decosil®



1 IT Con un panno bagnato inumidire leggermente la superficie del supporto in plastica.

EN Lightly dampen the surface of the plastic support (thermoformed mould) with a wet cloth.

FR Avec un chiffon humide, humidifiez légèrement la surface du support en plastique.

ES El proceso de elaboración es sencillo. En primer lugar, humedezca el soporte de plástico (Termoforma), con un paño húmedo.



2 IT Inserire lo stampo guscio in silicone all'interno del termoformato, prestando attenzione che i bordi laterali coincidano.

EN Insert the silicone mould in the thermoformed mould. Be careful that the external borders must coincide.

FR Introduire le moule en silicone dans le thermoformé, en faisant correspondre les bords latéraux.

ES A continuación, introduzca el molde de silicona en el soporte plástico (Termoforma), haciendo coincidir con los bordes externos.



3 IT Premendo dall'interno in corrispondenza dei bottoni in silicone farli incastrare completamente al termoformato. Ripetere l'operazione in modo da ottenere le due metà.

EN Fix the silicone buttons to the plastic support (thermoformed mould) with a pressure from the inside. Repeat the procedure to obtain the two halves.

FR De l'intérieur appuyez sur les tétons en silicone pour les passer dans les trous de soutien des coques thermoformées. Répétez le processus pour obtenir les deux moitiés.

ES Fije los botones de silicona al soporte plástico (Termoforma) con una pequeña presión. Repita el proceso para obtener las dos mitades.



4 IT Utilizzare un pennello o un sac-à-poche per dipingere o riempire, con del cioccolato precristallizzato, i dettagli dello stampo in silicone e ottenere così il soggetto di vari colori.

EN Use a brush or a pastry bag to paint or fill with pre-crystallized chocolate the details of the silicone mould and obtain the subject of various colors.

FR Utiliser un pinceau ou du papier cornet pour peindre ou remplir, avec du chocolat tempéré, les détails du moule en silicone et ainsi une première couche de chocolat avec différentes couleurs.

ES Utilice un pincel ó una manga, con chocolate temperado, para pintar ó rellenar las figuras y así conseguir una primera capa de chocolate de diferentes colores.



5 IT Riempire di cioccolato pre-cristallizzato, far vibrare per evitare che si formino bolle d'aria e lasciar riposare. Dopo aver fatto cremare il primo strato di cioccolato, vuotare lo stampo di cioccolato in eccesso.

EN Fill with pre-crystallized chocolate, lightly shake the mould to prevent the formation of bubbles and let it stand. After cremating the first chocolate layer, empty the mould of the chocolate in excess.

FR Remplir le moule de chocolat pré-cristallisé, vibrer, pour éviter la formation de bulles d'air, laisser reposer. Après cristallisation de la première couche de chocolat, vider le moule du chocolat en excès.

ES Llenar de chocolate pre-cristalizado, vibrar el molde para evitar la formación de burbujas de aire y dejar reposar. Después de cremar la primera capa de chocolate, vaciar el molde del chocolate en exceso.



6 IT Valutare lo spessore del cioccolato e se necessario, creare un altro strato (lo spessore di ogni strato può variare in funzione della viscosità del cioccolato utilizzato e del tempo di riposo per la crematura).

EN Check the thickness of the chocolate and create another layer if necessary (the thickness of each layer depends on the viscosity of the chocolate used and on the time you let it stand when cremating).

FR Évaluer l'épaisseur du chocolat, dans le cas où il est nécessaire on peut faire une autre couche (l'épaisseur de chaque couche peut varier en fonction de la viscosité du chocolat utilisé, et de temps de repos pour la cristallisation).

ES Evalúe el espesor del chocolate y, si es necesario, repita el proceso para crear una segunda capa (el grosor de cada capa variará dependiendo de la viscosidad del chocolate utilizado y el tiempo de reposo para cremar).



7 IT Sgocciolare il cioccolato appoggiando lo stampo su una teglia da pasticceria ricoperta di carta forno, esercitare una leggera pressione sul termoformato per farlo aderire e lasciarlo a riposo per qualche minuto in abbattitore.

Questo permetterà al cioccolato di formare un “piede” di rinforzo sui bordi dell’uovo rendendo più agevole la sformatura.

EN Drip off chocolate and then place the mould on a baking sheet covered with greaseproof paper. Press gently on thermoformed mould to make it stick and let it stand for a few minutes in the blast chiller. This procedure will allow the chocolate to form a reinforcement “foot” on the edges of the egg. This facilitates demolding.

FR Egoutter le chocolat en plaçant le moule sur une plaque pâtissière recouverte de papier cuisson. Appuyer légèrement sur la coque thermoformée pour coller le moulage sur la papier et laisser reposer quelques minutes dans une cellule de refroidissement rapide et positive.

Cette procédure permettra la formation d’un « pied » de renforcement sur les bords du moulage en chocolat et facilitera le démoulage.

ES Deje gotear el exceso de chocolate mientras apoya el molde sobre una placa cubierta con papel de horno. Ejercite una ligera presión sobre la Termoforma para adherirlo y déjelo reposar durante unos minutos en el congelador/abatidor. Ésto permitirá que el chocolate forme una capa reforzada en el borde del huevo que favorecerá el desmoldado.



8 IT Completata la cristallizzazione del cioccolato, rimuovere il supporto termoformato esercitando una leggera pressione sugli innesti in silicone.

