

Świat czekolady



W tym dziale, na kolejnych stronach katalogu znajdziecie Państwo wszystkie niezbędne urządzenia, przyrządy, formy i surowce do pracy z czekoladą.

Polecamy w szczególności szeroką gamę nowych wzorów folii do czekoladowych nadruków na dekoracjach i pralinach.

Na zamówienie zaprojektujemy i wykonamy niepowtarzalne wzory personalizowane do dekoracji, wizytówek i firmowych pralin.

Uzupełnieniem tej oferty są wysokiej jakości formy magnetyczne do pralin.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo wygodne w użyciu i sprawdzone w praktyce podgrzewacze do czekolady oraz wysokiej jakości formy do pralin w nowoczesnych i atrakcyjnych kształtach.

Proponujemy także cały szereg drobnego sprzętu, wyposażenia i foremek do codziennego, samodzielnego wykonywania dekoracji czekoladowych.

Nie zabraknie także wysokiej jakości czekolad oraz specjalnych barwników do barwienia czekolady zarówno w masie jak i powierzchniowo.



Czekolady, masy czekoladowe i podgrzewacze do czekolady

Podstawowe surowce i urządzenia do pracy z czekoladą.



kod
CZMM55

Czekolada deserowa 55%
wysokiej jakości
prawdziwa czekolada
o zawartości kakao 55,3%
firmy Master Martini
idealna do pralin i odlewów
20kg w opakowaniu



kod
CZMM72

Czekolada deserowa 72%
wysokiej jakości
prawdziwa czekolada
o zawartości kakao 72%
firmy Master Martini
idealna do pralin i odlewów
10kg w opakowaniu



kod
SCD

Scaldis brazowy
2x5kg w opakowaniu

Scaldis firmy Zeelandia to masa czekoladopodobna zapewniająca ładny połysk i gładź bez konieczności temperowania. Idealna do codziennych, drobnych prac zdobniczych i dekoracji. Nadaje się do odlewów w formach.



kod
SCB

Scaldis biały
2x5kg w opakowaniu



kod
CZPD1

Czekolada plastyczna
brązowa, 1kg w opak.

Wysokiej jakości plastyczna czekolada daje się dowolnie kształtować podobnie jak plastelina. Miękka, ale nie rozpuszcza się w dłoniach. Przyjemny zapach i smak. Wykonane dekoracje można układać bezpośrednio na śmietanie lub kremy.



kod
CZPB1

Czekolada plastyczna
biała, 1kg w opak.





Termodzieża KitchenAid

dzieża z podgrzewaniem, precyzyjnym termostatem i wyświetlaczem cyfrowym. Umożliwia rozpuszczanie i temperowanie czekolady. Pojemność całkowita 4,6l pojemność użytkowa 1,9l

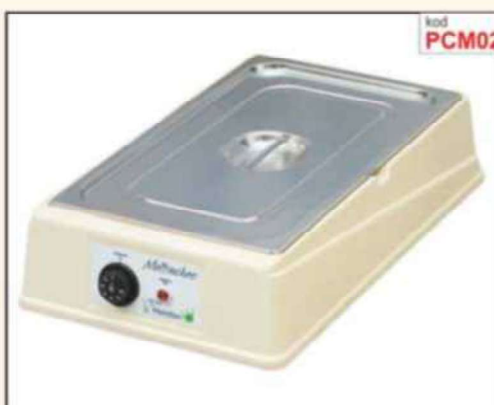
Dzięki można dodatkowo przyłączyć do miksera KitchenAid HeavyDuty7 mieszając podgrzewane produkty przyspiesza proces np. temperowania czekolady. Więcej informacji strona 155



Mini podgrzewacz do czekolady

idealny do małych produkcji dekoracji z czekolady, jak również przy dekorowaniu i oblewaniu lodów. Wyciągany aluminiowy pojemnik podgrzewany elektrycznie. Pojemność 1,8l

W standardowej ofercie dostępny kolor srebrny, na zamówienie także kolory czerwony, zielony i fioletowy podgrzewaczy.



Podgrzewacz czekolady

idealny do każdej cukierni. Wyciągany aluminiowy pojemnik podgrzewany elektrycznie. Czuły termostat z regulowaną temperaturą. Pojemność 6l

Podgrzewacz czekolady

dwukomorowy, idealny do zanurzania lodów włoskich celem oblania czekoladą, oddzielnie regulowana temperatura pojemników. Pojemność 2 x 1,5l



Kompresor z pistoletem

zestaw składa się z pistoletu z odpowiednio dobraną dyszą oraz wygodnego w użyciu kompresora walizkowego (bez zbiornikowego).

Gorąca i płynna, napyłana czekolada błyskawicznie tęgnie na schłodzonym wyrobie i zamienia się w charakterystyczny "czekoladowy zamsz". Odpowiednią do napyłania płynność czekolady uzyskujemy dodając masło kakaowe lub olej. Można także napyłać białą lub kolorową czekoladę.



Formy magnetyczne do pralin z nadrukiem

Magnetyczne formy dwuczęściowe do pralin z czekoladowymi nadrukami. Pomiędzy dwoma częściami formy zamyka się czekoladową folię z nadrukiem. W trakcie wykonywania pralin, nadruk z folii odbija się na powierzchni pralin.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo zarówno wzory uniwersalne i ozdobne, jak również nadruki firmowe z logo wykonywane na specjalne zamówienia. Więcej informacji na temat folii czekoladowych na stronach 64-69.



JESTEŚMY PRODUCENTEM FOLII CZEKOLADOWYCH Z WZOREM NA ZAMÓWIENIE PRZEZNACZONYCH DO FORM MAGNETYCZNYCH - sprawdź ofertę na stronie 69 katalogu.



kod
FBR 31

Forma magnetyczna
rozmiar formy 275x135mm
pralina kształt serce
wielkość 25x23x12mm
waga praliny ok.5g
ilość pralin na formie 28 szt.

Forma magnetyczna
rozmiar formy 275x135mm
kształt zaokrąglone serce
wielkość 25x25x14mm
waga praliny ok.5g
ilość pralin na formie 28 szt.



kod
FBR 38



kod
FBR 42

Forma magnetyczna
rozmiar formy 275x135mm
kształt ozdobny kwadrat
wielkość 19,3x19,3x15mm
waga praliny ok.5,5g
ilość pralin na formie 28 szt.

