



hazlo tú mismo

mi taller de

repostería

2014

QUID

hazlo tú mismo!!

Toma nota:

- 1 mi taller de fondant
2-13



- 2 mi taller de pasteles
14-25



- 3 mi taller de galletas, magdalenas
y mini-biscochos
26-35



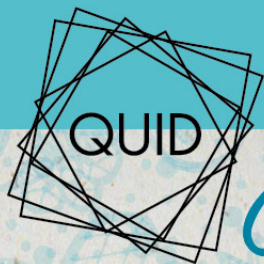
- 4 mi taller de postres originales
36-45



- 5 mi taller de chocolatinas, bombones
y piruletas de chocolate
46-51



indice



Que es el fondant?

El fondant es una pasta parecida a la plastilina pero comestible, empleada como recubrimiento de ciertas preparaciones como bollos, pasteles, magdalenas, etc. En la mayoría de los casos el fondant es una decoración repostería.

La forma más simple de fondant es agua y azúcar a la que se añade color y es ampliamente usada en la elaboración de caramelos.

Sabes los tipos que hay?

Los ingredientes del fondant son: gelatina sin o con sabor, agua fría, glucosa, glicerina, mantequilla, azúcar glas y esencia o saborizante al gusto.

Existen tres maneras de preparar el fondant de acuerdo a la necesidad:

Fondant líquido: su proceso inicial es la mezcla de agua, azúcar y glucosa a una temperatura de 100 a 120 grados,

el cual mezclamos hasta obtener una consistencia de crema suave de color blanco brillante y dulce. Se utiliza generalmente como relleno o recubrimiento al secarse su acabado es liso y brillante.

Fondant elástico: su proceso inicial es la mezcla de agua, azúcar, gelatina sin sabor, glicerina y glucosa a una temperatura de 100 a 120 grados, el cual se satura de azúcar, se amasa hasta provocar su endurecimiento (la glucosa hace de anticristalizante, al igual que el ácido tartárico o el limón) y obtener una pasta blanca, suave y flexible. Se utiliza estirándola para cubrir y decorar pasteles, al secarse su acabado es liso y mate.

Fondant extendido: compuesto de azúcar impalpable, goma tragacanto, glucosa, agua, miel de maíz.

Las coberturas son una parte esencialísima en la decoración artística de pasteles. Ocupan el sitio de una tela al confeccionar un vestido; son la elegancia de un fino mantel para una mesa de banquete. Hay muy variados tipos, pero el fondant es la cobertura tradicional para presentar un pastel con propiedad, Arte Mexicano del Azúcar. La aplicación básica del fondant es cubrir "la torta" y que tenga una presentación suave, uniforme y dulce. Pero también puede tener otras aplicaciones, tales como en la elaboración de pequeñas figuras y algunos recubrimientos que no requieren la consistencia final de una estructura. Recuerdese que el fondant, aún frío y "seco" permanece suave y flexible. Además los pasteles de fondant son incluso "más resistentes" que cualquier otro pastel, ya que por la cubierta retiene todo en su lugar, ya sea en lugares muy calurosos o con exceso de humedad.

No hay límites para tu creatividad!!





¿Te apetece?



Tartas y pasteles de cuento



Nos vamos a divertir!

Mmmm...

Estarán riquísimos ...



Y si la decoramos con...?

Personaliza tu pastel



Otra
idea!



¡Comenzamos!



- 1 Base de elaboración giratoria**
Permite inclinar la superficie para facilitar el manejo. Perfecto para decoración de tartas, cupcakes, bizcochos y postres.



Pasos a seguir

- 1 Coloca tu pastel sobre la base de elaboración giratoria.
- 2 Corta con la lira las capas que necesites.

haz bizcochos de diferentes colores.
¡¡Vaya sorpresa!!

Idea



la estrella de la repostería...



- 2 Lira cortadora de 32 cm de largo**
Ideal para para cortar pasteles de forma longitudinal e introducir algún tipo de relleno o ganache en varias capas.

Hilo cortante regulable en altura.
Apoyar bien sobre las patas de la lira, ajustar el hilo a la altura deseada de corte y desplazar con pulso firme a través del pastel.
¡Es importante que el pastel este frío!



Rellenamos el pastel

Rellena cada capa con lo que más te apetezca: nata, crema, chocolate, mermelada ...

- ③ Puedes usar la tradicional manga pastelera, de toda la vida.
- ④ Para rellenos lisos, utiliza la espátula. Es rápido y sencillo.
- ⑤ Si prefieres recrearte decorando cada capa, usa la pistola con múltiples boquillas. Fácil de manejar gracias a su gatillo de presión.
- ③ **Manga pastelera con 4 boquillas**
Boquillas en acero inoxidable con variados motivos decorativos. Adaptador para permitir un fácil intercambio. Manga reutilizable.



- ④ **Set decorador espátula con 2 biberones**
Espátula de plástico ideal para rellenos y coberturas sobre bizcochos y tartas. Dos biberones perfectos para decoración de tartas, cupcakes y postres.