EN When the chocolate crystallization is completed, remove the thermoformed mould by gently pushing the silicone locks.

FR Lorsque la cristallisation du chocolat est terminée, retirer le support thermoformé en exerçant une légère pression sur les tétons en silicone.

ES Cuando se haya completado la cristalización del chocolate, quite la Termoforma con una ligera presión en los botones de silicona.



9 IT Staccare delicatamente i bordi dello stampo in silicone dall'uovo di cioccolato ed infine, rimuovere il guscio in silicone partendo dalla base verso la sommità dell'uovo eseguendo un movimento come se si dovesse "sbucciare".

EN Carefully detach the edges of the silicone mould from the chocolate egg, then remove the silicone mould starting from the bottom to the top of the egg, as if you were peeling an orange.

FR Détacher les bords de votre moule en silicone du chocolat. Enlever le moule en silicone en partant du bas vers le haut du moulage avec un mouvement identique à un «pelage d'orange».

ES Una vez que ya haya extraído la Termoforma, separe cuidadosamente los bordes del molde de silicona del chocolate, a continuación, separe el resto del molde de silicona, partiendo de la base del huevo hacia la parte superior, siguiendo un movimiento como si estuviera pelando una naranja.



10 IT Con la piastra calda scaldare leggermente le due estremità dell'uovo. Unire le due parti e lasciar cristallizzare completamente. Decorare a piacere fino ad ottenere il risultato finale.

EN Warm the edges of the two halves of the egg with a hot plate. Combine the two halves and let them crystallize completely. Decorate at your choice until you get the result.

FR Déposer les deux demis-moulages sur une plaque peu chaude et faire fondre légèrement le moulage et coller les deux parties. Laisser reposer pour une cristallisation complète. Décorez comme vous le souhaitez jusqu'à obtenir le résultat final.

ES Utilizando la plancha, caliente los bordes de las dos mitades del huevo. Una las dos mitades y deje cristalizar completamente. Decore a su gusto hasta obtener el resultado final.

LINEAGUSCIO®

Sfera Sphere Sphère Esfera



TERMOFORMATO - THERMOFORMED
THERMOFORMÉ - TERMOFORMA



made in Italy

OGNI FORMA DELLA LINEAGUSCIO® HA UN SUO TERMOFORMATO CORRISPONDENTE

Per utilizzare gli stampi in silicone della LINEAGUSCIO® (Campana, Pino, Sfera, Uovo) è necessario abbinare l'articolo termoformato, composto da 2 parti rigide necessarie a sorreggere i gusci in silicone.

Il termoformato è un articolo a sé stante e come tale va acquistato a parte, inoltre è intercambiabile quindi si può utilizzare su tutti i gusci della stessa forma.

TERMOFORMATO SFERA LINEAGUSCIO®

KIT 2 PZ. COD. ART. 12600

LINEAGUSCIO® è un brevetto esclusivo decosil®

EACH LINEAGUSCIO® SHAPE HAS A CORRESPONDING THERMOFORMED MOULD

To use the LINEAGUSCIO® silicone moulds (Bell, Pine, Sphere, Egg) it is necessary to combine the thermoformed mould item, consisting of two rigid parts needed to sustain the silicone shells. The thermoformed mould is a separate item and as such it must be purchased separately.

It is also interchangeable, so you can use it with all the shells of the same shape.

LINEAGUSCIO® SPHERE THERMOFORMED MOULD

KIT 2 PCS CODE 12600

The LINEAGUSCIO® moulds are an exclusive patent decosil®

TOUTES LES FORMES DE LINEAGUSCIO® ONT UNE COQUE THERMOFORMÉE PROPRE

Pour utiliser les moules en silicone de LINEAGUSCIO® (Cloche, Pin, Sphère, OEuf) est nécessaire de les combiner avec les coques thermoformées correspondantes aux formes des moules silicone. Les coques sont composées de 2 parties rigides permettant de soutenir les moules en silicone. La coque thermoformée est un article propre et il est approvisionnement séparément. Il est interchangeable et peut-être utiliser avec tous les moules silicone ayant la même forme.

MOULE SPHÈRE THERMOFORMÉ LINEAGUSCIO®

KIT 2 PCS CODE 12600

Les moules LINEAGUSCIO® sont un brevet exclusif decosil®

CADA MOLDE DE LA LINEAGUSCIO® CUENTA CON SU TERMOFORMA CORRESPONDIENTE

Para usar los moldes de silicona de la LINEAGUSCIO® (Campana, Pino, Esfera, Huevo), es necesario combinarlos con su Termoforma correspondiente, consistente en 2 partes rígidas necesarias para sostener cada mitad del molde de silicona. La Termoforma es un artículo que se adquiere de forma separada y que es intercambiable, así que lo puede usar con las diferentes caras de los moldes que sean de la misma forma.

TERMOFORMA PARA MOLDE ESFERA LINEAGUSCIO®

KIT 2 PIEZAS, CÓDIGO 12600

Los moldes de la LINEAGUSCIO® son una patente exclusiva de decosil®



1 IT Con un panno bagnato inumidire leggermente la superficie del supporto in plastica. Inserire lo stampo guscio in silicone all'interno del termoformato, prestando attenzione che i bordi laterali coincidano. Premendo dall'interno in corrispondenza dei bottoni in silicone farli incastrare completamente al termoformato. Ripetere l'operazione in modo da ottenere le due metà.