Forma magnetyczna
rozmiar formy 275x135mm
kształt zaokrąglony kwadrat
wielkość 26x26x12mm
waga praliny ok.8g
ilość pralin na formie 21 szt.



kod
FBR 34



kod
FBR 04

Forma magnetyczna
rozmiar formy 275x175mm
kształt wcięty kwadrat
wielkość 31,5x31,5x15mm
waga praliny ok.14g
ilość pralin na formie 24 szt.

Forma magnetyczna
rozmiar formy 275x135mm
kształt prostokąt
wielkość 29x21x19mm
waga praliny ok.8,5g
ilość pralin na formie 28 szt.



kod
FBR 01



kod
FBR 05

Forma magnetyczna

rozmiar formy 275x175mm
pralina kształt prostokąt
wielkość 35,5x22x12mm
waga praliny ok.10g
ilość pralin na formie 32 szt.

Forma magnetyczna

rozmiar formy 275x175mm
kształt tabliczka
wielkość 68x51x9mm
waga praliny ok.37g
ilość pralin na formie 8 szt.



kod
FBR 06



kod
FBR 03

Forma magnetyczna

rozmiar formy 275x135mm
kształt ozdobny okrągły
wielkość fi33xh14mm
waga praliny ok.13g
ilość pralin na formie 21 szt.

Forma magnetyczna

rozmiar formy 275x135mm
kształt zaokrąglony owal
wielkość 29x20x14mm
waga praliny ok.6,5g
ilość pralin na formie 28 szt.



kod
FBR 29



kod
FBR 41

Forma magnetyczna

rozmiar formy 275x135mm
kształt zaokrąglony okrągły
wielkość fi27xh17mm
waga praliny ok.10g
ilość pralin na formie 28 szt.

Forma magnetyczna

rozmiar formy 275x135mm
kształt zaokrąglony okrągły
wielkość fi25xh14mm
waga praliny ok.7g
ilość pralin na formie 28 szt.



kod
FBR 30



kod
FBR 02

Forma magnetyczna

rozmiar formy 275x135mm
kształt kwadratowy
wielkość 24,5x24,5x11mm
waga praliny ok.7g
ilość pralin na formie 28 szt.

Forma magnetyczna

rozmiar formy 275x135mm
kształt gwiazdka
wielkość 31,5x31,5x12mm
waga praliny ok.7g
ilość pralin na formie 28 szt.



kod
FBR 32



Formy magnetyczne idealnie sprawdzają się przy produkcji firmowych pralin z logo lub specjalnych, ekskluzywnych pralin reklamowych np. z logo na zamówienie klienta.

Jesteśmy producentem folii z czekoladowym nadrukiem, realizujemy również krótkie, personalizowane serie na specjalne zamówienia. Więcej informacji strona 69



Folie czekoladowe do nanoszenia wzorów na czekoladę, praliny, masy cukrowe

Folie z gotowym czekoladowym wzorem do nanoszenia na czekolady to jeden z pierwszych produktów w historii firmy PAN Centrum Słodkiej Dekoracji. Pierwsze folie produkowane były już przez naszą firmę w 1995r ! Oferujemy zarówno uniwersalne wzory, jak i realizujemy personalizowane wzory pod specjalne zamówienia. Folie dostępne są w trzech wielkościach :

300x200mm - do dekoracji łamanych oraz do dekoracji wylewanych przez szablony (np. wizytówki o regularnym kształcie)

260x160mm - do dekoracji i do form magnetycznych 275x175mm do pralin

260x120mm - do dekoracji i do form magnetycznych 275x135mm do pralin

Folie czekoladowe są głównie przeznaczone do nanoszenia wzorów na powierzchni dekoracji czekoladowych i pralin. Można je także wykorzystać do nanoszenia wzoru na masy cukrowe - więcej informacji na stronie 120.



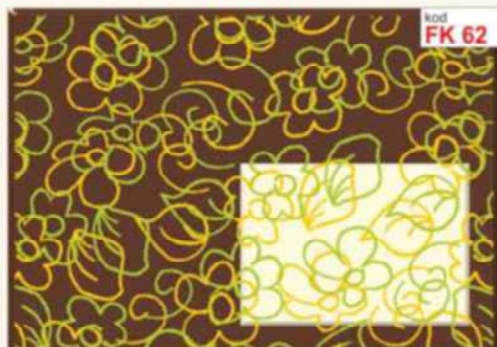
Folia czekoladowa
rozmiar folii 260x120mm
wzór 2-kolorowy
żółto-pomarańczowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe

Folia czekoladowa
wzór ZIARENKA KAWY
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
ecru



Folia czekoladowa
wzór VINTAGE 2
rozmiar folii 300x200mm
wzór 2-kolorowy
pomarańczowo-ecru

Folia czekoladowa
wzór POLE
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
ecru



Folia czekoladowa
rozmiar folii 300x200mm
wzór 2-kolorowy
zielono-żółty
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe

Folia czekoladowa
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
złoty
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe





Folia czekoladowa
wzór PALMITY CIEMNE
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
brązowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe



Folia czekoladowa
wzór PALMITY JASNE
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
ecru



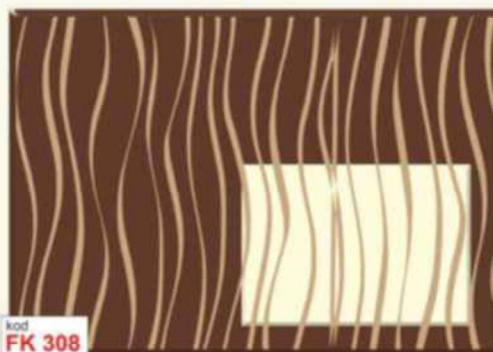
Folia czekoladowa
wzór FLORAL
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
różowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe

Folia czekoladowa
wzór KROPKI
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
ecru



