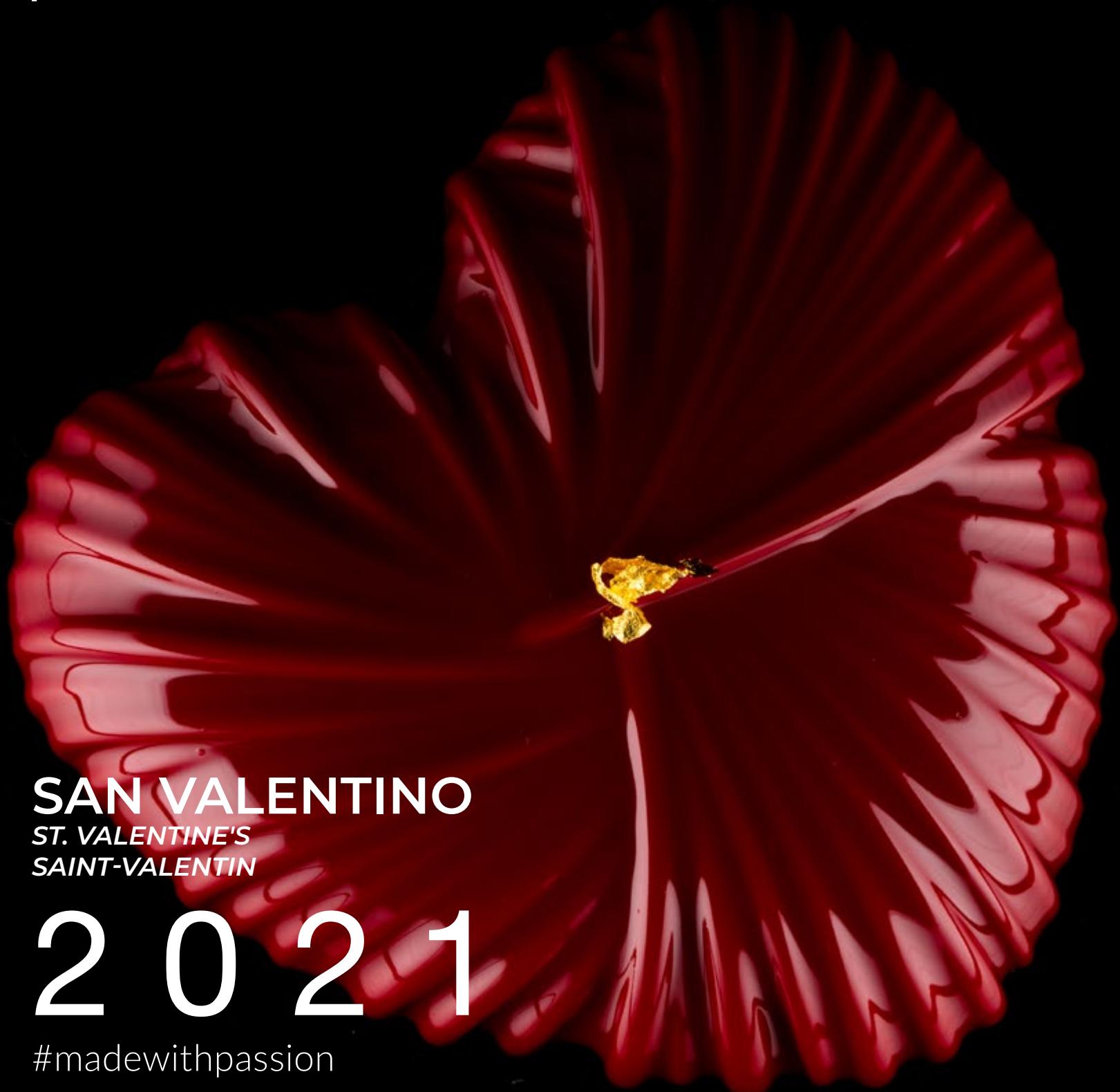


**silikomart**<sup>®</sup>  
professional



**SAN VALENTINO**  
*ST. VALENTINE'S*  
*SAINT-VALENTIN*

**2021**

#madewithpassion

---

MADE IN ITALY



# **SAN VALENTINO 2021**

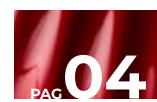
## **ST. VALENTINE'S 2021**

## **SAINT-VALENTIN 2021**

Le nostre ispirazioni per San Valentino 2021

*Our inspirations for St. Valentine's 2021*

*Nos inspirations pour la Saint-Valentin 2021*



LOVELY<sup>1200</sup>

LOVELY<sup>110</sup>



KIT TARTE RING AMORE 205X190 MM

KIT TARTE RING AMORE 80X70 MM



ESSENZIALE<sup>1000</sup>

ESSENZIALE<sup>80</sup>

**GUARDA IL VIDEO DEDICATO ALLE VETRINE DI SAN VALENTINO**

**WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL**

**REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CANAL YOUTUBE**



<https://youtu.be/zdRscaoY98U>



## LOVELY<sup>1200</sup> & LOVELY<sup>110</sup>

### LOVELY<sup>1200</sup>

Item: 30.422.87.0065  
Size: 183X173mm h68mm  
Volume: 1200ml  
Pcs/Master: 3  
EAN: 8051085332076



### LOVELY<sup>110</sup>

Item: 36.337.87.0065  
Size: 72x77mm h31mm  
Volume: 110ml x6  
Pcs/Master: 10  
EAN: 8051085332120



Un intenso intreccio di fili rende unico lo stampo Lovely<sup>1200</sup> che permette di creare un romantico dolce semifreddo o cotto dal volume di 1200 ml e lo stampo Lovely<sup>110</sup> che permette di creare romantiche monoporzioni o originali dessert al piatto. In dotazione un tagliapasta in plastica per realizzare originali inserti e basi che si adattano perfettamente alla forma dello stampo, per preparazioni che conquistano sia lo sguardo che il palato.

An intense wire weave makes Lovely<sup>1200</sup> a unique mould to create a romantic frozen or baked dessert with a volume of 1200 ml and Lovely<sup>110</sup> a unique mould to create romantic single portions or original plate desserts. You will find a plastic cutter included to help you create original inserts and bases that perfectly fit the shape of the mould, in order to create desserts that will conquer both eye and palate.