EN Lightly dampen the surface of the plastic support (thermoformed mould) with a wet cloth. Insert the silicone mould in the thermoformed mould. Be careful that the external borders must coincide. Fix the silicone buttons to the thermoformed mould with a pressure from the inside. Repeat the procedure to obtain the two halves.

FR Avec un chiffon humide, humidifiez légèrement la surface du support en plastique. Introduire le moule en silicone dans le thermoformé, en faisant correspondre les bords latéraux. De l'intérieur appuyez sur les tétons en silicone pour les passer dans les trous de soutien des coques thermoformées. Répétez le processus pour obtenir les deux moitiés.

ES El proceso de elaboración es sencillo. En primer lugar, humedezca el soporte de plástico (Termoforma), con un paño húmedo. A continuación, introduzca el molde de silicona en el soporte plástico (Termoforma), haciendo coincidir con los bordes externos. Fije los botones de silicona al soporte plástico (Termoforma) con una pequeña presión. Repita el proceso para obtener las dos mitades.



2 IT Utilizzare un pennello o un sac-à-poche per dipingere o riempire, con del cioccolato precristallizzato, i dettagli dello stampo in silicone e ottenere così il soggetto di vari colori.

EN Use a brush or a pastry bag to paint or fill with pre-crystallized chocolate the details of the silicone mould and obtain the subject of various colors.

FR Utiliser un pinceau ou du papier cornet pour peindre ou remplir, avec du chocolat tempéré, les détails du moule en silicone et ainsi une première couche de chocolat avec différentes couleurs.

ES Utilice un pincel ó una manga, con chocolate temperado, para pintar ó rellenar las figuras y así conseguir una primera capa de chocolate de diferentes colores.



3 IT Riempire di cioccolato pre-cristallizzato, far vibrare per evitare che si formino bolle d'aria e lasciar riposare.

EN Fill with pre-crystallized chocolate, lightly shake the mould to prevent the formation of bubbles and let it stand.

FR Remplir le moule de chocolat pré-cristallisé, vibrer, pour éviter la formation de bulles d'air, laisser reposer.

ES Llenar de chocolate pre-cristalizado, vibrar el molde para evitar la formación de burbujas de aire y dejar reposar. Después de cremar la primera capa de chocolate, vaciar el molde del chocolate en exceso.



4 IT Dopo aver fatto cremare il primo strato di cioccolato, vuotare lo stampo del cioccolato in eccesso. Valutare lo spessore del cioccolato e se necessario, creare un altro strato (lo spessore di ogni strato può variare in funzione della viscosità del cioccolato utilizzato e del tempo di riposo per la crematura).

EN After cremating the first chocolate layer, empty the mould of the chocolate in excess. Check the thickness of the chocolate and create another layer if necessary (the thickness of each layer depends on the viscosity of the chocolate used and on the time you let it stand when creaming).

FR Après cristallisation de la première couche de chocolat, vider le moule du chocolat en excès. Évaluer l'épaisseur du chocolat, dans le cas où il est nécessaire on peut faire une autre couche (l'épaisseur de chaque couche peut varier en fonction de la viscosité du chocolat utilisé, et de temps de repos pour la cristallisation).

ES Evalúe el espesor del chocolate y, si es necesario, repita el proceso para crear una segunda capa (el grosor de cada capa variará dependiendo de la viscosidad del chocolate utilizado).



5 IT Sgocciolare il cioccolato appoggiando lo stampo su una teglia da pasticceria ricoperta di carta forno, esercitare una leggera pressione sul termoformato per farlo aderire e lasciarlo a riposo per qualche minuto in abbattitore. Questo permetterà al cioccolato di formare un “piede” di rinforzo sui bordi della sfera rendendo più agevole la sformatura.

EN Drip off the chocolate and then place the mould on a baking sheet covered with greaseproof paper. Press gently on the thermoformed mould to make it stick and let it stand for a few minutes in the blast chiller. This procedure will allow the chocolate to form a reinforcement “foot” on the edges of the sphere. This facilitates demoulding.

FR Egoutter le chocolat en plaçant le moule sur une plaque pâtissière recouverte de papier cuisson. Appuyer légèrement sur la coque thermoformée pour coller le moulage sur la papier et laisser reposer quelques minutes dans une cellule de refroidissement rapide et positive. Cette procédure permettra la formation d’un «pied» de renforcement sur les bords du moulage en chocolat et facilitera le démoulage.

ES Deje gotear el exceso de chocolate mientras apoya el molde sobre una placa cubierta con papel de horno. Ejercite una ligera presión sobre la Termoforma para adherirlo y déjelo reposar durante unos minutos en el congelador/abatidor. Ésto permitirá que el chocolate forme una capa reforzada en el borde de la esfera que favorecerá el desmoldado.



6 IT Nel frattempo riempire con del cioccolato lo stampo che verrà utilizzato per creare la base della sfera e riporlo nell’abbattitore. Completata la cristallizzazione del cioccolato, sformare anche l’anello per la base della sfera.

EN In the meantime, fill with some tempered chocolate the mould to create the base of the sphere and put it into the blast chiller. When the chocolate crystallization is completed, demould the base of the sphere.

FR Pendant ce temps, remplir le moule que sera utilisé pour créer la base de la sphère avec du chocolat et mettre tout dans le réfrigérateur. Lorsque la cristallisation du chocolat est complète, démouler l’anneau que sera la base de la sphère.

