



chocado
Haute chocolaterie by **silikomart**
professional

Catalogue 2021

chocado



La gamma Chocado

Dal laboratorio di innovazione di Silikomart Professional nasce Chocado: la nuova gamma di forme progettate da cioccolatieri per i cioccolatieri.

Silikomart Professional approda nel settore dell'alta cioccolateria portando con sé tutti i plus che caratterizzano il nuovo materiale Tritan™ e il silicone liquido platinico. Dall'alta performance, alla resistenza termica e all'estrema durezza.

I designer Silikomart con la gamma Chocado mirano inoltre ad ampliare gli orizzonti del cioccolato: alcune delle forme vengono abbinare a stampi in silicone potendo così dare la possibilità ai cioccolatieri di realizzare inserti perfetti, unendo nuovi sapori e consistenze al cioccolato, creando ad esempio dei cioccolatini estivi, perfetti da proporre anche nei mesi dove il consumo del cioccolato si riduce.

All'interno della gamma Chocado nasce inoltre una collezione signature, dove quattro tra i più acclamati professionisti del panorama internazionale, Vincent Guerlais, David Vidal, Kirsten Tibballs e Andrey Dubovik danno vita a tre diverse forme per ciascuno di loro: una per realizzare praline, una per Snack Bar e una per Tablette.

The Chocado range

From the innovative laboratory of Silikomart Professional comes Chocado: the new range of shapes designed by chocolatiers for chocolatiers.

Silikomart Professional lands in the haute chocolatier sector bringing with it all the advantages that characterized the new Tritan™ material and the platinum liquid silicone. From high performance, to thermal resistance and extreme durability.

Through Chocado collection, Silikomart designers aim to broaden the horizons of chocolate: some shapes match with silicone moulds, in order to give the chance to chocolatiers to create perfect inserts, to combine new flavours and textures and to create the so called "summer chocolates". These chocolates will be the perfect to offer in those months where the chocolate consumption decreases.

Within the Chocado range there is also a collection designed and signed by four of the most acclaimed professionals on the international scene: Vincent Guerlais, David Vidal, Kirsten Tibballs and Andrey Dubovik. Each of them created three different shapes, one to make pralines, one for snack bar and one for tablette.

La gamme Chocado

Du laboratoire d'innovation de Silikomart Professional naît Chocado : la nouvelle gamme des formes conçues par les chocolatiers pour les chocolatiers.

Silikomart Professional débarque dans le secteur de la haute chocolaterie en apportant tous les avantages qui caractérisent le nouveau matériel Tritan™ et le silicone liquide platinique. De la haute performance à la résistance thermique et à l'extrême durabilité.

Les designers de Silikomart avec la gamme Chocado visent à élargir les horizons du chocolat : certaines formes sont combinées avec des moules en silicone, en donnant ainsi aux chocolatiers la possibilité de créer des inserts parfaits et en associant des nouvelles saveurs et textures au chocolat ; par exemple en créant des chocolats d'été, parfaits pour les être offerts pendant les mois où la consommation de chocolat est réduite.

La gamme Chocado comprend aussi une collection créée et signée par quatre professionnels parmi le plus acclamés sur la scène internationale : Vincent Guerlais, David Vidal, Kirsten Tibballs et Andrey Dubovik. Chacun d'entre eux a créé des formes différentes ; une praline, une tablette et une barre.



Realizza praline con inserti perfetti.

Libera la tua creatività e realizza cioccolatini unendo il gusto del cioccolato a diversi sapori e consistenze. Prodotti di alta cioccolateria da proporre anche nei mesi dove il consumo del cioccolato si riduce.

Create chocolates with perfect inserts.

Unleash your creativity and create chocolates combining the taste of chocolate with different flavors and textures. High quality chocolate products that could be proposed also in those months where the chocolate consumption decreases.

Pralines avec un insert parfait.

Libérez votre créativité et créez des pralines alliant le goût du chocolat à différentes saveurs et textures. Les produits de la haute chocolaterie proposés même pendant les mois où la consommation de chocolat est réduite.