Un intense entrelacement de fils rend unique le moule Lovely<sup>1200</sup>, qui vous permet de créer un gâteau glacé ou au four d'un volume de 1200 ml et Lovely<sup>110</sup> vous permet de créer des portions individuelles romantiques ou des desserts à l'assiette originaux. L'emporte pièce en plastique (inclus) permet de créer des inserts et des bases originaux qui s'adaptent parfaitement à la forme du moule pour des préparations qui séduiront à la fois l'œil et le palais.

## **LOVELY<sup>1200</sup> RECIPE** **"NORMA"**



### **CAMICIA ROSSA LAMPONE**

### **RED RASPBERRY LINING**

### **CHEMISE ROUGE FRAMBOISES**

300 g cioccolato al lampone  
30 g olio di semi di vinacciolo

300 g raspberry chocolate  
30 g grapeseed oil

300 g chocolat au framboise  
30 g huile de pépins de raisin

Sciogliere la copertura, aggiungere l'olio di semi quindi temperare il tutto a 28 °C. Colare nello stampo Lovely<sup>1200</sup> quindi realizzare la camicia.

Melt the chocolate, add in grapeseed oil and temper the ingredients at 28°C (82,4°F). Pour it into Lovely<sup>1200</sup> mould cavity, then make a thin chocolate lining.

Fondre la garniture, ajouter l'huile de pépins de raisin et laisser refroidir à 28 °C. Verser dans le moule Lovely<sup>1200</sup> et créer la chemise.

---

### **INSERTO AMORE<sup>500</sup> - MERINGA ITALIANA**

### **INSERT AMORE<sup>600</sup> - ITALIAN MERINGUE**

### **INSERT AMORE<sup>600</sup> - MERINGUE ITALIENNE**

240g albumi pastorizzati  
40 g destrosio  
560 g saccarosio  
160 g acqua

240 g pasteurized egg whites  
40 g dextrose  
560 g sucrose  
160 g water

240 g blanc d'œuf pasteurisés  
40 g dextrose  
560 g saccharose  
160 g eau

Realizzare uno sciroppo con acqua e saccarosio, portarlo a 118°C quindi versarlo sugli albumi precedentemente mescolati con il destrosio, montare fino a che il composto non è raffreddato a 35°C circa.

Make a syrup with water and sucrose, bring it to 118°C (244,4°F). Pour it on the egg whites mixed with sucrose and whip till it cools down at 35°C (95°F).

Réaliser un sirop avec l'eau et le saccharose, porter à 118 °C puis verser sur les blancs d'œufs précédemment mélangés avec le dextrose, fouetter jusqu'à le mélange soit environ 35 °C.

**MOUSSE AL COCCO**  
**COCONUT MOUSSE**  
**MOUSSE AU NOIX DE COCO**

100 g purea di cocco  
 100 g panna fresca  
 50 g cocco rapé  
 170 g meringa italiana  
 580 g panna semi montata  
 60 g massa gelatina

100 g coconut puree  
 100 g fresh cream  
 50 g grated coconut  
 170 g Italian meringue  
 580 g semi-whipped cream  
 60 g gelatine mass

100 g purée de noix de coco  
 100 g crème fraîche  
 50 g coco râpé  
 170 g meringue italienne  
 580 g crème semi - fouettée  
 60 g masse de gélatine

Bollire la panna, quindi aggiungere il cocco rapé, coprire con pellicola e lasciar riposare per circa 30 minuti. Aggiungere quindi la purea di cocco, alleggerire con la meringa italiana, inserire la massa gelatina e terminare con la panna semi montata. Colare nello stampo Amore<sup>600</sup> per circa metà stampo quindi abbattere.

*Bring cream to the boil, add in grated coconut. Cover with a cling film, let it rest for about 30 minutes. Add in coconut puree, then fold in Italian meringue. Add in gelatine mass and semi-whipped cream. Pour into Amore<sup>600</sup> till half of the mould. Blast chill.*

*Porter à ébullition la crème, puis ajouter la noix de coco râpé, couvrir avec un film et laisser reposer pendant environ 30 minutes. Ajouter ensuite la purée de noix de coco, alléger avec la meringue italienne, insérer la masse de gélatine et terminer avec la crème semi - fouettée. Verser dans le moule Amore<sup>600</sup> pour environ la moitié du moule puis placer dans la cellule de refroidissement rapide.*

**COMPOSTA DI CILIEGIE**  
**CHERRY COMPOTE**  
**COMPOTE DE CERISES**

590 g purea di ciliegie  
 300 g ciliegie in quarti  
 90 g saccarosio  
 20 g pectina NH

590 g cherries puree  
 300 g cherries into quarters  
 90 g sucrose  
 20 g pectin NH

590 g purée de cerises  
 300 g cerises en quarts  
 90 g saccharose  
 20 g pectine NH

Mescolare il saccarosio con la pectina, scaldare la purea di ciliegie a 40°C, aggiungere il mix di polveri e portare a bollore per un minuto. Aggiungere quindi le ciliegie tagliate in quarti, coprire con pellicola e far riposare una notte a + 4°C. Il giorno successivo riscaldare a 30 °C, colare sopra la composta e livellare quindi abbattere nuovamente.

*Blend sucrose and pectin, warm up cherry puree at 40°C (104°F) add in the powders and bring to the boil for a minute. Add in the cherries into quarters, cover with cling film and let it rest overnight at +4°C (39,2°F). The following day warm up at 30°C (86°F), pour it over the compote, smooth and blast chill.*

*Mélanger le saccharose avec la pectine, chauffer la purée de cerises à 40°C, ajouter le mélange de poudres et porter à ébullition pendant une minute. Ajouter ensuite les cerises coupées en quarts, couvrir avec un film et laisser reposer une nuit à +4°C. Le lendemain, chauffer à 30°C, verser sur la compote et niveler, puis refroidir à nouveau.*

**BROWNIES ALLE NOCI PECAN**  
**PECAN BROWNIES**  
**BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN**

121 g farina frolla  
 270 g massa di cacao fondente 77%  
 310 g saccarosio  
 3 g sale  
 29 g zucchero invertito  
 237 g burro 82% m.g.  
 105 g panna fresca  
 175 g uova intere  
 110 g noci

121 g shortcrust flour  
 270 g dark cocoa mass 77%  
 310 g sucrose  
 3 g salt  
 29 g inverted sugar  
 237 g butter 82% m.g.  
 105 g fresh cream  
 175 g whole eggs  
 110 g walnuts

121 g farine pour pâte brisée  
 270 g masse de cacao 77%  
 310 g saccharose  
 3 g sel  
 29 g sucre inverti  
 237 g beurre 82% m.g.  
 105 g crème fraîche  
 175 g œufs entiers  
 110 g noix

In una planetaria con gancio a foglia unire il burro ammorbidito a 25°C con il saccarosio e lo zucchero invertito. Realizzare una emulsione con la massa di cacao, la panna e le uova. Inserire quindi nel primo impasto alternato alla farina precedentemente setacciata e il sale, terminare con le noci. Stendere su Tapis Roulade 03. Cuocere a 160°C con valvola chiusa per 13 minuti.