ES Entretanto, rellene con chocolate temperado, el molde de la base de la esfera e introdúzcalo en el abatidor. Cuando la cristalización del chocolate sea completa, proceda a retirar el molde separando previamente los bordes y, a continuación desmolde la base de la esfera.



7 IT Completata la cristallizzazione del cioccolato, togliere il supporto in termoformato esercitando una leggera pressione sugli innesti in silicone.

EN When the chocolate crystallization is completed, remove the thermoformed mould by gently pushing the silicone locks.

FR Lorsque la cristallisation du chocolat est terminée, retirer le support thermoformé en exerçant une légère pression sur les tétons en silicone.

ES Completada la cristalización del chocolate, quite la Termoforma ejerciendo una ligera presión en los botones de silicona.



8 IT Staccare delicatamente i bordi dello stampo in silicone dalla sfera di cioccolato ed infine, rimuovere il guscio in silicone partendo dalla base verso la sommità della sfera eseguendo un movimento come se si dovesse “sbucciare”.

EN Carefully detach the edges of the silicone mould from the chocolate sphere, then remove the silicone mould starting from the bottom to the top of the sphere, as if you were peeling an orange.

FR Détacher les bords de votre moule en silicone du chocolat. Enlever le moule en silicone en partant du bas vers le haut du moulage avec un mouvement identique à un «pelage d'orange».

ES Una vez que ya haya extraído la Termoforma, separe cuidadosamente los bordes del molde de silicona del chocolate, a continuación, separe el resto del molde, partiendo de la base del molde hacia la parte superior de la esfera, siguiendo un movimiento como si estuviera pelando una naranja.



9 IT Con la piastra calda scaldare leggermente alla base le due mezze sfere.

EN Warm the edges of the two halves of the sphere with a hot plate.

FR Déposer les deux demis-moulages sur une plaque peu chaude et faire fondre légèrement le moulage.

ES Caliente ligeramente los bordes de las dos mitades en una plancha caliente.



10 IT Unire le due parti e lasciar cristallizzare completamente. Attaccare, con del cioccolato la sfera sull'anello. Decorare a piacere fino ad ottenere il risultato finale.

EN Combine the two halves and let them crystallize completely. With some pre-crystallized chocolate, paste the sphere to the base. Decorate at your choice until you get the result.

FR Coller les deux parties. Laisser reposer pour une cristallisation complète. Avec un peu de chocolat fondu, coller la sphère à la base. Décorez comme vous le souhaitez jusqu'à obtenir le résultat final.

ES Una las dos mitades y deje cristalizar completamente. Con un poco de chocolate fundido, una la esfera a la base. Decore a su gusto hasta obtener el resultado final.



LINEAGUSCIO®

Pino
Pine
Pin
Pino



TERMOFORMATO - THERMOFORMED
THERMOFORMÉ - TERMOFORMA

made in Italy



OGNI FORMA DELLA LINEAGUSCIO® HA UN SUO
TERMOFORMATO CORRISPONDENTE

Per utilizzare gli stampi in silicone della LINEAGUSCIO® (Campana, Pino, Sfera, Uovo) è necessario abbinare l'articolo termoformato, composto da 2 parti rigide necessarie a sorreggere i gusci in silicone.

Il termoformato è un articolo a sé stante e come tale va acquistato a parte, inoltre è intercambiabile quindi si può utilizzare su tutti i gusci della stessa forma.

TERMOFORMATO PINO LINEAGUSCIO®

KIT 2 PZ. COD. ART. 12300

LINEAGUSCIO® è un brevetto esclusivo decosil®

EACH LINEAGUSCIO® SHAPE HAS A CORRESPONDING
THERMOFORMED MOULD

To use the LINEAGUSCIO® silicone moulds (Bell, Pine, Sphere, Egg) it is necessary to combine the thermoformed mould item, consisting of two rigid parts needed to sustain the silicone shells. The thermoformed mould is a separate item and as such it must be purchased separately.

It is also interchangeable, so you can use it with all the shells of the same shape.

LINEAGUSCIO® PINE THERMOFORMED MOULD

KIT 2 PCS CODE 12300

The LINEAGUSCIO® moulds are an exclusive patent decosil®

TOUTES LES FORMES DE LINEAGUSCIO® ONT UNE COQUE
THERMOFORMÉE PROPRE

Pour utiliser les moules en silicone de LINEAGUSCIO® (Cloche, Pin, Sphère, OEuf) est nécessaire de les combiner avec les coques thermoformées correspondantes aux formes des moules silicone. Les coques sont composées de 2 parties rigides permettant de soutenir les moules en silicone. La coque thermoformée est un article propre et il est approvisionnement séparément. Il est interchangeable et peut-être utiliser avec tous les moules silicone ayant la même forme.

MOULE PIN THERMOFORMÉ LINEAGUSCIO®

KIT 2 PCS CODE 12300

Les moules LINEAGUSCIO® sont un brevet exclusif decosil®

CADA MOLDE DE LA LINEAGUSCIO® CUENTA CON SU
TERMOFORMA CORRESPONDIENTE

Para usar los moldes de silicona de la LINEAGUSCIO® (Campana, Pino, Esfera, Huevo), es necesario combinarlos con su Termoforma correspondiente, consistente en 2 partes rígidas necesarias para sostener cada mitad del molde de silicona. La Termoforma es un artículo que se adquiere de forma separada y que es intercambiable, así que lo puede usar con las diferentes caras de los moldes que sean de la misma forma.