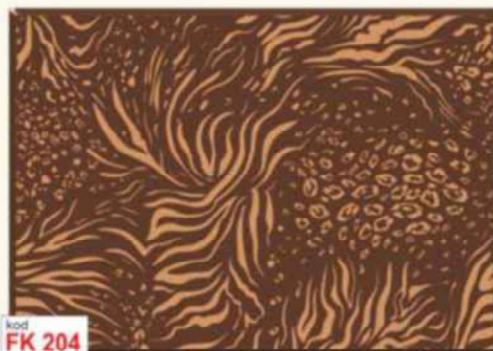
Folia czekoladowa
rozmiar folii 260x120mm
wzór 2-kolorowy
różowo-ecru

Folia czekoladowa
wzór PASKI
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
brązowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe



Folia czekoladowa
wzór JUNGLE 2
rozmiar folii 260x120mm
wzór 2-kolorowy
brązowo-ecru

Folia czekoladowa
wzór JUNGLE 1
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
złoty

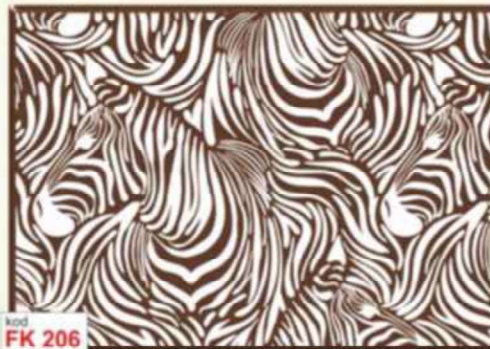




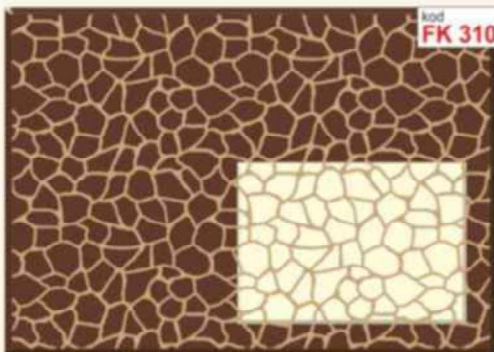
kod
FK 205

Folia czekoladowa
wzór ZEBRA BRAZ
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
brązowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe

Folia czekoladowa
wzór ZEBRA BIAŁA
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
biały



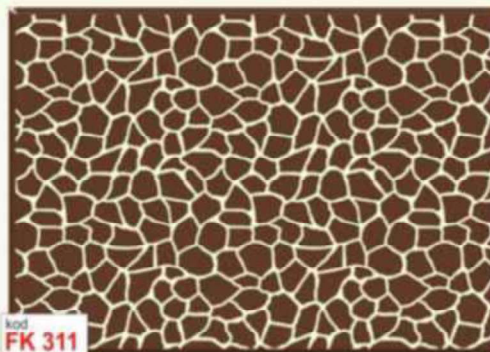
kod
FK 206



kod
FK 310

Folia czekoladowa
wzór ŻYRAFA BRAZ
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
brązowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe

Folia czekoladowa
wzór ŻYRAFA ECRU
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
ecru



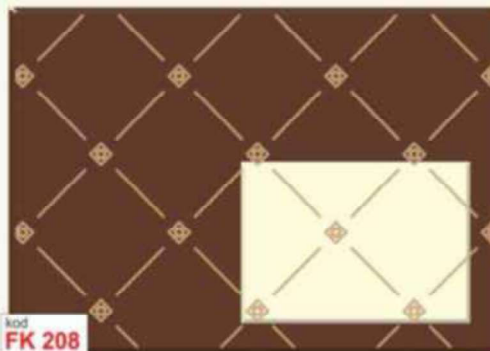
kod
FK 311



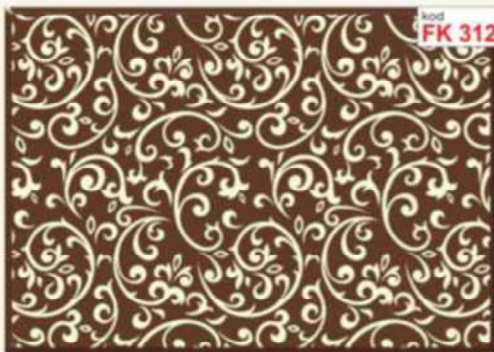
kod
FK 207

Folia czekoladowa
wzór VOGUE 1
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
złoty

Folia czekoladowa
wzór VOGUE 2
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
brązowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe



kod
FK 208



kod
FK 312

Folia czekoladowa
wzór VINTAGE ECRU
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
ecru

Folia czekoladowa
wzór VINTAGE ROSE
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
różowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe



kod
FK 313



kod
FK 314

Folia czekoladowa
wzór ROYAL ECRU
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
ecru

Folia czekoladowa
wzór ROYAL BROWN
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
brązowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe

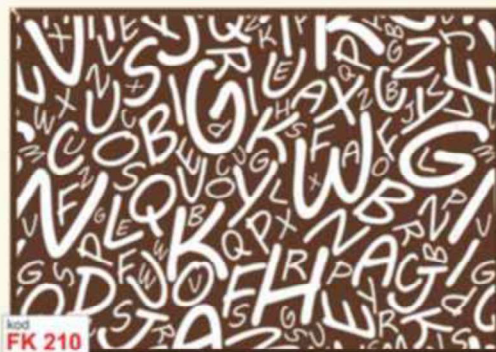


kod
FK 315



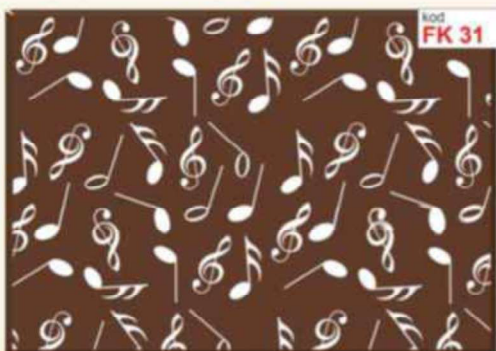
Folia czekoladowa
wzór MISIE
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
różowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe

Folia czekoladowa
wzór LITERKI
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
biały



Folia czekoladowa
wzór ZABAWKI
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
niebieski
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe

Folia czekoladowa
wzór ZWIERZAKI
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
brązowy



Folia czekoladowa
wzór NUTKI
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
biały

Folia czekoladowa
wzór PISMO
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
niebieski
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe

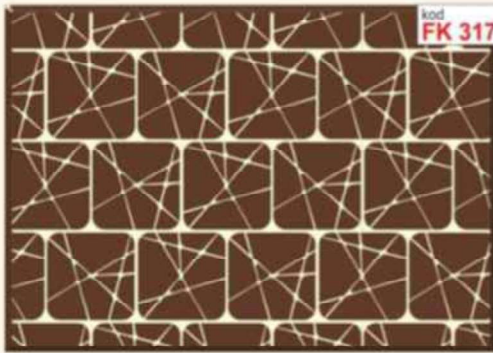


Folia czekoladowa
wzór VOGUE TEXT
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
ecru



Folia czekoladowa
wzór VOGUE TEXT
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
brązowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe





Folia czekoladowa
wzór MUR
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
ecru

Folia czekoladowa
wzór SERDUSZKA
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
różowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe



Folia czekoladowa
wzór FASHION
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
różowy

Folia czekoladowa
wzór SEX
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
malinowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe



Folia czekoladowa
wzór GWIAZDKA
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
ecru

Folia czekoladowa
wzór GWIAZDKA
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
pomarańczowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe



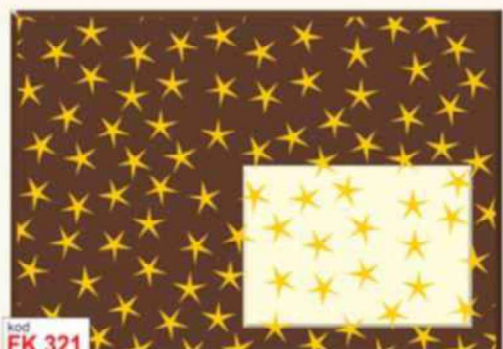
Folia czekoladowa
wzór MERRY XMAS
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
ecru

Folia czekoladowa
wzór MERRY XMAS
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
złoty
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe



Folia czekoladowa
wzór GWIAZDKI 1
rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
ecru

Folia czekoladowa
wzór GWIAZDKI 2
rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
złoty
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe



Folie czekoladowe na specjalne zamówienie

Jako producent folii czekoladowych specjalizujemy się w realizacjach na zamówienie folii personalizowanych i dedykowanych do określonych zastosowań. Na zamówienie realizujemy folie z logo, znakami graficznymi, nazwami czy hasłami reklamowymi.



Folie czekoladowe do pralin

Folie czekoladowe ze wzorem na zamówienie przeznaczone do form magnetycznych do pralin. Wzór umieszczony jest w odpowiednich odstępach na folii z dużą precyzją tak, aby finalnie pojawił się centralnie na pralinach. W standardowej ofercie folie dostosowane do form magnetycznych firmy Brunner (strona 62-63) wielkości :

260x160mm - do form magnetycznych 275x175mm

260x120mm - do form magnetycznych 275x135 mm

Na zamówienie także produkujemy folie do form magnetycznych innych producentów np. ChocolateWorld.

Praliny z logo lub personalizowanym wzorem to doskonały pomysł na firmowe-najlepsze praliny lub praliny i czekoladki reklamowe.

Metodę wykonywania pralin z nadrukiem pokazano na stronie 62



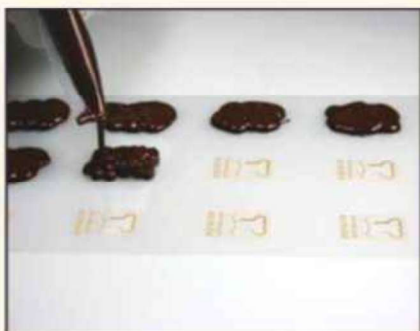
Folie czekoladowe 300x200mm

Folie czekoladowe ze wzorem na zamówienie naniesionym równomiernie na całej powierzchni (wielkość folii 300x200mm, wielkość nadruku 290x190mm). Folie takie służą głównie na fantazyjnego wylewania dekoracji cukierniczych. Ułożenie grafiki na folii może być uporządkowane lub fantazyjne zgodnie z upodobaniem zamawiającego.



Folie czekoladowe do wizytówek

Wizytówki czekoladowe można naturalnie zamawiać w formie gotowej jak na stronach 6-13. W szczególnych przypadkach można jednak zamówić folie i samodzielnie odlać wizytówki. Jest to potrzebne np. przy wykonywaniu wizytówek ze specjalnych, nietypowych czekolad. Logo na folii można zalać czekoladą ręcznie otrzymując nieregularny kształt lub przy zastosowaniu specjalnego silikonowego szablonu o określonym kształcie.



Formy do czekoladek-pralinek - Vintage

Formy plastikowe do wylewania niezwykle dekoracyjnych pralin czekoladowych. W zestawie dwie formy do odlewania elementów z dwóch kolorów czekolady. Po ich połączeniu uzyskujemy spektakularny efekt pięknych czekoladek w stylu vintage.



Vintage chocolates



kod
FV 4002

Formy do czekoladek seria Vintage

zestaw dwóch form
do czekoladek-pralin :
starodawny fotel
35x17x29mm - 12 szt.
szafa grająca
35x16x37mm - 12 szt.



kod
FV 4001

Formy do czekoladek seria Vintage

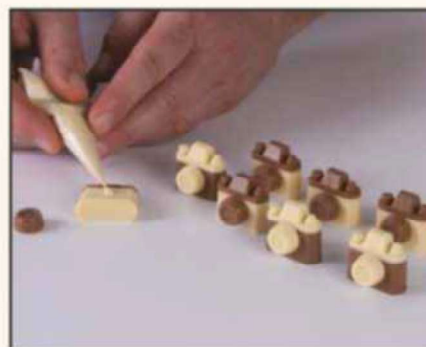
zestaw dwóch form
do czekoladek-pralin :
starodawna walizka duża
35x13x29mm - 6 szt.
starodawna walizka mała
23x10x19mm - 6 szt.
aparat fotograficzny
34x21x30mm - 18 szt.