*In a stand mixer with flat beater combine butter at 25°C (77°F), sucrose and inverted sugar. Make an emulsion with cocoa mass, cream and eggs. Combine it with the first mixture alternating with sifted flour and salt. Then add in the walnuts. Spread on Tapis Roulade 03. Bake at 160°C (320°F) with closed valve for 13 minutes.*

*Dans un robot pâtissier avec la feuille combiner le beurre adouci à 25 °C avec le saccharose et le sucre inverti. Réaliser une émulsion avec la masse de cacao, la crème fraîche et les œufs. Insérer dans le premier mélange la farine et le sel précédemment tamisés, terminer avec les noix. Étaler sur le Tapis Roulade 03. Cuire à 160°C avec vanne fermée pour 13 minutes.*

### **MOUSSE AL CIOCCOLATO** **CHOCOLATE MOUSSE** **MOUSSE AU CHOCOLAT**

200 g massa di cacao fondente 77%  
250 g panna fresca  
150 g meringa italiana  
400 g panna semi montata

200 g dark cocoa mass 77%  
250 g fresh cream  
150 g Italian meringue  
400 g semi-whipped cream

200 g masse de cacao 77%  
250 g crème fraîche  
150 g meringue italienne  
400 g crème semi – fouettée

Realizzare una ganache con la massa e la panna fresca, alleggerire con la meringa italiana quindi terminare con la panna semi montata.

*Make a ganache with cocoa mass and fresh cream, add in Italian meringue and finish with semi-whipped cream.*

*Réaliser une ganache avec la masse et la crème fraîche, alléger avec la meringue à l'italienne puis terminer avec la crème semi – fouettée.*

### **GLASSA ROSSA** **RED GLAZE** **GLAÇAGE ROUGE**

350 g panna  
150 g saccarosio  
100 g destrosio  
200 g glucosio 30DE  
250 g latte condensato  
15 g colorante rosso naturale  
72 g massa gelatina

350 g cream  
150 g sucrose  
100 g dextrose  
200 g glucose 30DE  
250 g condensed milk  
15 g natural red colouring  
72 g gelatine mass

350 g crème  
150 g saccharose  
100 dextrose  
200 g glucose 30DE  
250 g lait condensé  
15 g colorant rouge naturel  
72 g masse de gélatine

Portare a bollore per due minuti tutti gli ingredienti tranne la massa gelatina. Una volta fuori dal fuoco aggiungere la massa gelatina, emulsionare e conservare in frigo almeno 4 ore prima dell'utilizzo. Temperatura di utilizzo 28 °C.

*Bring all the ingredients to the boil for two minutes a part from gelatine mass. Remove from the fire, fold in gelatine mass. Make an emulsion and store in the fridge for about 4 hours before using it. Use it at 28°C (82,4°F).*

*Porter à ébullition pendant deux minutes tous les ingrédients sauf la masse de gélatine. Une fois hors du feu ajouter la masse de gélatine, émulsionner et conserver dans le réfrigérateur pendant environ 4 heures avant l'utilisation. Température d'utilisation 28 °C.*

### **MONTAGGIO** **ASSEMBLY** **FINISSAGE**

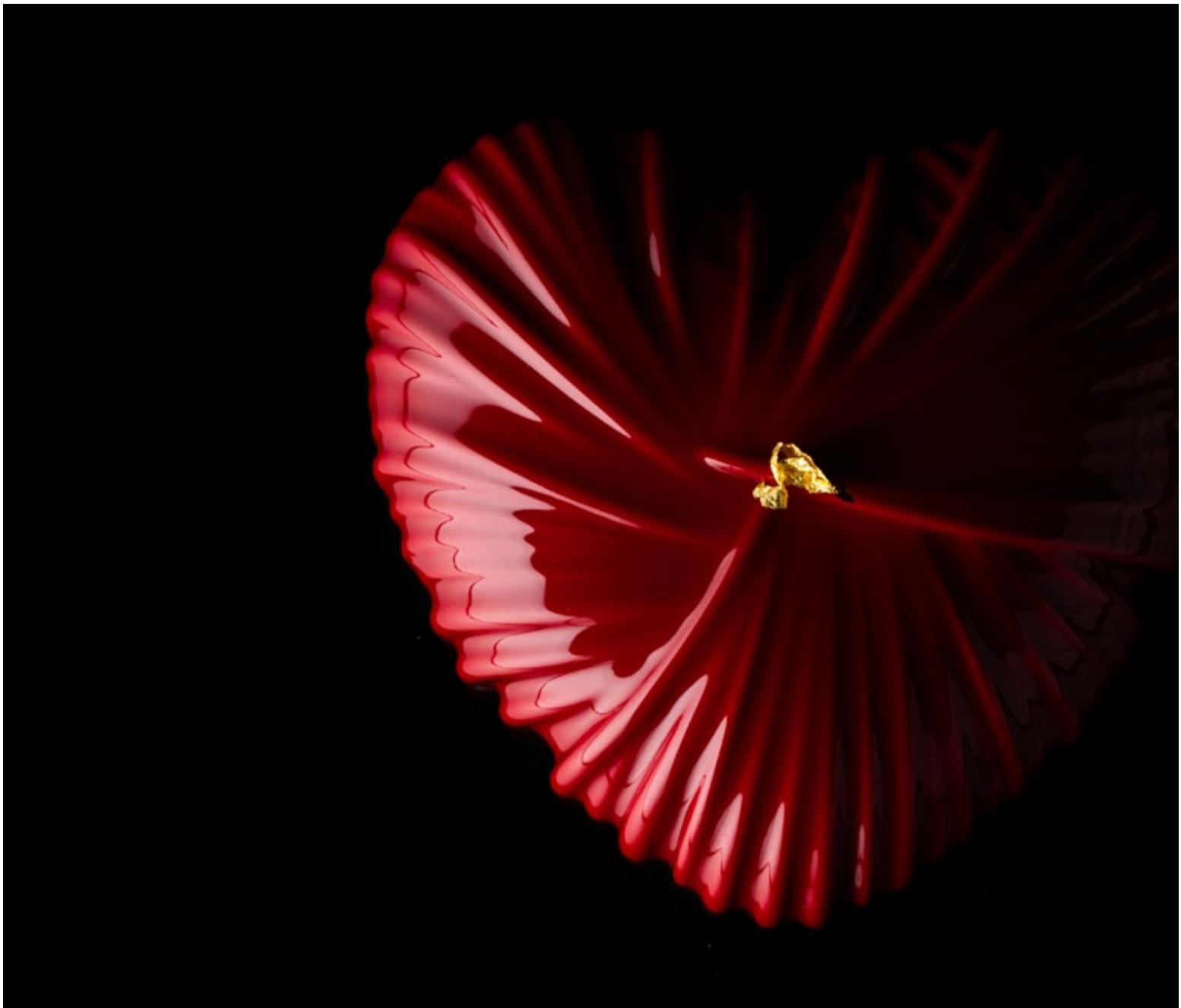
Prendere lo stampo Lovely<sup>1200</sup> con la camicia rossa lampone, versare la mousse al cioccolato quindi aggiungere l'inserto Amore<sup>600</sup>