Pistola multiusos

Consulta la sección de galletas



- ⑤ **Pistola para decorar pasteles.**
Dispone de 7 boquillas diferentes para la decoración de pasteles y 13 discos para realizar creativos dibujos. Gracias a su gatillo te permite obtener resultados espectaculares de manera rápida y sencilla. Recipiente, boquilla y moldes en acero inoxidable.



Preparamos el fondant y cubrimos

- ⑥ Amasa el fondant con las manos. Coloca el fondant en una superficie limpia y plana. Extiéndelo con el rodillo.
- ⑦ ⑧ Prueba con diferentes texturas para cubrir tu pastel con la manta y el rodillo decorado que te proponemos.
- ⑨ Cubre con el fondant el pastel o bizcocho a decorar. Con el cuchillo, corta el sobrante.



- ⑥ **Rodillo liso antiadherente**
Perfecto para alisar fondant y conseguir el grosor deseado para el posterior corte de formas y decoraciones. Con anillos deslizantes para un mejor ajuste a la medida de fondant que se desee. Muy manejable y fácil de usar.



- ⑨ **Cuchillo para corte**
Realizado en plástico resistente con diseño ergonómico. Su hoja dentada y afilada asegura un corte fácil, cómodo y perfecto. Medidas: 29,5 x 6 mm.



Ideas



Especial cumpleaños



- ⑦ **Manta decorada para cumpleaños**
Pasos a seguir:
a. Pon la plancha
b. Extiende el fondant
c. Presiona con el rodillo y ayúdate de la manta para poner sobre el pastel.
d. Ya tienes la base decorada!

- ⑧ **Rodillo decorado margaritas**
Rodillo con textura para fondant u otras masas.



Decorado flores



A decorar... ¡¡ toma nota!!

- ⑩ Alisa toda la superficie del fondant con la espátula. Quedará perfecto!
- ⑪ ⑫ Atrévete con los moldes que te proponemos. Coloca el fondant sobre el hueco del diseño deseado, presionando suavemente para que quede repartido de forma uniforme. Sacar con cuidado.
- ⑬ a ⑮ Coloca los cortadores sobre la lámina de fondant plana y lisa. Da un golpe con decisión presionando del pomo y saca la pieza con cuidado.

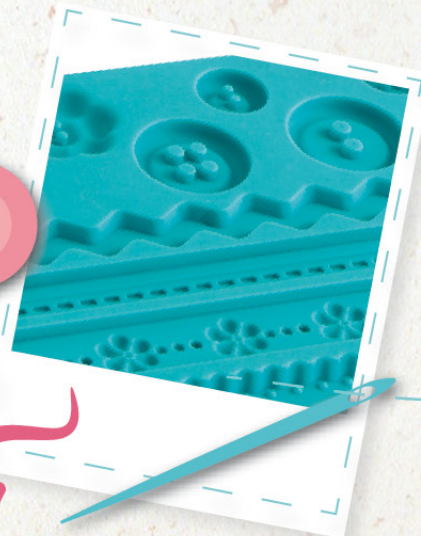
Alisamos el fondant



⑩ Espátula alisadora

Alisador esencial para dar forma y alisar el fondant de la cobertura de los pasteles. Perfecto para alisar la parte superior, los bordes y los lados sin dejar burbujas de aire. Con asa para facilitar su uso.

Los adornos



⑪ Molde fondant costura

⑫ Molde fondant hojas y flores



mi taller de
fondant



No hay límites para
tu creatividad!!

la estrella de la repostería...





Y en 3 sencillos pasos...



passo 1



passo 2



passo 3

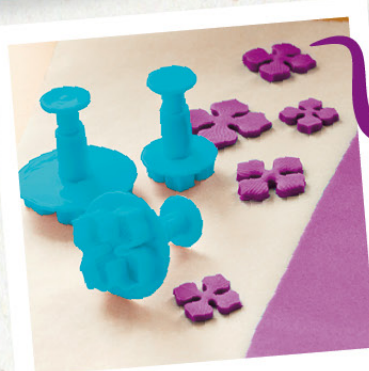
Hojas

13 Set de 3 cortadores hojas con expulsor



Rosas

14 Set de 3 cortadores rosas con expulsor



Flores

15 Set de 3 cortadores flores con expulsor



Y para modelar...

13 Ayúdate del set de modelado especial para fondant para modelar, manejar y colocar fácilmente tus adornos.



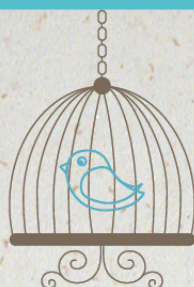
16 Set 8 piezas para modelar fondant



"Vestimos" el pastel

17 Coloca el azúcar líquido en la cavidad del molde y espera unas 10 horas. Sácalo con delicadeza.

18 19 Con la ayuda de una cuchara, rellena con fondant cada cavidad del molde. Presiona suavemente para que quede bien repartido.