TERMOFORMA PARA MOLDE PINO LINEAGUSCIO®

KIT 2 PIEZAS, CÓDIGO 12300

Los moldes de la LINEAGUSCIO® son una patente exclusiva de decosil®



1 IT Con un panno bagnato inumidire leggermente la superficie del supporto in plastica. Inserire lo stampo guscio in silicone all'interno del termoformato, prestando attenzione che i bordi laterali coincidano. Premendo dall'interno in corrispondenza dei bottoni in silicone farli incastrare completamente al termoformato.

EN Lightly dampen the surface of the plastic support (thermoformed mould) with a wet cloth. Insert the silicone mould in the thermoformed mould. Be careful that the external borders must coincide. Fix the silicone buttons to the thermoformed mould with a pressure from the inside.

FR Avec un chiffon humide, humidifiez légèrement la surface du support en plastique. Introduire le moule en silicone dans le thermoformé, en faisant correspondre les bords latéraux. De l'intérieur appuyez sur les tétons en silicone pour les passer dans les trous de soutien des coques thermoformées.

ES El proceso de elaboración es sencillo. En primer lugar, humedezca el soporte de plástico (Termoforma), con un paño húmedo. A continuación, introduzca el molde de silicona en el soporte plástico (Termoforma), haciendo coincidir con los bordes externos. Fije los botones de silicona al soporte plástico (Termoforma) con una pequeña presión.



2 IT Ripetere l'operazione in modo da ottenere le due metà.

EN Repeat the procedure to obtain the two halves.

FR Répétez le processus pour obtenir les deux moitiés.

ES Repita el procedimiento para obtener las dos mitades del pino.



3 IT Utilizzare un pennello o un sac-à-poche per dipingere o riempire, con del cioccolato precristallizzato, i dettagli dello stampo in silicone e ottenere così il soggetto di vari colori.

EN Use a brush or a pastry bag to paint or fill with pre-crystallized chocolate the details of the silicone mould and obtain the subject of various colors.

FR Utiliser un pinceau ou du papier cornet pour peindre ou remplir, avec du chocolat tempéré, les détails du moule en silicone et ainsi une première couche de chocolat avec différentes couleurs.

ES Utilice un pincel ó una manga, con chocolate temperado, para pintar ó rellenar las figuras y así conseguir una primera capa de chocolate de diferentes colores.



4 IT Unire i due termoformati assicurandosi che i piccoli incastri sui lati del guscio in silicone combacino perfettamente e fissare applicando gli elastici forniti in dotazione al kit termoformato.

EN Join the two halves being careful that the small locks on the silicone shell sides be perfectly matching. Then fix them employing the dedicated rubber bands supplied with the thermoformed mould kit.

FR Combinez les deux thermoformé, en s'assurant que les petites fermes sur les côtés du moule en silicone s'emboîtent parfaitement et les fixer en appliquant les bandes élastique prévus fournis avec le kit thermoformé.

ES Una las dos mitades con cuidado de que los encajes de los moldes coincidan perfectamente. Sujételas utilizando las gomas que se incluyen en el kit del molde termoforma.



5 IT Riempire di cioccolato pre-cristallizzato far vibrare, per evitare che si formino bolle d'aria, lasciar riposare. Dopo aver fatto cremare il primo strato di cioccolato, vuotare lo stampo del cioccolato in eccesso.

EN Fill with pre-crystallized chocolate, lightly shake the mould to prevent the formation of bubbles and let it stand. After cremating the first chocolate layer, empty the mould of the chocolate in excess.

FR Remplir le moule de chocolat pré-cristallisé, vibrer, pour éviter la formation de bulles d'air, laisser reposer. Après cristallisation de la première couche de chocolat, vider le moule du chocolat en excès.

ES Llenar de chocolate pre-cristalizado, vibrar el molde para evitar la formación de burbujas de aire y dejar reposar. Después de cremar la primera capa de chocolate, vaciar el molde del chocolate en exceso.

6 IT Valutare lo spessore del cioccolato e se necessario, creare un altro strato (lo spessore di ogni strato può variare in funzione della viscosità del cioccolato utilizzato e del tempo di riposo per la crematura).

EN Check the thickness of the chocolate and create another layer if necessary (the thickness of each layer depends on the viscosity of the chocolate used and on the time you let it stand when cremating).

FR Évaluer l'épaisseur du chocolat, dans le cas où il est nécessaire on peut faire une autre couche (l'épaisseur de chaque couche peut varier en fonction de la viscosité du chocolat utilisé, et de temps de repos pour la cristallisation).

ES Comprobar el grosor del chocolate y, si necesita, crear otra capa (el grosor de cada capa puede variar según la viscosidad del chocolate utilizado y el tiempo de reposo para cremar).



7 IT Sgocciolare il cioccolato appoggiando lo stampo su una teglia da pasticceria ricoperta di carta forno, esercitare una leggera pressione sul termoformato per farlo aderire e lasciarlo a riposo per qualche minuto in abbattitore.

Questo permetterà al cioccolato di formare un “piede” di rinforzo sui bordi del pino rendendo più agevole la sfornatura.