precedentemente abbattuto, chiudere con il brownies alle noci quindi livellare. Una volta abbattuto smodellare e procedere al glassaggio, decorare con foglia oro.

*In Lovely<sup>i200</sup> mould with the raspberry lining in, pour the cocoa mousse and place the Amore<sup>600</sup> insert previously blast chilled. Close with the Pecan brownie and smooth. Blast chill. Unmould and proceed with the glazing. Decorate with a golden leaf.*

*Prendre le moule Lovely<sup>i200</sup> avec la chemise rouge framboise, insérer la mousse de chocolat noir 77% et ajouter l'insert Amore<sup>600</sup> précédemment placé dans la cellule de refroidissement rapide, fermer avec le brownies aux noix et niveler. Placer dans la cellule de refroidissement rapide. Démouler et glacer, décorer avec feuille d'or.*





**GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YT**  
WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL  
REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CANAL YOUTUBE



[https://youtu.be/\\_XjuaqavJ8g](https://youtu.be/_XjuaqavJ8g)



## **KIT TARTE RING AMORE 205X190 MM** **& KIT TARTE RING AMORE 80X70 MM**

### **KIT TARTE RING AMORE 205X190 MM**

Item: 20.407.87.0065

Size mould: 188x158 h26mm

Size ring: 200x190 h20mm

Volume: 460ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085322886

Il kit è composto da:

1 Anello microforato 200x190 h20mm

1 Stampo in silicone

The kit is composed by:

1 Microperforated ring 200x190 h20mm

1 Decorative silicone mould

Le kit est composé par:

1 Cercle à tarte perforé 200x190 h20mm

1 Moule Décoratif



### **KIT TARTE RING AMORE 80X70 MM**

Item: 25.317.87.0065

Size mould: 66x55 h15mm

Size ring: 78x68 h20mm

Volume: 8x31 Tot. 248ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085322954

Il kit è composto da:

8 Anelli microforati 78x68 h20mm

1 Stampo in silicone

The kit is composed by:

8 Microperforated rings 78x68 h20mm

1 Decorative silicone mould

Le kit est composé par:

8 Cercles à tarte perforés 78x68 h20mm

1 Moule Décoratif



## **KIT TARTE RING AMORE 205X190 MM RECIPE "NERO D'AMORE"**



### **FROLLA NERA ALLA NOCCIOLA BLACK HAZELNUT SHORTCRUST PASTRY PÂTE BRISÉE NOIR À LA NOISETTE**

205 g burro 82% m.g.  
180 g zucchero a velo  
60 g farina di nocciole  
100 g uova intere  
435 g farina frolla  
20 g cacao  
5 g sale  
4 g carbone vegetale

205 butter 82% m.g.  
180 g icing sugar  
60 g hazelnut flour  
100 g whole eggs  
435 g shortcrust flour  
20 g cocoa  
5 g salt  
4 g charcoal

205 g beurre 82% m.g.  
180 g sucre glace  
60 g farine de noisette  
100 g œuf  
435 g farine  
20 g cacao  
5 g sel  
4 g charbon végétal

Impastare con la foglia il burro a 25 °C con lo zucchero a velo, aggiungere alternate le uova con le restanti polveri setacciate, riposare in frigo quindi stendere a 2,5 mm. Rivestire l'anello microforato del Kit Tarte Ring Amore 205x190 mm quindi cuocere in forno a 160°C a valvola aperta per 15 minuti. Una volta raffreddata porre la tarte in abbattitore.

*In a stand mixer equipped with flat beater mix butter at 25°C (77°F) and icing sugar. Add in eggs alternated with the remaining sifted powders. Let it rest in the fridge and spread at 2,5 mm thickness. Dress the micro-perforated ring of Kit Tarte Ring Amore 205x190 mm and bake at 160°C (320°F) open valve for 15 minutes. Once cooled down, put the tart in the blast chiller.*

*Dans un robot pâtissier avec la feuille pétrir le beurre à 25°C avec le sucre glace, ajouter alternativement les œufs et le reste des poudres tamisées, laisser reposer dans le réfrigérateur puis étaler à 2,5 mm. Recouvrir l'anneau microperforé du Kit Tarte Ring Amore 205x190 mm puis cuire dans le four à 160°C avec la vanne ouverte pendant 15 minutes. Une fois refroidie, placer la tarte dans la cellule de refroidissement rapide.*

### **GELATO DI NOCCIOLA PRALINATA HAZELNUT PRALINE ICE-CREAM GLACE AUX NOISETTES PRALINÉES**

2484 g latte fresco intero
400 g zucchero
600 g nocciola pralinata al 30%
280 g latte magro disidratato
40 g proteine del latte
100 g destrosio
80 g sciroppo di glucosio 30de
16 g neutro
Totale 4000 g

2484 g fresh whole milk
400 g sugar
600 g hazelnut praline 30%
280 g skimmed dehydrated milk
40 g milk proteins
100 g dextrose
80 g glucose syrup 30de
16 g neutral
Total 4000 g

2484 g lait entier
400 g sucre
600 g noisettes pralinées au 30%
280 g lait écrémé déshydraté
40 g protéines du lait
100 g dextrose
80 g sirop de glucose 30de
16 g neutre
Total 4000 g

Pastorizzare il latte a 85°C quindi versarlo sui restanti ingredienti, mantecare. Quindi dressare sul fondo della frolla per circa un cm di altezza.