Decorado textil



17 Decorador lateral de tarta



18 Piruletas fondant estrellas



19 Piruletas fondant chupachups

Otras
ideas



Prueba con varios
colores de fondant.
Añade adornos comestibles:
virutas, perlas, corazones...





¡Presenta tu obra de arte!



Sorprende a tu familia e invitados ...

⑰ Coloca con cuidado tu pastel en la base y tapalo para proteger ... y a disfrutar!!



Ideas

Puedes presentar tus tartas, pasteles, muffins o cualquier otro postre



20

Presentador tartas fondant

Base de presentación para repostería. Compuesto por una base con pie y una tapa de plástico acrílico transparente, libre de BPA.



Qué necesito?

Tomo nota:



- 1 Base de elaboración giratoria • p/c: 6
5759258



- 2 Lira cortapasteles
31,5x16,5 cm • p/c: 72
7241782



- 3 Manga pastelera con 4 boquillas inox • p/c: 12
7241785



- 4 Set espátula + 2 biberones • p/c: 12
7241789



- 5 Pistola decoración
p/c: 24
5759259



- 6 Rodillo fondant nivel
22x3 cm • p/c: 24
7241776



- 7 Manta decora tarta cumpleaños 49x49 cm • p/c: 12
7241790



- 8 Rodillo deco margarita
37x5 cm • p/c: 24
7241778



- 9 Cuchillo fondant
29,5x6 cm • p/c: 72
7241777



- 10 Espátula alisadora fondant • p/c: 48
5759260



- 11 Molde fondant costura
19,9x12,7 cm • p/c: 12
7241787



- 12 Molde fondant hojas/flores
19,9x12,7 cm • p/c: 12
7241788





- 13** Set 3 cortadores hojas
con expulsor • p/c: 72
7241781



- 14** Set 3 cortadores rosas
con expulsor • p/c: 72
7241780



- 15** Set 3 cortadores flores
con expulsor • p/c: 72
7241779



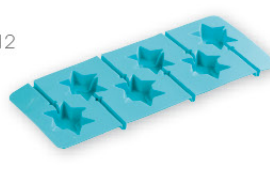
- 16** Set 8 piezas
modelado • p/c: 96
5759261



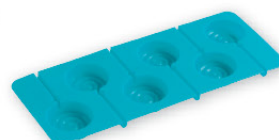
- 17** Decorador lateral tarta
16,5x5,5 cm • p/c: 12
7241786



- 18** Molde decoración
fondant estrellas • p/c: 12
7241784



- 19** Molde decoración fondant
chupachups • p/c: 12
7241791



- 20** Presentador tarta
fondant • p/c: 6
5759262



Mis
ideas



mi taller de
pasteles



Los mejores postres caseros

Moldes y utensilios para los postres **más especiales**.
Directamente del **horno a la mesa**.

PREPARAR
+
COCINAR
+
SERVIR



del horno a la mesa



Todavía más fácil



Consejos para un buen mantenimiento de las piezas

- Lavar antes del primer uso con agua templada y detergente neutro no abrasivo.
- Engrasar antes de usar, con aceite o mantequilla.
- No calentar nunca sin nada en su interior.
- Para mayor duración del revestimiento, usar utensilios de madera o plástico, no metálicos.
- Evitar uso de detergentes y estropajos abrasivos. Se recomienda el detergente neutro.
- No cortar comida dentro.
- Apta para lavavajillas, aunque se recomienda su lavado a mano.



Qué es Clip-Clap?

Son unos moldes **desmontables** con **cierre de seguridad** en acero inoxidable.
Piezas robustas en **acero carbonatado pintado** de gran espesor (entre 4 y 6 mm).
Interior antiadherente.



Cierre acero inoxidable



Acero carbonatado



1 Molde desmontable
forma corazón



2 3 Moldes desmontables
redondos



4 Molde desmontable
redondo base ancha



5 Molde desmontable
cuadrado base ancha



6 Molde desmontable
rectangular base ancha



7 Molde desmontable
rectangular base ancha





¡Todavía más fácil!

- Haz tu pastel preferido o atrevete con nuevos sabores y decoraciones.

- Abre el cierre de seguridad, desmolda el aro y utiliza la base para presentar tu pastel.

Idea

te proponemos un riquísimo y jugoso pastel de zanahoria



Desmontable

¿Qué forma necesitas?

- 1 Molde desmontable corazón 23x23 cm • p/c: 6
7408020



- 2 Molde desmontable redondo 12 cm • p/c: 6
7408023



- 3 Molde desmontable redondo 18 cm • p/c: 6
7408022



- 4 Molde desmontable redondo 24 cm 3 • p/c: 6
7408021



- 5 Molde desmontable cuadrado 24 cm • p/c: 6
7408025



- 6 Molde desmontable rectangular 30x11,5 cm • p/c: 6
7408026



- 7 Molde desmontable rectangular 36x23,5 cm • p/c: 6
7408024





Colección Easy Grey

Piezas robustas en **acero carbonatado**, pintado de gran espesor, con **base desmontable**. Interior antiadherente.