Discover the recipe

Kit Semisfera 01 by Alvaro Bido

Discover the recipe at:

silikom.art/kit-semisfera01-recipe



Kit Semisfera 01

Vol. 8,5 ml

Tritan™ Mould + Silicone Mould
Praline Size

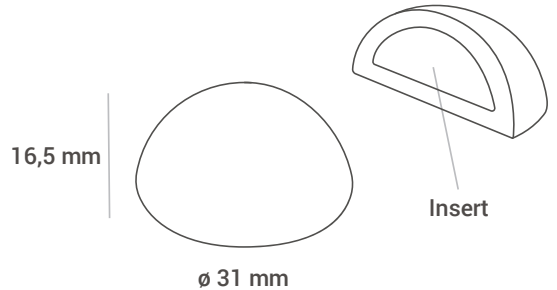
Praline Size: Ø31 mm h 16,5 mm

sku: 52.912.86.0065

Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm

Silicone Mould size: 295 x 88 h 12 mm

24 pralines / mould



Tritan™ Mould

+



Silicone Mould



Discover the recipe
Kit Ovale 01 by Alvaro Bido
Discover the recipe at:
silikom.art/kit-ovale01-recipe



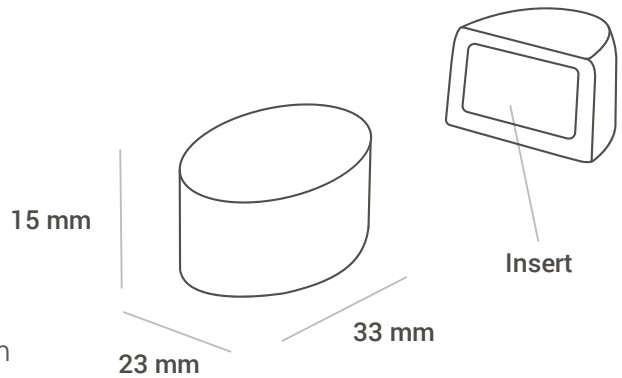
Kit Ovale 01

Vol. 8,5 ml

Tritan™ Mould + Silicone Mould
Praline Size

Praline Size: 23 x 33 h 15 mm
sku: 52.914.86.0065

Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25
Silicone Mould size: 295 x 88 h 12 mm
24 pralines / mould



Tritan™ Mould

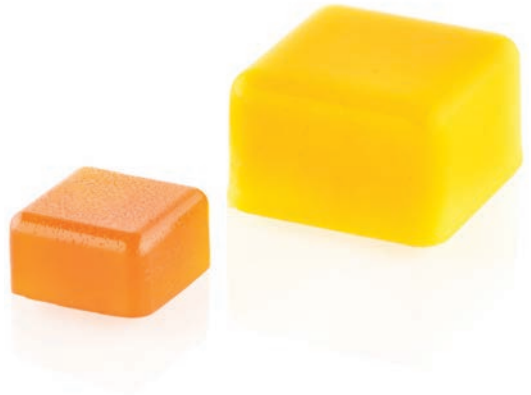
+



Silicone Mould



Discover the recipe
Kit Quadro 01 by Alvaro Bido
Discover the recipe at:
silikom.art/kit-quadro01-recipe

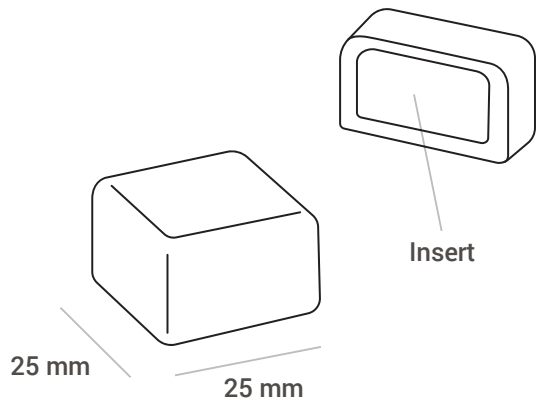


Kit Quadro 01

Vol. 8,9 ml

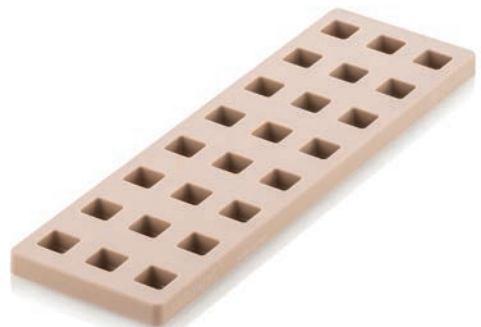
Tritan™ Mould + Silicone Mould
Praline Size

Praline Size: 25 x 25 h 15 mm
sku: 52.915.56.0065
Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25
Silicone Mould size: 295 x 88 h 12 mm
24 pralines / mould



Tritan™ Mould

+



Silicone Mould

A black and white close-up portrait of David Vidal, a man with a beard and mustache, looking slightly to the right. The lighting is dramatic, with one side of his face in shadow.