Pasteurize milk at 85°C (185°F), pour it over the other ingredients. Stir. Dress the shortcrust at 1 cm height.

Pasteuriser le lait à 85°C puis verser sur les autres ingrédients, incorporer. Ensuite, dresser sur le fond de la pâte brisée d'environ 1 cm de haut.

## **CARAMELLO AL CAFFÈ**

### **COFFEE CARAMEL**

### **CARAMEL AU CAFÉ**

200 g saccarosio
100 g caffè espresso

200 g sucrose
100 g espresso coffee

200 g saccharose
100 g café expresso

Realizzare un caramello a secco con il saccarosio, quindi decuocere con il caffè espresso.

Make a dry caramel with sucrose, then decoct with coffee.

Réaliser un caramel à sec avec le saccharose, puis décuire avec le café expresso.

## **GANACHE CACAO E CAFFÈ**

### **COFFEE AND COCOA GANACHE**

### **GANACHE CACAO ET CAFÉ**

250 g caramello al caffè
150 g massa di cacao
50 g acqua
2 g carbone vegetale

250 g coffee caramel
150 g cocoa mass
50 g water
2 g charcoal

250 g caramel au café
150 g masse de cacao
50 g eau
2 g charbon végétal

Realizzare una ganache con il caramello e la massa di cacao, aggiungere l'acqua precedentemente miscelata con il carbone vegetale. Raffreddare a 30°C quindi colare sul gelato di nocciola pralinata.

Make a ganache with caramel and cocoa mass. Add in water mixed with charcoal. Let it cool down at 30°C (86°F) then pour it on hazelnut ice-cream.

Réaliser une ganache avec le caramel et la pâte de cacao, ajouter l'eau précédemment mélangée au charbon végétal. Refroidir à 30°C puis verser sur la glace aux noisettes pralinées.

## **CAMICIA FONDENTE**

### **DARK CHOCOLATE LINING**

### **CHEMISE NOIR**

450 g copertura fondente 70%
50 g olio di vinacciolo

450 g dark coating 70%
50 g grapeseed oil

450 g couverture noir 70%
50 g huile de pépins de raisin

Sciogliere la copertura, aggiungere l'olio di semi quindi temperare il tutto a 31°C. Colare nel top del Kit Tarte Ring Amore quindi realizzare la camicia.

*Melt the coating, add in grapeseed oil and temper at 31°C (87,8°F). Pour it into Kit Tarte Ring Amore, then make a thin lining.*

*Fondre la garniture, ajouter l'huile de pépins raisin, puis tempérer à 31°C. Verser dans le top du Kit Tarte Ring Amore puis faire la chemise.*

---

## **MERINGA ITALIANA**

### **ITALIAN MERINGUE**

### **MERINGUE ITALIENNE**

240 g albumi pastorizzati  
40 g destrosio  
560 g saccarosio  
160 g acqua

240 g pasteurized egg whites  
40 g dextrose  
560 g sucrose  
160 g water

240 g blanc d'œuf pasteurisés  
40 g dextrose  
560 g saccharose  
160 g eau

Realizzare uno sciroppo con acqua e saccarosio, portarlo a 118°C quindi versarlo sugli albumi precedentemente mescolati con il destrosio. Montare fino a che il composto non raggiunge i 35 °C circa.

*Make a syrup with water and sucrose, bring it to 118°C (244,4°F) and pour it on the egg whites previously mixed with the dextrose. Whip it until the mixture reaches 35°C (95°F).*

*Faire un sirop avec l'eau et le saccharose, porter à 118°C puis verser sur les blancs d'œufs précédemment mélangés avec le dextrose. Fouetter jusqu'à atteindre environ 35 °C.*

---

## **MOUSSE GHIACCIATA DI SESAMO NERO**

### **BLACK SESAME FROZEN MOUSSE**

### **MOUSSE GLACÉE DE SÉSAME NOIR**

60 g pasta di sesamo nero  
100 g panna fresca  
250 g meringa italiana  
590 g panna semi montata  
70 g massa gelatina

60 g black sesame paste  
100 g fresh cream  
250 g Italian meringue  
590 g semi-whipped cream  
70 g gelatine mass

60 g pâte de sésame noir  
100 g crème fraîche  
250 g meringue italienne  
590 g crème semi-fouettée  
70 g masse de gélatine

Unire la pasta di sesamo con la panna fresca, aggiungere la massa gelatina quindi alleggerire con la meringa italiana e infine con la panna semi montata. Dressare la mousse nel top, livellare e abbattere di temperatura.

*Combine sesame paste and fresh cream, add in gelatine mass then fold in Italian meringue and semi-whipped cream. Fill the silicone mould cavity with the mousse, smooth and blast chill.*

*Combiner la pâte de sésame avec la crème fraîche, ajouter la masse de gélatine puis alléger avec la meringue italienne et enfin avec la crème semi - fouettée. Dresser la mousse dans le top, niveler et laisser refroidir.*

---

## **SPRAY VELVET NERO**

### **BLACK VELVET SPRAY**

### **SPRAY VELVET NOIR**

Utilizzare lo spray come da istruzioni sull'etichetta. Spruzzare sul top abbattuto.

*Use the spray as reported on the product label. Spray it on the blast chilled top.*

*Utiliser le spray comme indiqué sur l'étiquette du produit. Pulvériser sur le top précédemment placé dans la cellule de refroidissement rapide.*

## **SPRAY GEL**

## **SPRAY GEL**

## **SPRAY GEL**

600 g glassa neutra	600 g neutral glaze	600 g glaçage neutre
60 g acqua	60 g water	60 g eau

Unire glassa e acqua quindi portare a bollore. Spruzzare sul top con pistola alla temperatura di circa 70°C.