PREPARAR
+
COCINAR
+
SERVIR

Fácil!

Base desmontable

del horno a la mesa

1 2 Moldes acero con bases desmontables redondos

3 4 Moldes acero con bases desmontables rectangulares



Desmolda y... a la mesa!

- Prepara la masa
- Extiende la masa por el interior del molde y pincha varias veces con un tenedor la base de la masa.
- Prepara en relleno. Puedes mezclar con colorante.
- Decora con lo que más te guste.
- Desmolda y... a disfrutar!!

Qué forma necesito?

- 1 Molde redondo rizado
tarta 24,5 cm • p/c: 6
7408030



- 2 Molde redondo rizado
tarta 30 cm • p/c: 6
7408027



- 3 Molde rectangular
31,5x21,5 cm • p/c: 6
7408028



- 4 Molde rectangular
35 x 11 cm • p/c: 6
7408029





Colección Prepara Silik?

Moldes de **acero carbonatado y silicona**

- Desmóldalo - **Fácil!**
- Guárdalo - **Cómodo!**
- Tranfórmalo - **Flexible!**



Acero y silicona



Otras ideas

Consulta la sección de magdalenas.
No te la pierdas!

del horno a la mesa



1 Molde acero y silicona redondo



2 Molde acero y silicona savarín



3 Molde acero y silicona rectangular



4 Molde acero y silicona cake

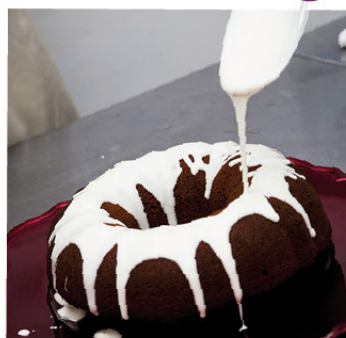




Fácil, cómoda y flexible

- Haz tu pastel con el molde que más se adapte a tus necesidades.
- Sacar el molde del horno con seguridad, gracias al tamaño de sus asas.
- Desmolda fácilmente gracias a la antiadherencia de la silicona.

Decora con
fondant líquido,
chocolate,
mermelada...



Molde Savarin

¿Qué forma necesito?

1 Molde redondo

27 cm • p/c: 6

7316018



2 Molde savarin

27 cm • p/c: 6

7316019



3 Molde rectangular 32x27

cm • p/c: 6

7316021



4 Molde cake

27x13 cm • p/c: 6

7316022



Espolvorea con
virutas, corazones,
chocolate en polvo...

Ideas

Añade colorante
a tu bizcocho





Qué es Prepara Ceramik?

Moldes de **acero carbonatado con antiadherente cerámico**,
Revestimiento exterior de color. Asas con protección de silicona
termo-aislante.



Otras
ideas

Consulta la sección
de magdalenas.
Y a crear!!

del horno a la mesa



1 Molde cerámico
redondo

2 3 Moldes cerámicos
rectangulares

4 Molde cerámico
cuadrado

5 Molde cerámico
cake

Antiadherente cerámico

- Haz tu pastel con el molde que más se adapte a tus necesidades.
- Saca el molde del horno sin preocuparte de quemaduras. Sus prácticas asas con protección de silicona protegen tus manos del calor.
- Desmolda fácilmente gracias a su antiadherente cerámico.
- Se limpia fácilmente. Quedará como nuevo!



¿Qué forma necesito?

- 1 Molde tarta redondo
29 cm • p/c: 12
7316000



- 2 Fuente horno cuadrado
27 cm • p/c: 12
7316002



- 3 Fuente horno rectangular
40,5 cm • p/c: 12
7316004



- 4 Fuente horno rectangular
44 cm • p/c: 12
7316003



- 5 Molde cake
30,5 cm • p/c: 12
7316001



Pum Cake



¡qué
esponjoso!

Con el molde Pum Cake
podrás preparar raciones
perfectas para los niños



Colección Sweet Grey

Moldes en **acero carbonatado** con antiadherente

Desmontables

Cierre a presión



2 3 4

1



Desmontables

- 1 Set 3 moldes desmontables
24/26/28 cm • p/c: 8
7074012



- 2 Molde desmontable
24 cm • p/c: 8
7074013



- 3 Molde desmontable
26 cm • p/c: 8
7074014



- 4 Molde desmontable
28 cm • p/c: 8
7074015



Desmontables

- 5 Molde tarta hondo
27x5,5 cm • p/c: 24
7074017



- 6 Molde savarín
27x9 cm • p/c: 12
7074018



- 7 Molde tarta hondo
25x5 cm • p/c: 24
7074019



- 8 Molde tarta hondo
29x4 cm • p/c: 12
7074022





Qué forma necesito?