Onda. L'incontro tra David Vidal e il cioccolato.

Onda. The meeting between
David Vidal and chocolate.

Onda. La rencontre entre
David Vidal et le chocolat.

A stylized, handwritten signature of David Vidal in black ink.

D. Vidal

L'arte creativa di David Vidal spazia da sempre tra cucina e pasticceria, con una particolare passione per il cioccolato, sempre presente nei suoi dessert. Tra le inflessioni moderne ed estrose del Nord e il ricordo dei profumi mediterranei, prendono forma creazioni bellissime e raffinate, capaci di offrire a chi le assaggia un'esperienza visiva e di gusto straordinaria.

David, com'è nata la tua passione per il cioccolato?

Mi è sempre piaciuto mangiare il cioccolato, sin da quando ero piccolo, ma ho adorato lavorarlo solo negli ultimi anni. Questa passione si è evoluta sempre di più con la creazione di bonbon e barrette e poi ricercando il giusto abbinamento con i dessert. Il cioccolato qui in Svezia è un ingrediente piuttosto importante per la pasticceria e i clienti lo apprezzano molto: io lo utilizzo sotto diverse forme nella quasi totalità dei miei dessert.

C'è stato qualche momento difficile nel tuo percorso?

La difficoltà più grande è stato il mio approccio piuttosto tardivo al mondo del cioccolato, dopo diversi anni passati in cucina. Tuttavia, ritengo sia importante mantenere una mente aperta e non smettere di imparare cose nuove.

Come scegli l'aroma del cioccolato da utilizzare?

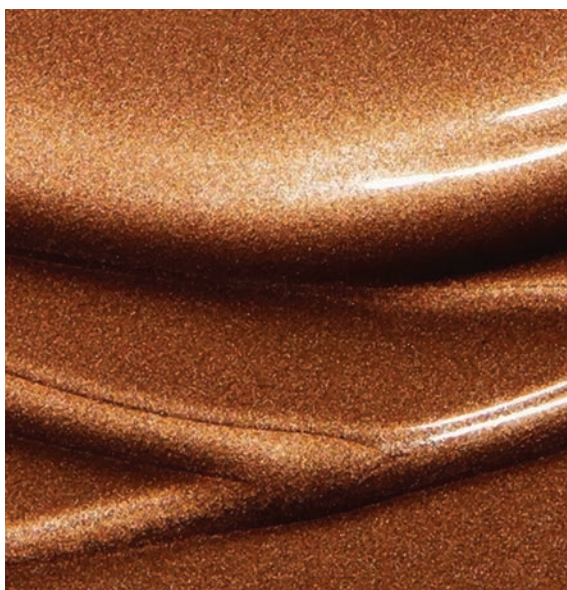
Scelgo il tipo di cioccolato in base agli ingredienti della ricetta: per esempio, se c'è un elemento particolarmente acido, preferisco usare un cioccolato più dolce, che aiuti a bilanciare i sapori del dessert.

Perché hai scelto la forma ONDA?

L'ho scelta perché amo le forme pulite e semplici: in un certo senso è come avere a disposizione una tela bianca, sulla quale posso facilmente esprimere la mia creatività.

Hai viaggiato molto nella tua vita: quale Paese ha influenzato maggiormente la tua arte?

È difficile scegliere un Paese in particolare, ma sicuramente Malta e Svezia hanno giocato una parte importante nella mia cucina e nella mia crescita professionale. Se si viaggia è più facile diventare creativi e trovare ispirazione: vedere cose nuove, parlare con persone mai viste prima, sono stimoli continui. Questo non succede solo mentre si lavora in cucina, ma anche durante una semplice passeggiata in giro per le città. Le mie origini mediterranee sicuramente hanno ampliato la mia conoscenza delle materie prime da utilizzare, ma il contributo maggiore arriva dai miei viaggi e dalla scoperta di nuovi ingredienti.





David Vidal's art is divided between cooking and pastry, with a focus on chocolate, which is always present in his desserts. Thanks to Nordic and Mediterranean influences he is able to create amazing and refined courses, which give to those who taste them an extraordinary experience.

David, how did you get passionate about chocolate?

I loved eating it since I was a kid, but I've worked with it only in the last few years. This passion got bigger and bigger when I started realizing bonbons and bars and then searching for the perfect match with desserts. In Sweden chocolate is a quite important ingredient for pastry and clients really appreciate it. I used it in almost all my desserts.