*Combine glaze and water and bring to the boil. Spray it on the top with a spray gun at 70°C.*

*Combiner le glaçage avec l'eau puis porter à ébullition. Pulvériser sur le top avec un pistolet à la température d'environ 70 °C.*

## **CUORI ROSSI DECORATIVI**

## **DECORATIVE RED HEARTS**

## **CŒURS ROUGES DÉCORATIFS**

300 g cioccolato bianco	300 g white chocolate	300 g chocolat blanc
20 g colorante rosso lipo naturale	20 g red natural liposoluble colouring	20 g colorant rouge lipo naturel

Unire i due ingredienti quindi temperare a 28°C. Stendere tra due fogli di pvc e coppare i cuori. Arrotolare il pvc su un tubo di Ø8 cm quindi lasciare cristallizzare a 18°C una notte

*Combine the ingredients and temper at 28°C (82,4°F). Spread it between two pvc pages and cut the hearts. Wrap the pvc on a Ø8 cm and let it crystallize at 18°C (64,4°F) overnight.*

*Combiner les deux ingrédients puis tempérer à 28 °C. Étaler entre deux film pvc et couper les coeurs. Rouler le pvc sur un tube de Ø8 cm puis cristalliser à 18°C pendant une nuit.*

## **MONTAGGIO**

## **ASSEMBLY**

## **FINISSAGE**

Smodellare il top e spruzzare prima con il velvet nero secondo le istruzioni riportate nell'etichetta e poi con lo spray gel. Posizionare il top sulla tarte farcita con gelato di nocciola pralinata e caramello al caffè. Posizionare il cuore rosso di cioccolato bianco.

*Unmould the top, spray it with Black Velvet Spray according to the instructions on the label, then with the Spray gel one. Place the top over the hazelnut ice-cream and caramel coffee filled tart. Place the white chocolate red heart on top of it.*

*Démouler le top et pulvériser d'abord avec le spray velvet noir et puis avec le spray gel. Placer le top sur la tarte garnie de glace aux noisettes pralinées et de caramel au café. Placer le cœur rouge du chocolat blanc.*

## **GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YT**

## **WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL**

## **REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CANAL YOUTUBE**



<https://youtu.be/oFUsPeec3xA>





## **ESSENZIALE<sup>1000</sup> & ESSENZIALE<sup>80</sup>**

### **ESSENZIALE<sup>1000</sup>**

Item: 30.411.87.0065  
Size: Ø180mm h40mm  
Volume: 1000ml  
Pcs/Master: 6  
EAN: 8051085329274

---



### **ESSENZIALE<sup>80</sup>**

Item: 36.333.87.0065  
Size: h25mm, Ø65mm  
Volume: 80ml x6  
Pcs/Master: 10  
EAN: 8051085329373

---



Linee armoniche ed eteree per questi stampi che nella loro essenziale semplicità sapranno esaltare le vostre creazioni. Gli stampi permettono di realizzare impeccabili monoporzioni o dessert al piatto. Ideale sia per preparazioni cotte che per semifreddi. Essenziale<sup>1000</sup> e <sup>80</sup> si presta per originali abbinamenti con le forme Plissé e Tourbillon.

*The harmonic and ethereal lines in these moulds will exalt your creations thanks to their essential simplicity. These moulds ensure impeccable results in single portions, plated desserts and entremets. Ideal for both baked preparations and entremets. Essenziale<sup>1000</sup> and Essenziale<sup>80</sup> match perfectly with Plissé and Tourbillon moulds, creating original combinations.*

*Des lignes harmonieuses et éthérées pour ces moules qui, dans une essentielle simplicité, mettront en valeur vos créations. Ces moules sont parfaits à la fois pour faire des portions individuelles, des desserts à l'assiette. Ils convient également à la création d'entremets mais aussi pour des préparations au four. Essenziale<sup>1000</sup> et Essenziale<sup>80</sup> se prêtent à des combinaisons originales avec les moules Plissé et Tourbillon.*

## **ESSENZIALE<sup>1000</sup> RECIPE "AMAR"**



### **DECORAZIONE LINEA CUORE** **HEART LINE DECORATION** **DÉCORATION LIGNE CŒUR**

60 g cioccolato bianco  
30 g colorante rosso naturale  
10 g burro di cacao

60 g white chocolate  
30 g natural red colouring  
10 g cocoa butter

60 g chocolat blanc  
30 g colorant rouge  
10 g beurre de cacao

Unire tutti gli ingredienti quindi temperare a 28 °C, con un cornetto in carta realizzare una linea con cuore all'interno dello stampo Essenziale<sup>1000</sup>

Combine all the ingredients then temper at 28°C (82,4°F). Draw a heart line with a paper cone in Essenziale<sup>1000</sup> mould cavity.

Combiner tous les ingrédients et tempérer à 28 °C, avec un cornet en papier sulfurisé réaliser un cœur à l'intérieur du moule Essenziale<sup>1000</sup>.

---

### **BISCUIT AL LIMONE** **LEMON BISCUIT** **BISCUIT AU CITRON**

190 g albumi  
10 g succo di limone  
50 g zucchero a velo (1)  
3 g zest di limone  
85 g farina di mandorle  
60 g farina di riso  
50 g zucchero a velo (2)  
30 g burro a 25°C

190 g egg whites  
10 g lemon juice  
50 g icing sugar (1)  
3 g lemon zest  
85 g almond flour  
60 g rice flour  
50 g icing sugar (2)  
30 g butter at 25°C

190 g blanc d'oeuf  
10 g jus de citron  
50 g sucre glace (1)  
3 g zeste de citron  
85 g farine d'amandes  
60 g farine de riz  
50 g sucre glace (2)  
30 g beurre à 25 °C

Setacciare farina di mandorle, farina di riso e zucchero a velo (2), montare l'albumine con il succo di limone e lo zucchero a velo (1). Aggiungere alla montata di albumine le polveri precedentemente setacciate, zest di limone e terminare con il burro. Stendere su Fiberglass a 3 mm, quindi cuocere 4 minuti a 205°C a valvola chiusa, abbattere. Smodellare, coppare un anello di Ø16 cm e delle strisce 60 cm h 2,5 cm.