- 9 Molde pizza
32x0,9 cm • p/c: 24
7074020



- 13 Molde cake
35x12x8 cm • p/c: 24
7074031



- 10 Molde tulipa
23x9 cm • p/c: 12
7074027



- 14 Bandeja horno
36x4x4 cm • p/c: 24
7074023



- 11 Molde cake
26x12x8 cm • p/c: 24
7074029

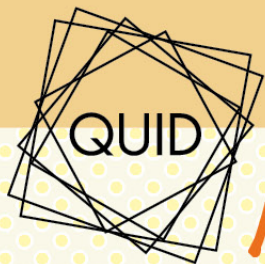


- 15 Bandeja horno
42x32x4 cm • p/c: 18
7074024



- 12 Molde cake
31x12x8 cm • p/c: 24
7074030





Ponle su delantal,
su gorro de cocinero ...
manos a la obra!

Ya no hay excusas para no entrar en la cocina.
Ahora tienes todo lo que necesitas. ¡Anímate!



mom
made





Juega,
combina,
diviértete





Unas galletitas?

¿Te apeteecen galletas **caseras**? Tan sólo algunos utensilios básicos para hacerlas con **diferentes formas, colores, sabores**, etc

Idea

Haz galletas con el nombre de
tu mejor amigo, decóralas y
regáláselas para su cumpleaños!



- 1 Fuente de horno con corta-galletas
Fuente de horno de acero carbonatado
pintado, que incluye corta-galletas con
el abecedario.



- 2 3 Corta-galletas
con forma de
mariposa y corazón

- 4 Set de preparación 4 piezas
Compuesto de:
espátula + lengua + batidor + delantal



Conjunto niña



Conjunto niño

- 5 Conjunto textil niña
3 piezas

- 6 Conjunto textil niño
3 piezas

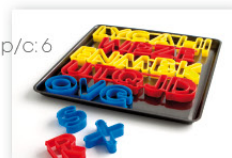
Compuestos de:
delantal
+ gorro
+ manopla

aprende jugando



Manos a la obra!

- 1 Fuente horno 28x29 cm
+24 corta-galletas letras • p/c: 6
7408031



- 2 Corta-galleta forma
mariposa
7098002



- 3 Corta-galleta forma
corazón • p/c: 12
7098001



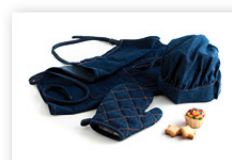
- 4 Set 4 gadgets kids
preparación • p/c: 12
7241279



- 5 Conjunto textil niña
p/c: 12
7314007



- 6 Conjunto textil niño
p/c: 12
7314008



- 7 Pistola galletas y
decoración • p/c: 24
5759259



7 Pistola para decorar pasteles.

Dispone de 7 boquillas diferentes para la decoración de pasteles y 13 discos para realizar creativos dibujos. Gracias a su gatillo te permite obtener resultados espectaculares de manera rápida y sencilla. Recipiente, boquilla y moldes en acero inoxidable.

Preparamos Galletas con Formas

Ingredientes:

200 gr. de harina
una pizca de sal
5 gr. de azúcar vanillado (o un poco de esencia)
75 gr. de azúcar moreno
125 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

Preparación:

- 1- Mezclar todo hasta hacer una bolo bien amasada.
- 2- Hecha un poco de harina en la mesa para que no se pegue la masa. Extender con el rodillo.
- 3- Presiona la masa con los corta-galletas.
- 4- Colocalas en la bandeja para horno, previamente untada con un poco de mantequilla.
- 5- Introdúcelas en el horno, previamente precalentado a 200 ° C.
- 6- Hornear unos 12 minutos.
- 7- Al sacarlas del horno, dejar reposar 2 ó 3 minutos sobre la bandeja.

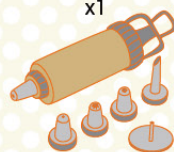


Creando muffins, cupcakes, magdalenas...

Presume con tus invitados de los muffins, cupcakes y magdalenas más ricos con la nueva **colección de mi taller**.



x1



x1



x100

- 1 Set de muffins prepara-decora**
Compuesto de:
molde en acero carbonatado para 6 muffins
+ pistola con varias boquillas
+ 100 vasitos de papel para muffins

aprende jugando



A tu gusto



Pequeños artistas, grandes pasteleros.

Preparamos los Muffins

Ingredientes:

115 gr de mantequilla • 220 g de azúcar blanco
3 huevos • 1 cucharadita de levadura en polvo
200 gr de harina • 120 ml de leche semi-desnatada
1 cucharada de vainilla
325 gr de azúcar glass • colorante comestible

Preparación:

Cobertura

- 1- Mezclar el azúcar glass, la mantequilla y la leche y batir a alta velocidad hasta lograr una preparación cremosa.
- 2- Teñir utilizando colorante comestible.