kod
FV 4000

Formy do czekoladek seria Vintage

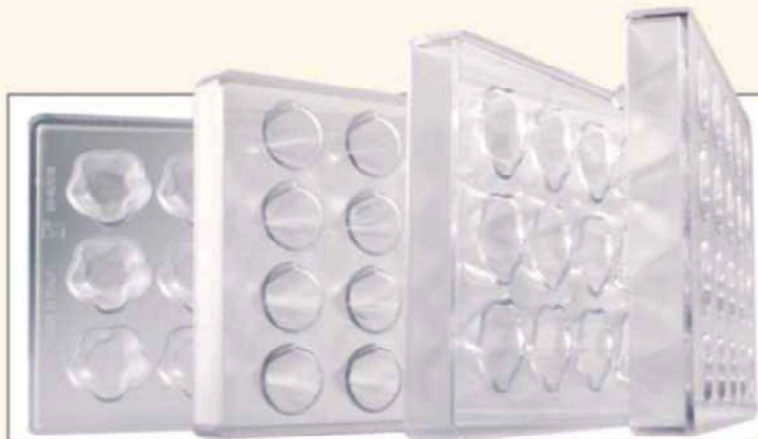
zestaw dwóch form
do czekoladek-pralin :
starodawny telefon
34x24x27mm - 12 szt.
lampka nocna
27x27x40mm - 16 szt.



Formy do pralin otwartych

Profesjonalne twarde formy do odlewania różków i mini miseczek czekoladowych.

Zarówno różki jak i miseczki można wypełnić ganaszem lub kremem uzyskując spektakularną w wyglądzie alternatywę dla typowych pralin odlewanych w formach.



Forma do pralin otwartych

wielkość formy 275x175mm
kształt różek
wielkość różka fi32 h37mm
20 szt. na formie



Forma do pralin otwartych

wielkość formy 275x175mm
kształt miseczka
wielkość fi40 h17mm
15 szt. na formie

Formy do pralin 3D

Profesjonalne twarde formy do odlewania i napełniania pralin 3D. W komplecie dwie formy magnetyczne nadające kształt oraz dodatkowa płytka z otworami ułatwiająca odlewanie nadmiaru czekolady oraz zamykanie pralin po ich wypełnieniu.

Nowoczesne i atrakcyjne kształty stanowią doskonałą alternatywę dla zwykłych pralin odlewanych w formach jednoczęściowych.



pralina 3D kulka

wielkość praliny
26x26x26mm ok.8g
28 szt. na formie



pralina 3D kulka ozdobna

wielkość praliny
26x26x26mm ok.8g
28 szt. na formie



pralina 3D kulka ozdobna

wielkość praliny
26x26x26mm ok.8g
28 szt. na formie



pralina 3D jajko

wielkość praliny
23x32x23mm ok.8g
28 szt. na formie



Formy do pralin

Profesjonalne formy do pralin najwyższej jakości zapewniają zawsze najlepszy efekt i połysk odlewanych pralin.

W ofercie zarówno tradycyjne, sprawdzone i popularne kształty, jak również nowoczesne, niespotykane wcześniej wzory i kształty, które z pewnością miło zaskoczą klientów cukierni, praliniarni czy czekolaterii.



kod
FDR 1281

„ziarenka kawy”

rozmiar

17x12x5mm

130 szt. na formie



kod
FDR 1019

rozmiar praliny

25x25 h 23mm

40 szt. na formie



kod
FDR 1612

rozmiar praliny

38x30 h 15mm

20 szt. na formie



kod
FDR 1526

rozmiar praliny

35x22 h 16mm

35 szt. na formie



kod
FDR 1037

rozmiar praliny

29x29 h 21mm

40 szt. na formie



kod
FDR 1521

rozmiar praliny

28x28 h 18mm

28 szt. na formie



kod
FDR 1091

rozmiar praliny

28x28 h 24mm

40 szt. na formie



kod
FDR 1530

rozmiar praliny

26x26 h 19mm

40 szt. na formie



kod
FDR 1335

rozmiar praliny

35x22 h 15mm

30 szt. na formie



kod
FDR 1529

rozmiar praliny

32x22 h 15mm

42 szt. na formie



kod
FDR 1032

rozmiar praliny

38x22 h 15mm

32 szt. na formie



kod
FDR 1064

rozmiar praliny

35x23 h 16mm

36 szt. na formie



kod
FDR 1025

rozmiar praliny

33x22 h 20mm

30 szt. na formie



kod
FDR 1632

rozmiar praliny

30x18 h 15mm

30 szt. na formie



kod
FDR 1082

rozmiar praliny

35x20 h 17mm

40 szt. na formie



kod
FDR 1970

rozmiar praliny

40x18 h 15mm

30 szt. na formie



kod
FDR 1002

rozmiar praliny
30x30 h 19mm
28 szt. na formie



kod
FDR 1094

rozmiar praliny
30x30 h 22mm
28 szt. na formie



kod
FDR 1964

rozmiar praliny
27x27 h 20mm
30 szt. na formie



kod
FDR 1633

rozmiar praliny
26x26 h 15mm
35 szt. na formie



kod
FDR 1905

rozmiar praliny
30x19 h 18mm
28 szt. na formie



kod
FDR 1804

rozmiar praliny
25x25 h 19mm
28 szt. na formie



kod
FDR 1803

rozmiar praliny
26x20 h 21mm
28 szt. na formie



kod
FDR 1801

rozmiar praliny
26x20 h 21mm
28 szt. na formie



kod
FDR 1706

rozmiar praliny
31x26 h 14mm
35 szt. na formie



kod
FDR 1705

rozmiar praliny
30x25 h 14mm
35 szt. na formie



kod
FDR 1703

rozmiar praliny
30x25 h 14mm
35 szt. na formie



kod
FDR 1707

rozmiar praliny
30x25 h 14mm
35 szt. na formie



kod
FDR 1702

rozmiar praliny
30x25 h 14mm
35 szt. na formie



kod
FDR 1701

rozmiar praliny
30x25 h 15mm
35 szt. na formie



kod
FDR 1972

rozmiar praliny
26x26 h 20mm
30 szt. na formie



kod
FDR 1029

rozmiar praliny
39x28 h 17mm
32 szt. na formie



kod
FDR 1638

rozmiar praliny
34x25 h 15mm
30 szt. na formie



kod
FDR 1621

rozmiar praliny
33x33 h 15mm
24 szt. na formie



kod
FDR 1606

rozmiar praliny
30x30 h 12mm
24 szt. na formie



kod
FDR 2003

rozmiar praliny
20x20 h 16mm
28 szt. na formie

Formy z tworzywa do dekoracji koronkowych

Profesjonalne formy, najwyższej jakości, wykonane z trwałego i mocnego polikarbonatu stosowanego do tej pory wyłącznie w formach do pralin, teraz znalazły nowe, spektakularne zastosowanie w zdobnictwie cukierniczym !