*Sift almond flour, rice flour and icing sugar (2). Whip egg whites with lemon juice and icing sugar (1). Add in sifted powders, lemon zest and butter to the whipped egg whites. Spread on a Fiberglass at 3 mm thickness. Bake for 4 minutes at 205°C (401°F) with closed valve, then blast chill. Unmould, cut a Ø16 cm ring and h 2,5 cm stripes.*

*Tamiser la farine d'amandes, farine de riz et le sucre glace (2), monter le blanc d'œuf avec le jus de citron et le sucre glace (1). Ajouter au mélange obtenu les poudres précédemment tamisées et le zeste de citron et terminer avec le beurre. Étaler sur le Fiberglass à 3 mm, puis cuire 4 minutes à 205°C avec une vanne fermée, placer dans la cellule de refroidissement rapide. Démouler, couper un anneau de Ø16 cm et quelques bandes de 60 cm h 2,5 cm.*

---

### **INSERTO DI COMPOSTA DI ALBICOCCHE E LAMPONI**

#### **RASPBERRY AND APRICOT COMPOTE INSERT**

#### **INSERT DE COMPOTE D'ABRICOTS ET FRAMBOISE**

680 g purea di albicocche	680 g apricot puree	680 g purée d'abricots
150 g lamponi interi	150 g whole raspberries	150 g framboise entiers
150 g saccarosio	150 g sucrose	150 g saccharose
20 g pectina NH	20 g pectin NH	20 g pectine NH

Mescolare il saccarosio con la pectina. Scaldare la purea di albicocche a 40°C, aggiungere il mix di polveri e portare a bollore per un minuto. Aggiungere quindi i lamponi interi, coprire con pellicola e lasciar riposare una notte a +4°C. Il giorno successivo riscaldare a 30 °C, colare circa all'interno dello stampo Tor160 h40 ad 1 cm di altezza quindi abbattere.

*Mix sucrose and pectin. Warm apricot puree at 40°C (104°F), add in powders mix and bring to the boil for a minute. Add in the raspberries, cover with cling film and let it rest overnight at +4°C (39,2°F). The following day warm at 30°C (86°F) and pour the mixture in Tor160 h40 cavity at 1 cm height. Blast chill.*

*Mélanger le saccharose avec la pectine. Chauffer la purée d'abricots à 40°C, ajouter le mélange de poudres et porter à ébullition pendant une minute. Ajouter ensuite les framboises entières, couvrir avec une feuille cellophane et laisser reposer une nuit entière à +4°C. Le lendemain, chauffer à 30 °C, verser dans le moule Tor160 h40 à une hauteur de 1 cm. Placer dans la cellule de refroidissement rapide.*

---

### **GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO**

#### **PISTACHIO WHIPPED GANACHE**

#### **GANACHE FOUETTÉE AU PISTACHE**

720 g panna fresca	720 g fresh cream	720 g crème fraîche
220 g cioccolato bianco	220 g white chocolate	220 g chocolat blanc
60 g pasta di pistacchio di bronte	60 g bronte pistachio paste	60 g pâte de pistache de Bronte
28 g massa gelatina	28 g gelatine mass	28 g masse de gélatine

Sciogliere il cioccolato bianco. Aggiungere la pasta di pistacchio e successivamente la panna riscaldata a 40°C. Emulsionare con la massa gelatina, conservare in frigo almeno 4 ore prima di montare.

Una volta montata dressare circa 1 cm di ganache sopra la composta di albicocca e lamponi. Abbattere di temperatura.

*Melt white chocolate. Fold in pistachio paste and then warmed cream at 40°C (104°F). Emulsify with gelatine mass, store in the fridge for at least 4 hours before whipping it. Once whipped, pour the ganache at 1 cm height over the raspberry apricot compote. Blast chill.*

*Fondre le chocolat blanc. Ajouter la pâte de pistache, puis la crème chauffée à 40°C. Émulsionner avec la masse de gélatine, placer dans le réfrigérateur au moins 4 heures avant de fouetter. Une fois fouettée, dresser environ 1 cm de ganache sur la compote d'abricots et de framboises. Placer dans la cellule de refroidissement rapide.*

## **MOUSSE AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO** **LEMON WHITE CHOCOLATE MOUSSE** **MOUSSE AU CITRON ET CHOCOLAT BLANC**

250 g cioccolato bianco  
100 g meringa italiana  
150 g panna fresca  
5 g zest limone  
500 g panna semi montata  
70 g massa gelatina

250 g white chocolate  
100 g Italian meringue  
150 g fresh cream  
5 g lemon zest  
500 g semi-whipped cream  
70 g gelatine mass

250 g chocolat blanc  
100 g meringue italienne  
150 g crème fraîche  
5 g zeste de citron  
500 g crème semi - fouettée  
70 g masse de gélatine

Bollire la panna fresca con lo zest di limone, incorporare al cioccolato bianco, quindi emulsionare. Alleggerire il composto con la meringa italiana, aggiungere la massa gelatina e terminare con la panna semi montata.

*Bring fresh cream and lemon zest to the boil. Fold white chocolate, emulsify. Add in Italian meringue, then gelatine mass and semi-whipped cream.*

*Bouillir la crème fraîche avec le zeste de citron, l'incorporer au chocolat blanc, puis émulsionner. Alléger le mélange avec la meringue italienne, ajouter la masse de gélatine et terminer avec la crème semi – fouettée.*

---

## **GLASSA NEUTRA** **NEUTRAL GLAZE** **GLAÇAGE NEUTRE**

600 g glassa neutra  
100 g acqua

600 g neutral glaze  
100 g water

600 g glaçage neutre  
100 g eau

Scaldare la glassa con acqua a 50°C, emulsionare senza inserire bolle d'aria. Una volta raggiunti i 30°C procedere al glassaggio.

*Warm glaze and water at 50°C (122°F). Emulsify without creating air bubbles. Once reached 30°C (86°F) proceed to the glazing.*

*Chauffer le glaçage avec l'eau à 50°C, émulsionner sans créer de bulles d'air. Lorsque la température atteint 30°C procéder avec le glaçage.*

---

## **MONTAGGIO** **ASSEMBLY** **FINISSAGE**

Dressare all'interno dello stampo Essenziale<sup>1000</sup> con la linea rossa cristallizzata la prima parte di mousse al limone e cioccolato bianco. Inserire l'inserto Tor160 h40 precedentemente abbattuto, chiudere con il disco di biscuit al limone, livellare con la restante mousse al limone e cioccolato bianco. Abbattere. Glassare con la glassa neutra, quindi decorare con una fascia di biscuit al limone alta 2,5 cm e una di cioccolato bianco alta 2 cm. Chiudere le fasce con un quadrato di cioccolato bianco di 2 cm di larghezza.