Cupcakes

- 1- Tamizar la harina con levadura en un bol y reservar.
- 2 -Batir la mantequilla con el azúcar hasta lograr una preparación cremosa e ir añadiendo los huevos de uno en uno hasta que se integren en la mezcla.
- 3- Agregar la harina, la leche, el extracto de vainilla y mezclar
- 4- Rellenar los moldes QUID con la masa, hasta la mitad y hornear 180° durante 30 min.
- 5- Retirar los Cupcakes de Vainilla, enfriar y a la cobertura.
- 6- Échale imaginación y decora tus muffins con la jeringa QUID y sus múltiples boquilla.

¿Qué necesito?

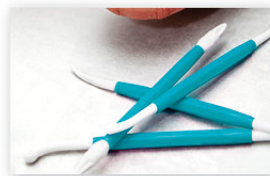
- 1 Set muffins
prepara-decora • p/c: 6
7408032



- 2 Manga pastelera con
4 boquillas inox • p/c: 12
7241785



- 3 Set 8 piezas
modelado • p/c: 96
5759261



Utiliza la manga pastelera
y el set de modelado





Mis bizcochitos

Prepara estupendos biscochitos con formas, colores y sabores diferentes, **jugando en familia**, a la vez que cocinas.

- Desmóldalo - **Fácil!**
- Guárdalo - **Cómodo!**
- Transfórmalo - **Flexible!**



- 1 Set 6 piezas para bizcochitos
Compuesto de:
3 moldes de bizcocho
+ 1 espátula
+ 1 lengua
+ 1 salvamantel



- 2 Set de espátulas
Realizadas en silicona y bambú



- 3 Set 6 moldes para muffins
Realizadas en silicona de color



Preparamos un Bizcocho de Chocolate

Ingredientes:

4 huevos • 100 gr de azúcar
75 gr de harina • 30 gr de cacao

Preparación:

- 1- Separa las claras de las yemas y móntalas por separado en un recipiente seco y limpio.
- 2- Para montar las yemas: bátelas con la mitad del azúcar ayudándote de una varilla durante 15 minutos.
- 3- Monta las claras a punto de nieve.
- 4- Añade al final el resto del azúcar y sigue batiendo unos 5 minutos.
- 5- Mezcla las claras y las yemas montadas.
- 6- Agrega la harina y el cacao en polvo espolvoreándolos poco a poco. Mezcla con cuidado para que no se desmonte.
- 7- Vierte la masa en un molde untado con mantequilla y harina.
- 8- Hornea a temperatura media durante 20 a 30 minutos.
- 9- Desmolda el bizcocho nada más sacarlo del horno.
- 10- Diluye el azúcar glas añadiendo agua poco a poco (la medida de una cucharilla de café) y remueve.

Qué necesito?

- 1 Set 6 piezas para
bizcochitos • p/c: 12
7241278



- 2 Set 3 espátulas
silicona/bambú • p/c: 6
7241175



- 3 Set 6 moldes muffins
p/c: 144
7241008



- 4 Set manga pasteler+
lápiz decorativo • p/c: 6
7241275



A pintar!



A decorar!



Asas con silicona

Antiadherente cerámico

Idea!



1 Molde cerámico para 6 muffins



2 Molde cerámico para 12 muffins



paso 1



paso 2



paso 3

aprende jugando





¡A que os he
sorprendido?

Qué necesito?

- 1 Molde 6 muffin
31 cm • p/c: 12
7316005



- 2 Molde 12 muffin
39 cm • p/c: 12
7316006



- 3 Molde 12 muffins
cuadrados • p/c: 6
7316016



- 4 Molde 12 muffins
redondos • p/c: 6
7316017



- 5 Molde 6 muffins
p/c: 6
7316020



Hornear y servir



Extraíbles

- 3 Molde acero y silicona
para 12 muffins cuadrados



Extraíbles

- 4 Molde acero y silicona
para 12 muffins cuadrados



- 5 Molde acero y silicona
para 6 muffins



Formas divertidas y originales

Encuentra tu momento para hacer galletas y pasteles
junto a los tuyos.

Diviértete en familia a la vez que preparas los dulces
más originales y especiales.



diversión sin límites!



Decóralos a tu gusto.

*¡Cada día,
una aventura diferente!*





¿A qué jugamos?

Un partido de rugby, un árbol de navidad, un castillo, ...?
Formas sugerentes para decorar a tu gusto.

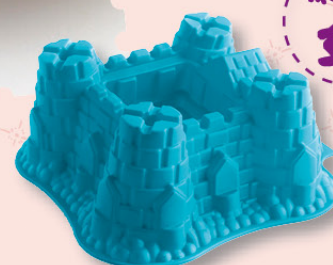
- Desmóldalo - **Fácil!**
- Guárdalo - **Cómodo!**
- Tranfórmalo - **Flexible!**



Un partido?



1 Molde silicona
4 balones



2 Molde silicona
castillo

molde
3D

Caballeros y princesas

diversión sin límites!



Espolvorear con
azúcar glass para hacer
un efecto nevado.



Navidad, navidad...