Was there some tough time during your journey?

Yes, I got into the world of chocolate quite late cause I've always worked in cuisine. But I think that in this job is very important to be open minded and to keep learning.

How do you chose the chocolate flavour to use?

I chose the flavor depending on the recipe. For example if there is an ingredient which is particularly sour I prefer to use a sweeter chocolate that helps to balance the flavors.

Why did you chose the ONDA mould?

I chose it because I love clean and simple shapes. It is like having a blank canvas where I can express my creativity.

You traveled a lot in you life: what's the Country that influenced the most your art?

It's hard to pick just one Country, but Sweden and Malta played an important role in my work and in my professional growth. If you travel is easier to find creativity and inspiration. When you see new things and you talk with new people you are constantly stimulated. This can happen also when you take a walk in the city and not only when you work in the kitchen. My Mediterranean origins amplified my knowledge on raw materials to be used, but the greatest stimulus came from my journeys where I discovered new ingredients.



L'art créative de David Vidal se divise depuis longtemps entre cuisine et pâtisserie, avec une passion particulière pour le chocolat, qui est toujours présent dans ses desserts. Grâce à l'influence nordique et les senteurs méditerranéennes il crée des plats équilibrés et raffinés, qui donnent à ceux qui les goûtent une expérience extraordinaire.

David, comment est née ta passion pour le chocolat?

J'ai toujours aimé le chocolat, depuis que je suis petit, mais j'ai commencé à le travailler seulement ces dernières années. Cette passion a évolué avec la création des bonbons et tablettes, et dans la recherche de la combinaison parfait avec les desserts. Le chocolat en Suède est un ingrédient très important pour la pâtisserie et les clients l'apprécient beaucoup. Je l'utilise en différentes formes dans presque tous mes desserts.

Il y a eu quelques moments difficiles dans ton chemin?

L'épreuve la plus difficile c'était mon approche très tardif au monde du chocolat, après plusieurs années passés en cuisine. Toutefois, je crois que c'est très important garder un esprit ouvert et continuer à apprendre.

Comment tu choisis l'arôme du chocolat à utiliser ?

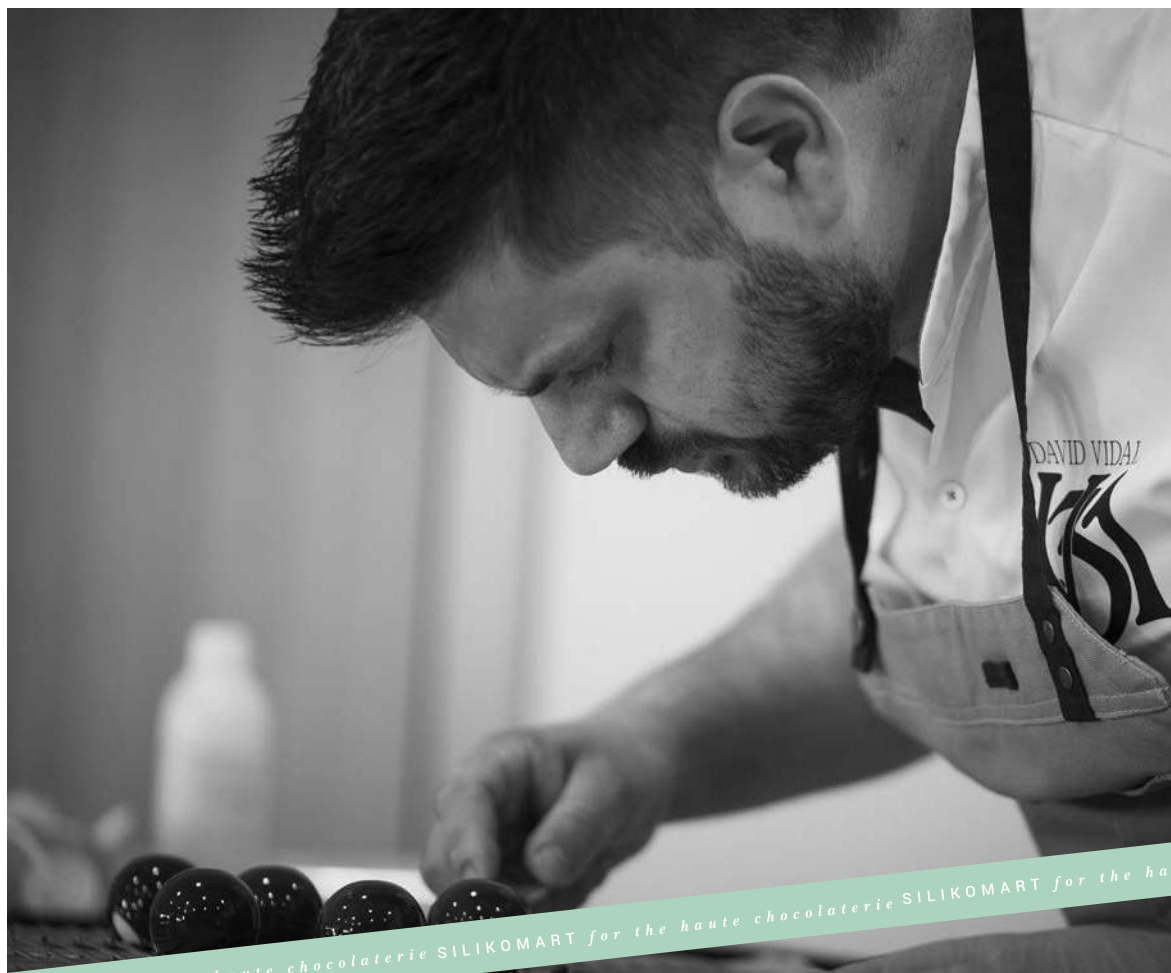
Je choisis le chocolat à utiliser sur la base des ingrédients de la recette : par exemple s'il y a un élément qui est particulièrement acide, je préfère utiliser un chocolat plus doux, qui aide à équilibrer les saveurs du dessert.