*Pour half of the lemon white chocolate mousse into Essenziale<sup>1000</sup> (with crystallized red heart line) cavity. Place the frozen insert Tor160 h40, close with the lemon biscuit, smooth with the remaining lemon white chocolate mousse. Blast chill. Glaze with neutral glaze, decorate with a biscuit strip h2,5 cm and a white chocolate strip h 2 cm placed around the entremet as a ring. Close the strips with a white chocolate square 2 cm wide.*

*Dresser dans le moule Essenziale<sup>1000</sup> avec le coeur rouge cristallisée la première partie de la mousse au citron et au chocolat blanc. Insérer l'insert Tor160 h40 précédemment placé dans la cellule de refroidissement rapide, fermer avec le disque de biscuit au citron, niveler avec le reste de la mousse au citron et au chocolat blanc. Placer dans la cellule de refroidissement rapide. Glacer avec le glaçage neutre, puis décorer avec une bande de biscuit au citron de 2,5 cm de haut et une bande de chocolat blanc de 2 cm de haut. Fermer les bandes avec un carré de chocolat blanc de 2 cm de largeur.*



**GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YT**  
WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL  
REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CANAL YOUTUBE



<https://youtu.be/nkM24IXQbHw>









Via Tagliamento 78  
30030 Mellaredo di Pianiga (VENEZIA) – ITALY  
Telefono: +39 041 5190550

**ORARI DI SEGRETERIA:**

Dal Lunedì al Venerdì  
MATTINO: dalle ore 9:00 alle ore 13:00  
POMERIGGIO: dalle ore 14:00 alle ore 18:00  
Sabato e festivi esclusi

---

Via Tagliamento 78  
30030 Mellaredo di Pianiga (VENICE) - ITALY  
phone number: +39 041 5190550

**INFORMATION OFFICE HOURS:**

*From Monday to Friday*  
*MORNING: from 9 am to 1pm*  
*AFTERNOON: from 2pm to 6pm*  
*Saturdays and public holidays excluded*

---

Via Tagliamento 78  
30030 Mellaredo di Pianiga (VENISE) - ITALIE  
numéro de téléphone: +39 041 5190550

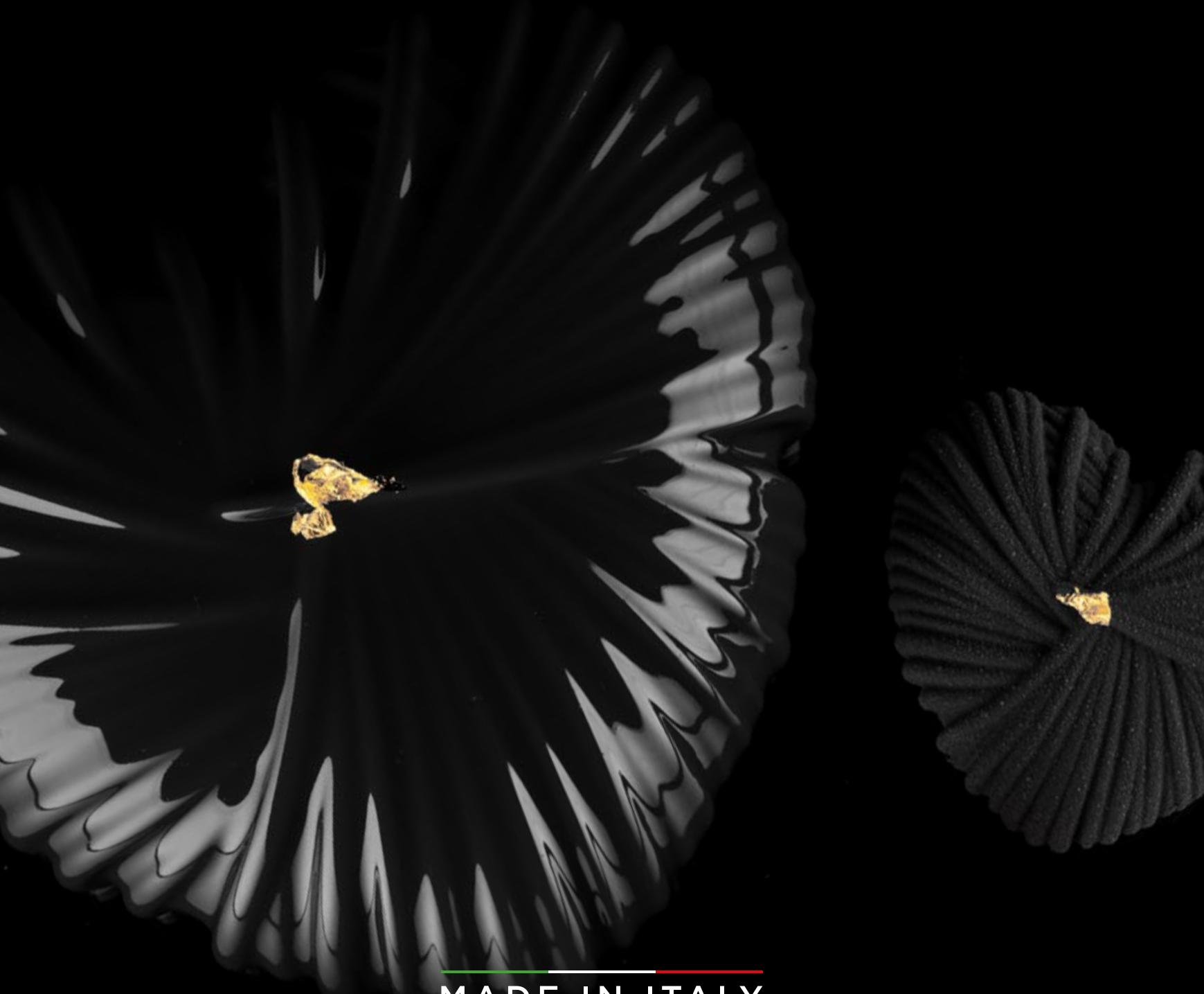
**HORAIRES DU SECRÉTARIAT:**

*Du lundi au vendredi*  
*MATIN: de 9h à 13h*  
*APRÈS-MIDI: de 14h à 18h*  
*Samedis et jours fériés exclus*

[www.silikomart.com](http://www.silikomart.com)  
[www.hangar78.com](http://www.hangar78.com)

FOLLOW US ON:





MADE IN ITALY



Silikomart S.r.l. - via Tagliamento, 78  
30030 Pianiga - Venezia - ITALY  
Tel: +39 041 5190550 - Fax: +39 041 5190290  
[silikomart@silikomart.com](mailto:silikomart@silikomart.com) - [shop.silikomart.com](http://shop.silikomart.com)