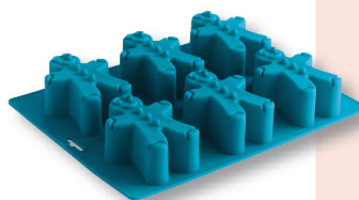
Haz tu bizcocho con colorante verde,
espolvorea con azúcar glass y añade unos ledaditos.
Quedará espectacular en tu **Mesa navideña!!**



Especial Navidad



3 Molde silicona
árbol navidad



4 Molde silicona
6 muñecos

Jugamos a...

1 Molde 4 balones

p/c: 12

7241284



2 Molde castillo 3D

27x24 cm • p/c: 24

7316030



3 Molde árbol navidad

p/c: 12

7241285



4 Molde 6 muñecos

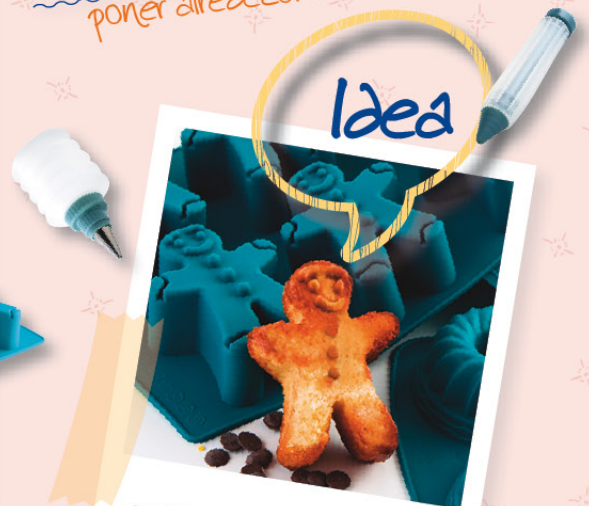
p/c: 24

7241157



Decorálos como un caballero para tu castillo,
tu futbolista favorito o como tu familia para
poner alrededor del árbol navideño.

Idea



Crea tus personajes!



mi taller de

postres originales



Cuál es tu animal favorito?

Osos, mariposas, patos, ... ¡Tú eliges!



1 Set 3 moldes silicona animales



5 Set pastelería silicona 5 piezas



2 Set pastelería infantil 6 piezas



3 4 Moldes silicona oso y pato

1 Set 3 moldes animales
p/c: 6

7241277



2 Set pastelería 5 piezas
Fun cake! • p/c: 6

7235003



3 Molde osito
Fun chool! • p/c: 72

7241006



4 Molde patito
Fun chool! • p/c: 72

7241007



5 Set pastelería 6 piezas
Fun chool! • p/c: 12

7241010



diversión sin límites!

mi taller de postres originales



Prueba a hacer moldes con
tus comidas saladas:
huevos fritos, tortitas...

Idea



6 Set pastelería infantil 6 piezas

Qué molde me gusta más?

6 Moldes infantiles

p/c: 30

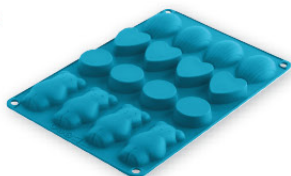
7241159



7 Molde 16 bombones

p/c: 18

7241166



8 Molde 6 muffins

p/c: 24

7241161



9 Molde 4 brioches

p/c: 22

7241160



10 Molde 4 cakes

p/c: 48

7241158



11 Molde savarin

26 cm • p/c: 6

7241164



12 Molde quiché

30x3,5 cm • p/c: 11

7241163



13 Molde tarta

24 cm • p/c: 8

7241165



14 Molde cake

24 cm • p/c: 24

7241162





Divertidos Cakepops...

De formas diferentes o más habitual, es que tengan forma de bola.
¡Diviértete jugando a decorarlos!

moldes
3D



2 Molde de silicona
para 8 cakepops
Incluye 8 sticks.

Cubre tus cake pops con fondant
y decóralos de mil maneras!!

Prácticas asas
para transportar

Preparamos Cakepops

Ingredientes:

80 g de mantequilla • 115 g de azúcar • 1 huevo
125 g de • harina • 1 cucharadita de levadura en polvo
80 ml de leche • ½ cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

- 1- Precalienta el horno a 170°C. Bate la mantequilla ablandada con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añade el huevo y sigue batiendo.
- 2_ Añade la harina tamizada con la levadura, la leche, la esencia de vainilla y sigue batiendo hasta obtener una crema ligera.
- 3_ Rellena la mitad de tu molde QUID que no tiene agujeros al máximo de su capacidad. Cubre con la otra mitad del molde y hornea durante 20 minutos a 170°C, hasta que hayan subido. Retira del horno y deja que se enfríen un poco antes de desmoldar.
- 4_ Guárdalos unas 24 hora antes de decorarlos.
- 5_ Échale imaginación y decora tus cake pops con diferentes toppings: chocolate, frutos secos, perlas de colores, etc ...



1 Soporte presentación para cakepops y muffins
Soporte de plástico con diseño práctico y funcional. Con 3 alturas. Asas para transportar fácilmente. Con 48 sticks para cakepops.



y bizcochos en 3 dimensiones!