Idealny pomysł na samodzielne odlewanie czekoladowych dekoracji koronkowych w niesamowitych, nowoczesnych, designerskich kształtach koronek, ażurków, patyczków.



kod
FDK 001

Forma do czekolady
dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 63x21mm
waga 2-3g
18 szt. na formie



kod
FDK 005

Forma do czekolady
dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 72x24mm
waga 2-3g
18 szt. na formie



kod
FDK 009

Forma do czekolady
dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 70x19mm
waga 2-3g
18 szt. na formie



kod
FDK 004

Forma do czekolady
dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 63x23mm
waga 2-3g
18 szt. na formie



kod
FDK 002

Forma do czekolady
dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 66x20mm
waga 2-3g
18 szt. na formie



kod
FDK 006

Forma do czekolady
dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 72x19mm
waga 2-3g
18 szt. na formie



kod
FDK 007

Forma do czekolady
dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 66x21mm
waga 2-3g
18 szt. na formie



kod
FDK 008

Forma do czekolady
dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 65x22mm
waga 2-3g
18 szt. na formie



kod
FDK 003

Forma do czekolady

dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 64x26mm
waga 2-3g
16 szt. na formie



kod
FDK 020

Forma do czekolady

dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji:
71x71, 51x51, 31x31mm
6+6+6 szt. na formie

Forma do czekolady

dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji:
66x79, 46x58, 28x36mm
6+6+6 szt. na formie



kod
FDK 023



kod
FDK 022

Forma do czekolady

dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji:
68x81, 39x47mm
9+9 szt. na formie

Forma do czekolady

dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji:
72x71, 54x51, 35x30mm
6+6+6 szt. na formie



kod
FDK 021



kod
FDK 013

Forma do czekolady

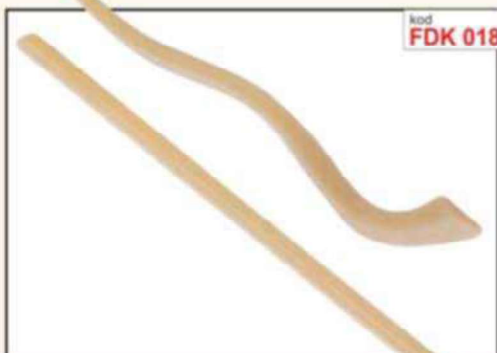
dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 47x39mm
waga 2-3g
15 szt. na formie

Forma do czekolady

dekoracja koronkowa
wielkość dekoracji 50x49mm
waga 2-3g
12 szt. na formie



kod
FDK 012



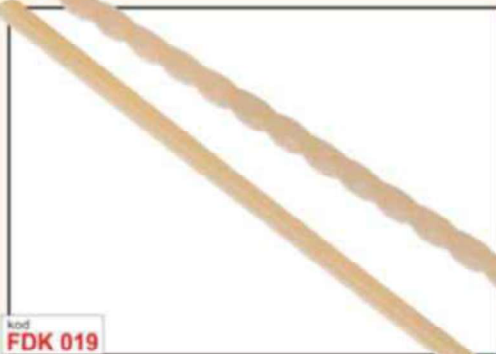
kod
FDK 018

Forma do czekolady

dekoracja patyczki
wielkość 125x4, 102x17mm
waga 2-3g
10+10 szt. na formie

Forma do czekolady

dekoracja patyczki
wielkość 123x4, 109x5mm
waga 2-3g
13+13 szt. na formie



kod
FDK 019

Formy z tworzywa PET z czekoladowymi nadrukami tzw. blistry, kształt i nadruk na zamówienie



Na specjalne zamówienia i potrzeby wykonujemy foremki PET tzw. BLISTRY z czekoladowym nadrukiem (nazwą, logo) do ręcznego, samodzielnego zalania czekoladą. Blistry stosowane są w szczególnych przypadkach, kiedy wymagane jest wykonanie czekoladek z logo w krótkich seriach ze specjalnych gatunków czekolad np. extra gorzkich lub czekolad funkcyjnych np. dla diabetyków.

Jedną z największych zalet wykonania czekoladek z logo w blistrach, jest możliwość uatrakcyjnienia, poprzez dodanie przetłoczeń lub nietypowych kształtów. Łączenie czekoladowego nadruku i tłoczenia czekolady, pozwala na uzyskanie wyjątkowo spektakularnych wzorów.

Wszystkie blistry z czekoladowym nadrukiem wykonywane są na zamówienie. Ich kształt, przetłoczenia, kolor i wzór nadruku mogą być dowolnie modyfikowane przez klienta. Chętnie podejmiemy się nietypowych zadań i zrealizujemy nawet najbardziej ekstrawaganckie zamówienie. Zapraszamy do współpracy.