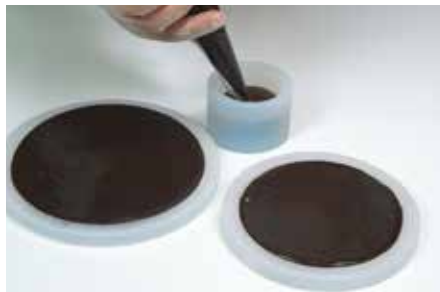
EN Drip off the chocolate and then place the mould on a baking sheet covered with greaseproof paper. Press gently on the thermoformed mould to make it stick and let it stand for a few minutes in the blast chiller.

This procedure will allow the chocolate to form a reinforcement “foot” on the edges of the pine. This facilitates demolding.

FR Egoutter le chocolat en plaçant le moule sur une plaque pâtissière recouverte de papier cuisson. Appuyer légèrement sur la coque thermoformée pour coller le moulage sur la papier et laisser reposer quelques minutes dans une cellule de refroidissement rapide et positive.

Cette procédure permettra la formation d'un « pied » de renforcement sur les bords du moulage en chocolat et facilitera le démoulage.

ES Deje gotear el exceso de chocolate mientras apoya el molde sobre una placa cubierta con papel de horno. Ejercite una ligera presión sobre la Termoforma para adherirlo y déjelo reposar durante unos minutos en el congelador/abatidor. Este permitirá que el chocolate forme una capa reforzada en la base del pino que favorecerá el desmoldado.

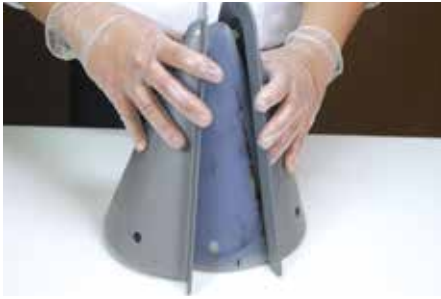


8 IT Nel frattempo riempire con del cioccolato i tre stampi che verranno utilizzati per creare la base del pino e riporre nell’abbattitore.

EN In the meantime, fill the three moulds with some tempered chocolate that will be used to create the base of the Christmas tree and put them into the blast chiller.

FR En attendant, remplissez avec du chocolat les trois parties qui seront utilisées pour créer la base du sapin, et mettre dans la celle de refroidissement rapide.

ES Entretanto, rellene con chocolate temperado los tres moldes que servirán para crear la base del árbol de Navidad y colóquelo en el abatidor.



9 IT Completata la cristallizzazione del cioccolato, togliere gli elastici e rimuovere il supporto in termoformato esercitando una leggera pressione sugli innesti in silicone.

EN When the chocolate crystallization is completed, remove the rubber band and the thermoformed mould by gently pushing the silicone locks.

FR Complétée la cristallisation du chocolat, retirez le support thermoformé en exerçant une légère pression sur les tétons en silicone.

ES Cuando la cristalización del chocolate se haya completado, quite las bandas de goma y las Termoformas, con una ligera presión sobre los botones de silicona.



10 IT Staccare delicatamente i bordi dello stampo in silicone dal pino di cioccolato ed infine, rimuovere il guscio in silicone partendo dalla base verso la sommità del pino eseguendo un movimento come se si dovesse “sbucciare”.

EN Carefully detach the edges of the silicone mould from the chocolate pine, then remove the silicone mould starting from the bottom to the top of the pine, as if you were peeling an orange.

FR Détacher les bords de votre moule en silicone du chocolat. Enlever le moule en silicone en partant du bas vers le haut du moulage avec un mouvement identique à un «pelage d’orange».

ES Separe cuidadosamente los bordes del molde de silicona del chocolate, a continuación, separe el resto del molde de silicona, partiendo de la base hacia la parte superior del pino, siguiendo un movimiento como si estuviera pelando una naranja.



11 IT Completata la cristallizzazione del cioccolato, sfornare anche i pezzi per la base.

EN When the chocolate crystallization is completed, demould the components pine base.

FR Lorsque la cristallisation du chocolat est complète, démouler les parties que seront la base du sapin.

ES Cuando la cristalización del chocolate se haya completado, desmolde también las piezas que componen la base del pino.



12 IT Utilizzando una piastra calda, scaldare la base del tronco e attaccare il tronco al centro della base piccola.

EN With a hot plate warm the base of the trunk and fix it in the center small round base.

FR Avec une plaque chauffante fondre un peu la base du tronc. Collez-le sur la petite base ronde.

ES Utilizando la plancha, caliente un poco la base del tronco. Péguelo en la base más pequeña con algo de chocolate templado.



13 IT Con un po' di cioccolato temperato attaccarvi sopra il disco più grande, centrandolo e facendolo aderire perfettamente alla base del tronco.

EN With some pre-crystallized chocolate, paste the bigger round base on the top of the trunk.

FR Avec du chocolat pré-cristallisées, coller le disque, le plus grand sur la base supérieure du tronc.

ES Pegue la base más grande en la parte superior del tronco. Céntrela, teniendo cuidado de que quede bien fijada a la base.



14 IT Utilizzando una piastra calda, scaldare la base del pino.

Attaccare il pino alla base completamente montata e decorare a piacere fino ad ottenere il risultato finale.

EN With a hot plate heat the Christmas tree base. Paste the Christmas tree to the fully assembled base and decorate at your choice until you get the result.

FR Déposer la base de moulage sur une plaque peu chaude et faire fondre légèrement le moulage. Coller le sapin à la base. Laisser reposer pour une cristallisation complète. Décorer à volonté.

ES Utilizando la plancha, caliente la base del árbol de Navidad. Pegue el árbol de Navidad en la base ya completa y decore como prefiera.