Dales
personalidad

Idea

Bummm...



3 Molde de silicona
monstruos



Pi-piii!
Chucu-chucu...



Bizcochos 3D

4 Molde de silicona
tren



5 Molde de silicona
nave

Qué divertido!

1 Soporte presentación
cakepops/muffins • p/c: 6
7408018



2 Molde silicona 8 cake-
pops con sticks • p/c: 6
7241272



3 Molde silicona
monstruos 3D • p/c: 6
7241274



4 Molde silicona
tren 3D • p/c: 6
7241273



5 Molde silicona
naves 3D • p/c: 6
7241276





Galleta de jengibre, cakepops y set multifunción...

¿Por cuál quieres empezar?



Acero antiadherente



Galleta o bizcocho?

- 1 Molde acero bizcocho/galleta jengibre

¿Galleta o
bizcocho?
Tú decides



- 2 Molde acero para 12 cakepops
Molde doble antiadherente.
Con 2 asas de silicona para un agarre fácil
y seguro. Con 12 sticks de plástico reutilizables.

diversión sin límites!



en moldes de acero

Con ayuda de las plantillas, espolvorea cacao en polvo sobre tu taza de café, leche o batido. Será un toque divertido!

Idea



Multifunción

- 3** Molde acero set pastelería 15 piezas
Incluye: bandeja de horno antiadherente, guante de horno, lápiz decorativo y accesorios para crear divertidas formas en tus creaciones



Me encantan!

- 1** Molde bizcocho/galleta ginger 37x31 cm • p/c: 12
7408033

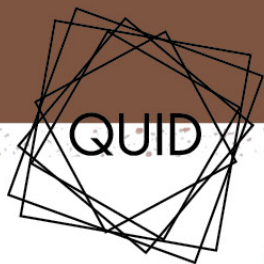


- 2** Molde acero 12 cakepops • p/c: 6
7408000



- 3** Molde acero set pastelería 15 piezas • p/c: 6
7408001





Pasión por el chocolate

¿Eres uno de esos apasionados del chocolate? Si es así, ¡estás de suerte!

Aquí tienes una selección única para **bombones y golosinas** de chocolate con la que harás las delicias de mayores y pequeños.



manualidades dulces

me encantan





*mi taller de
chocolatinas, bombones, piruletas chocolate*

deliciouso

47



Chocolatinas y bombones para regalar

¿Te apetecen? Son todos para ti...

dulces animalitos



Pone una chocolatina o bombón en el platillo de cada café de tus invitados. Seréis unos anfitriones originales y detallistas.



manualidades dulces



1 Molde chocolatinas cucharas



2 Molde chocolatinas números



3 Molde bombones robots



4 Molde bombones animalitos



mi taller de chocolatinas, bombones, piruletas chocolate



juega con los números



*originales
y divertidos*



¿Cómo los hago?

- Calienta a fuego lento el chocolate.
- Con ayuda de una cuchara, rellena las cavidades de los moldes
- Deja enfriar, desmolda y... listo!

Los quiero todos!!

- 1 Molde silicona chocolatina
cucharas • p/c: 12
7241282



- 2 Molde silicona chocolatina
números • p/c: 12
7241283



- 3 Molde silicona bombones
robots • p/c: 12
7241280



- 4 Molde silicona bombones
animales • p/c: 12
7241281



*una chocolatina
en tu café'*





¿Unas piruletas de chocolate?

Fáciles, fáciles. De uno en uno o como decoración



1 Molde silicona
12 bombones navidad



2 Molde silicona
15 bombones caja regalo



manualidades dulces



Especial Navidad

Ideas



Añade adornos
comestibles:
virutas, perlas,
corazones...

Combínalos
con el fondant!

mi taller de chocolatinas, bombones, piruletas chocolate



todo corazón

Con 6 sticks

son para ti



- 3 Molde silicona
6 piruletas flor
Con 6 sticks de plástico

- 4 Molde silicona
6 piruletas corazones
Con 6 sticks de plástico

Qué chulos!

Puedes rellenar tu piruleta con frutos
secos, trocitos de frutas desecadas
o hacer piruletas de 2 colores

- 1 Molde silicona 12 bombones
navidad • p/c: 40
7241003



- 2 Molde silicona 15 bombones
caja regalo • p/c: 40
7241002



- 3 Molde silicona
6 piruletas flor • p/c: 40
7241001



- 4 Molde silicona 6 piruletas
corazones • p/c: 40
7241000





ARC DISTRIBUCIÓN IBÉRICA
C/ Río Piedra, s/n - Polígono Industrial San Miguel
50830 Villanueva de Gállego (Zaragoza)
Atención al cliente: 976 405600 - 976 405601 - 976 405602
Fax 900 502 019
horeco.adi@arc-intl.com

PORTUGAL
Av. Almirante Gago Coutinho 132/134 Edifício 14 PT 2710-418
Sintra (Lisboa)
Tel.: +351 219 152 666 Fax: +351 219 152 683