Gotowe formy z tworzywa PET do wykonywania odlewów z czekolady

Elastyczne foremki plastikowe idealnie nadają się do odlewania dekoracji z czekolady oraz mas czekoladopodobnych. Wystarczy foremkę zalać czekoladą np. przy pomocy tłutki, odczekać chwilę, aż czekolada zastygnie i wyjąć gotową dekorację z foremki. Formy przed wylaniem można także pomalować specjalnymi barwnikami do czekolady, aby uzyskać wielokolorowe odlewy.



kod FPM 241
Foremka PET
literki, cyferki
18x17mm



kod FPM 645
Foremka PET
cyfry wbijane
80x35mm



kod FPM 661
Foremka PET
litery wbijane
50x25mm
w komplecie
dwie foremki



kod FP 1013
Foremka PET
cyferki
40x35mm



kod FP 1014
Foremka PET
cyfry
80x50mm



kod FP 1012
Foremka PET
duże cyfry
120x90mm
w komplecie
cztery foremki



kod
FP 1021

Foremka PET
dwie ramki ozdobne
2 szt. na foremce
wielkości
130x90 i 170x130mm

Foremka PET
dwie ramki ozdobne
2 szt. na foremce
wielkości
120x80 i 160x120mm



kod
FP 1004



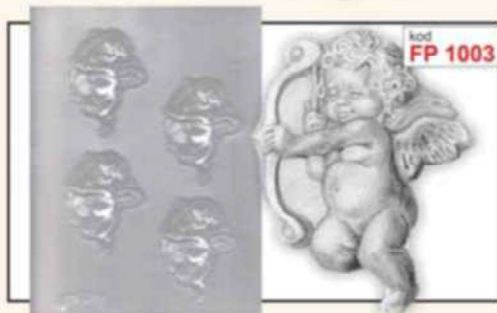
kod
FP 1018

Foremka PET
Młoda Para
2 szt. na foremce
wielkość 160x85mm

Foremka PET
na foremce dwa wzory:
Młoda Para
wielkość 135x90mm
oraz Para Łabędzi
wielkość 130x85mm



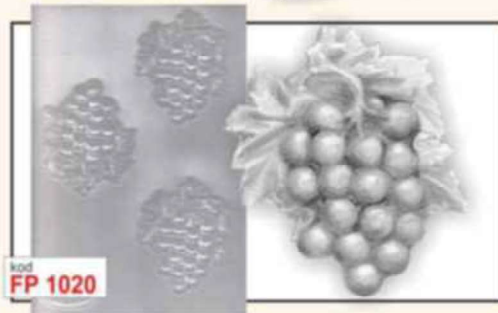
kod
FP 1002



kod
FP 1003

Foremka PET
Amorek
4 szt. na foremce
wielkość 90x70mm

Foremka PET
Winogrono
3 szt. na foremce
wielkość 100x90mm



kod
FP 1020



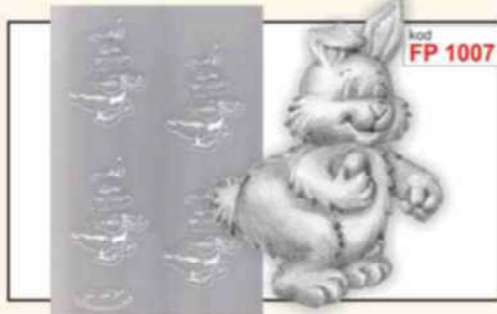
kod
FP 1006

Foremka PET
Hostia
4 szt. na foremce
wielkość 85x60mm

Foremka PET
Hostia
4 szt. na foremce
wielkość 105x95mm



kod
FP 1005



kod
FP 1007

Foremka PET
Zajaczek z pisanką
4 szt. na foremce
wielkość 100x70mm

Foremka PET
Zajaczek
4 szt. na foremce
wielkość 100x60mm



kod
FP 1008



kod
FP 1028

Foremka PET
Mikołaj
3 szt. na foremce
wielkość 125x70mm

Foremka PET
Głowa Mikołaja
4 szt. na foremce
wielkość 80x55mm



kod
FP 1009

Foremki z tworzywa PET do wylewania mini dekoracji czekoladowych

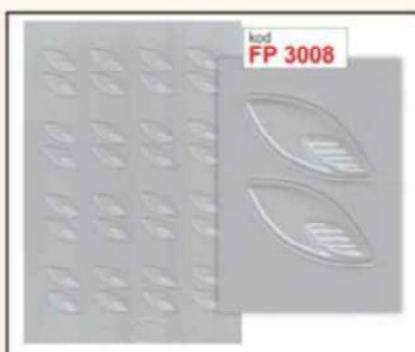
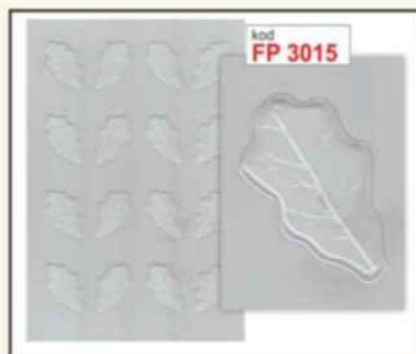
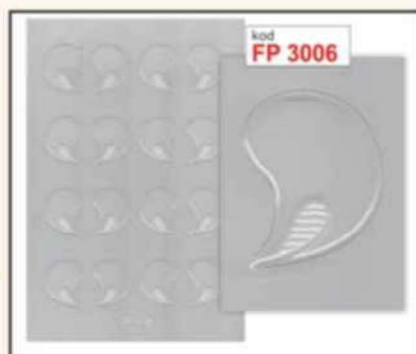
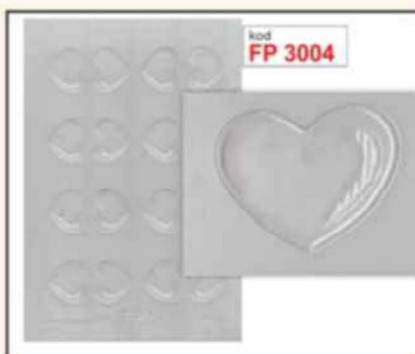
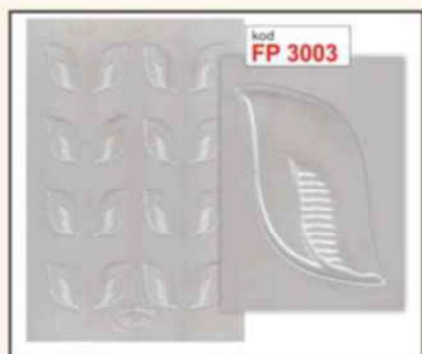
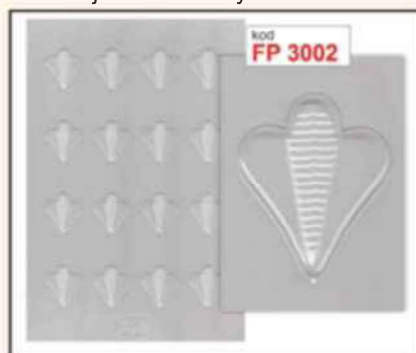
Przeznaczone do wykonywania w szybki i łatwy sposób niewielkich, potrzebnych w codziennej produkcji dekoracji z czekolady. Foremki układa się na sztywnym podkładzie, i zalewa czekoladą metodą przeciągnięcia (jak na zdjęciu obok). Po zalaniu foremki, zdejmujemy ją z podkładu, a na podkład możemy już ułożyć kolejną foremkę. Podkład pasuje do wszystkich foremek niezależnie od kształtu dekoracji. Każda foremka pozwala na wylanie 16 szt. dekoracji wielkości ok. 3x4 cm.