LINEAGUSCIO®

Campana Bell Cloche Campana



TERMOFORMATO - THERMOFORMED
THERMOFORMÉ - TERMOFORMA



made in Italy

OGNI FORMA DELLA LINEAGUSCIO® HA UN SUO TERMOFORMATO CORRISPONDENTE

Per utilizzare gli stampi in silicone della LINEAGUSCIO® (Campana, Pino, Sfera, Uovo) è necessario abbinare l'articolo termoformato, composto da 2 parti rigide necessarie a sorreggere i gusci in silicone.

Il termoformato è un articolo a sé stante e come tale va acquistato a parte, inoltre è intercambiabile quindi si può utilizzare su tutti i gusci della stessa forma.

TERMOFORMATO CAMPANA LINEAGUSCIO®
KIT 2 PZ. COD. ART. 12400

LINEAGUSCIO® è un brevetto esclusivo decosil®

EACH LINEAGUSCIO® SHAPE HAS A CORRESPONDING THERMOFORMED MOULD

To use the LINEAGUSCIO® silicone moulds (Bell, Pine, Sphere, Egg) it is necessary to combine the thermoformed mould item, consisting of two rigid parts needed to sustain the silicone shells. The thermoformed mould is a separate item and as such it must be purchased separately.

It is also interchangeable, so you can use it with all the shells of the same shape.

LINEAGUSCIO® BELL THERMOFORMED MOULD
KIT 2 PCS CODE 12400

The LINEAGUSCIO® moulds are an exclusive patent decosil®

TOUTES LES FORMES DE LINEAGUSCIO® ONT UNE COQUE THERMOFORMÉE PROPRE

Pour utiliser les moules en silicone de LINEAGUSCIO® (Cloche, Pin, Sphère, OEuf) est nécessaire de les combiner avec les coques thermoformées correspondantes aux formes des moules silicone. Les coques sont composées de 2 parties rigides permettant de soutenir les moules en silicone. La coque thermoformée est un article propre et il est approvisionnement séparément. Il est interchangeable et peut-être utiliser avec tous les moules silicone ayant la même forme.

MOULE CLOCHE THERMOFORMÉ LINEAGUSCIO®
KIT 2 PCS CODE 12400

Les moules LINEAGUSCIO® sont un brevet exclusif decosil®

CADA MOLDE DE LA LINEAGUSCIO® CUENTA CON SU TERMOFORMA CORRESPONDIENTE

Para usar los moldes de silicona de la LINEAGUSCIO® (Campana, Pino, Esfera, Huevo), es necesario combinarlos con su Termoforma correspondiente, consistente en 2 partes rígidas necesarias para sostener cada mitad del molde de silicona. La Termoforma es un artículo que se adquiere de forma separada y que es intercambiable, así que lo puede usar con las diferentes caras de los moldes que sean de la misma forma.

TERMOFORMA PARA MOLDE CAMPANA LINEAGUSCIO®
KIT 2 PIEZAS, CÓDIGO 12400

Los moldes de la LINEAGUSCIO® son una patente exclusiva de decosil®



1 IT Con un panno bagnato inumidire leggermente la superficie del supporto in plastica. Inserire lo stampo guscio in silicone all'interno del termoformato, prestando attenzione che i bordi laterali coincidano. Premendo dall'interno in corrispondenza dei bottoni in silicone farli incastrare completamente al termoformato. Ripetere l'operazione in modo da ottenere le due metà.

EN Lightly dampen the surface of the plastic support (thermoformed mould) with a wet cloth. Insert the silicone mould in the thermoformed mould. Be careful that the external borders must coincide. Fix the silicone buttons to the plastic support with a pressure from the inside. Repeat the procedure to obtain the two halves.

FR Avec un chiffon humide, humidifiez légèrement la surface du support en plastique. Introduire le moule en silicone dans le thermoformé, en faisant correspondre les bords latéraux. De l'intérieur appuyez sur les tétons en silicone pour les passer dans les trous de soutien des coques thermoformées. Répétez le processus pour obtenir les deux moitiés.

ES El proceso de elaboración es sencillo. En primer lugar, humedezca el soporte de plástico (Termoforma), con un paño húmedo. A continuación, introduzca el molde de silicona en el soporte plástico (Termoforma), haciendo coincidir con los bordes externos. Fije los botones de silicona al soporte plástico (Termoforma) con una pequeña presión. Repita el proceso para obtener las dos mitades.



2 IT Utilizzare un pennello o un sac-à-poche per dipingere o riempire, con del cioccolato precristallizzato, i dettagli dello stampo in silicone e ottenere così il soggetto di vari colori.

EN Use a brush or a pastry bag to paint or fill with pre-crystallized chocolate the details of the silicone mould and obtain the subject of various colors.

FR Utiliser un pinceau ou du papier cornet pour peindre ou remplir, avec du chocolat tempéré, les détails du moule en silicone et ainsi une première couche de chocolat avec différentes couleurs.

ES Utilice un pincel ó una manga, con chocolate temperado, para pintar ó rellenar las figuras y así conseguir una primera capa de chocolate de diferentes colores.



3 IT Unire i due termoformati assicurandosi che i piccoli incastri sui lati del guscio in silicone combacino perfettamente e fissare applicando gli elastici forniti in dotazione al kit termoformato.

EN Join the two halves being careful that the small locks on the silicone shell sides be perfectly matching. Then fix them employing the dedicated rubber bands supplied with the thermoformed mould kit.

FR Combinez les deux thermoformé, en s'assurant que les petites fermes sur les côtés du moule en silicone s'emboîtent parfaitement et les fixer en appliquant les bandes élastique prévues fournis avec le kit thermoformé.

ES Una las dos mitades con cuidado de que los encajes de los moldes coincidan perfectamente. Sujételas utilizando las gomas que se incluyen en el kit del molde termoforma.



4 IT Riempire di cioccolato pre-cristallizzato far vibrare, per evitare che si formino bolle d'aria, lasciar riposare. Dopo aver fatto cremare il primo strato di cioccolato, vuotare lo stampo dal cioccolato in eccesso. Valutare lo spessore del cioccolato e se necessario, creare un altro strato (lo spessore di ogni strato può variare in funzione della viscosità del cioccolato utilizzato e del tempo di riposo per la crematura).

EN Fill with pre-crystallized chocolate, lightly shake the mould to prevent the formation of bubbles and let it stand. After cremating the first chocolate layer, empty the mould of the chocolate in excess. Check the thickness of the chocolate and create another layer if necessary (the thickness of each layer depends on the viscosity of the chocolate used and on the time you let it stand when cremating).

FR Remplir le moule de chocolat pré-cristallisé, vibrer, pour éviter la formation de bulles d'air, laisser reposer. Après cristallisation de la première couche de chocolat, vider le moule du chocolat en excès. Évaluer l'épaisseur du chocolat, dans le cas où il est nécessaire on peut faire une autre couche (l'épaisseur de chaque couche peut varier en fonction de la viscosité du chocolat utilisé, et de temps de repos pour la cristallisation).

ES Llenar de chocolate pre-cristalizado, vibrar el molde para evitar la formación de burbujas de aire y dejar reposar. Después de cremar la primera capa de chocolate, vaciar el molde del chocolate en exceso. Comprobar el grosor del chocolate y, si necesita, crear otra capa (el grosor de cada capa puede variar según la viscosidad del chocolate utilizado y el tiempo de reposo para cremar).



5 IT Sgocciolare il cioccolato appoggiando lo stampo su una teglia da pasticceria ricoperta di carta forno, esercitare una leggera pressione sul termoformato per farlo aderire e lasciarlo a riposo per qualche minuto in abbattitore.

EN Drip off the chocolate and then place the mould on a baking sheet covered with greaseproof paper. Press gently on the thermoformed mould to make it stick and let it stand for a few minutes in the blast chiller.

FR Egoutter le chocolat en plaçant le moule sur une plaque pâtissière recouverte de papier cuisson. Appuyer légèrement sur la coque thermoformée pour coller le moulage sur la papier et laisser reposer quelques minutes dans une cellule de refroidissement rapide et positive.

ES Deje gotear el exceso de chocolate mientras apoya el molde sobre una placa cubierta con papel de horno. Ejercite una ligera presión sobre la Termoforma para adherirlo y déjelo reposar durante unos minutos en el congelador/abatidor.



6 IT Questo permetterà al cioccolato di formare un “piede” di rinforzo sui bordi della campana rendendo più agevole la sformatura.

EN This procedure will allow the chocolate to form a reinforcement “foot” on the edges of the bell. This facilitates demolding.

FR Cette procédure permettra la formation d’un «pied» de renforcement sur les bords du moulage en chocolat et facilitera le démoulage.

ES Este permitirá que el chocolate forme una capa reforzada en la base de la campana que favorecerá el desmoldado.



7 IT Completata la cristallizzazione del cioccolato, togliere gli elastici e rimuovere il supporto in termoformato esercitando una leggera pressione sugli innesti in silicone.

EN When the chocolate crystallization is completed, remove the rubber band and the thermoformed mould by gently pushing the silicone locks.

FR Complétée la cristallisation du chocolat, retirez le support thermoformé en exerçant une légère pression sur les tétons en silicone.

ES Cuando la cristalización del chocolate se haya completado, quite las bandas de goma y las Termoformas, con una ligera presión sobre los botones de silicona.



8 IT Staccare delicatamente i bordi dello stampo in silicone dalla campana di cioccolato ed infine, rimuovere il guscio in silicone partendo dalla base verso la sommità della campana eseguendo un movimento come se si dovesse “sbucciare”.

Decorare a piacere fino ad ottenere il risultato finale.

EN Carefully detach the edges of the silicone mould from the chocolate bell, then remove the silicone mould starting from the bottom to the top of the bell, as if you were peeling an orange.

Decorate at your choice until you get the result.

FR Détacher les bords de votre moule en silicone du chocolat. Enlever le moule en silicone en partant du bas vers le haut du moulage avec un mouvement identique à un «pelage d'orange». Décorez comme vous le souhaitez jusqu'à ce que vous obtenez le résultat final.

ES Separe cuidadosamente los bordes del molde de silicona del chocolate, a continuación, separe el resto del molde de silicona, partiendo de la base hacia la parte superior de la campana, siguiendo un movimiento como si estuviera pelando una naranja. Decore a su gusto hasta obtener el resultado final.



L I N E A C U S C I O[®]



decosil srl

35010 Limena (Padova) Italy - Via Risorgimento, 29 Tel. +39 (0)49 769999 - Fax +39 (0)49 8848069
e-mail: info@decosil.it - www.decosil.it - Cod. Fisc. e Part. IVA 04152410280