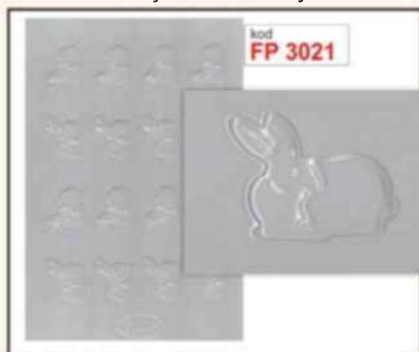
Foremki PET do wylewania mini dekoracji czekoladowych



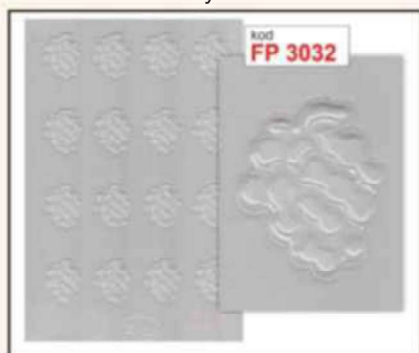
podkład
usztyniający
do wylewania
dekoracji w
foremkach



Foremki PET do wylewania wielkanocnych mini dekoracji czekoladowych



Foremki PET do wylewania mini dekoracji czekoladowych o tematyce komunijnej



Foremki PET do wylewania gwiazdkowych mini dekoracji czekoladowych





Folia cukiernicza w rolce szerokość rolki 40cm

Folia cukiernicza w arkuszach i w rolce idealna do obróbki czekolady na przykład do ręcznego wykonywania wachlarzyków, piór i innych. Idealna także do zwijania tutek jako alternatywa dla droższych worków foliowych.

Folia w arkuszach arkusze 40x60cm



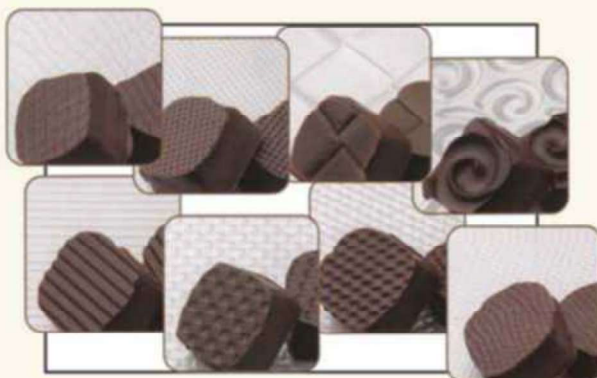
Komplet widelcy do trufli

Komplet przyborów do zanurzania w czekoladzie i oblewania czekoladą trufli, pralin, owoców, bakalii. Różne kształty końcówek pozwalają na wygodne zanurzanie wszelkiego rodzaju wyrobów. Kilka rozmiarów "pętli" pozwala na wykonywanie trufli w różnych wielkościach.



Folie do odciskania wzorów na czekoladzie

Zestaw 13 plastikowych form w postaci arkuszy o wielkości 36x34 cm z wytłoczoną fakturą, nadających czekoladzie różne wzory po wylaniu. Idealne zarówno do wykonywania ciekawych dekoracji czekoladowych jak i do wykańczania ręcznych pralin i trufli.



Barwniki do czekolady

Oferujemy pełną gamę barwników dedykowanych do barwienia czekolady w masie i powierzchniowo.



Barwniki w proszku "złote" do czekolady

Barwniki w proszku serii "złote", lśnią i błyszczą się po naniesieniu na czekoladę. Barwniki można nanosić bezpośrednio na gotowe dekoracje lub praliny przy pomocy pędzelka. Drobinke złotego proszku pięknie się wówcześnie mienią i połyskują. Piękne kolory, wyraźny błysk to główne atuty barwników.



złoty jasny



złoty perłowy



złoty



złoty ciemny



srebrny



miedziany



biel satynowa





Barwniki do czekolady w postaci proszku

Barwniki syntetyczne w proszku rozpuszczalne w tłuszczach dedykowane do barwienia białej czekolady. Można stosować również do barwienia nadziei i kremów tłuszczowych. Intensywne kolory, bardzo dobra rozpuszczalność w tłuszczach, wydajne i korzystne cenowo.



Barwniki do czekolady w postaci płynnej

Barwniki syntetyczne w postaci płynnej na bazie olejów roślinnych. Bardzo dobrze rozpuszczalne w tłuszczach, dedykowane do barwienia białej czekolady. Dzięki płynnej postaci łatwo i szybko barwią płynną czekoladę. Ładne kolory, duża wygoda użycia oraz rozsądna cena.



Barwniki do czekolady w postaci kolorowego masła kakaowego

Kolorowe masło kakaowe doskonale nadaje się do barwienia czekolady, można je także naaplać przy pomocy pistoletu do czekolady na schłodzone wyroby uzyskując efekt kolorowego zamszu.



Czekoladowy zamsz w spray'u - barwniki Velvet

Alternatywą do powyższych są barwniki Velvet w spray'u również na bazie masła kakaowego. Funkcja spray'u w barwnikach Velvet pozwala uzyskać efekt kolorowego zamszu bez użycia pistoletu do czekolady.