Parce que tu as choisi le moule ONDA ?

Je l'ai choisi parce que j'aime les formes épurées et simples. Comme si j'avais une toile vierge où je peux exprimer ma créativité.

Tu as beaucoup voyagé dans ta vie: quel Pays a influencé le plus ton art?

Il est difficile choisir un Pays en particulier, mais je suis sûr que Malta et la Suède ont joué un rôle important dans ma cuisine et dans mon évolution professionnelle. En voyageant il est plus facile trouver créativité et inspiration : voir quelque chose de nouveau et parler avec personnes que on a jamais vu vous donnent des nouvelles motivations. Ça se passe en cuisine et même aussi pendant des promenades dans la ville. Mes origines méditerranéennes ont amplifié ma connaissance des matières premières à employer, mais ont été mes voyages qui m'ont fait découvrir des nouveaux ingrédients.



Discover the recipe

Onda-P by David Vidal

*Discover the recipes at:
silikom.art/onda-recipe*



Praline Size

Onda-P

Vol. 8 ml

By David Vidal

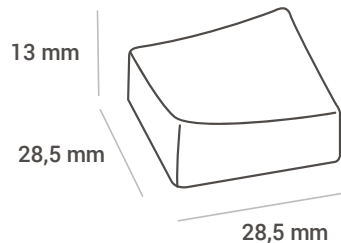


Praline Size: 28,5 x 28,5 h 13 mm

sku: 52.901.86.0065

Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm

24 Pralines / Mould



Discover the recipe

Onda-B by David Vidal

Discover the recipes at:
silikom.art/onda-recipe



Snack Bar Size

Onda-B

Vol. 26 ml

By David Vidal

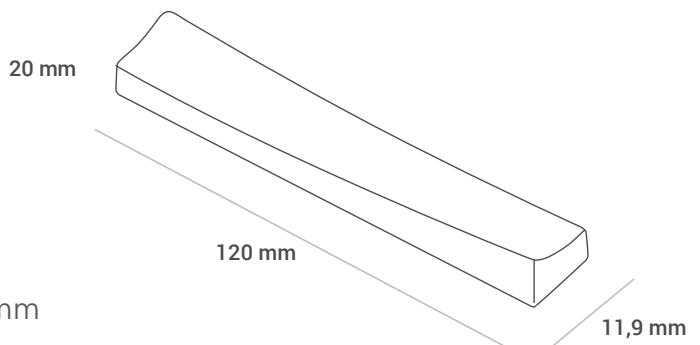


Snack Bar Size: 120 x 20 h 15 mm

sku: 52.903.86.0065

Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm

10 Snack Bars / Mould



Discover the recipe

Onda-T by David Vidal

Discover the recipes at:

silikom.art/onda-recipe



Tablette Size

Onda-T

Vol. 85 ml

By David Vidal

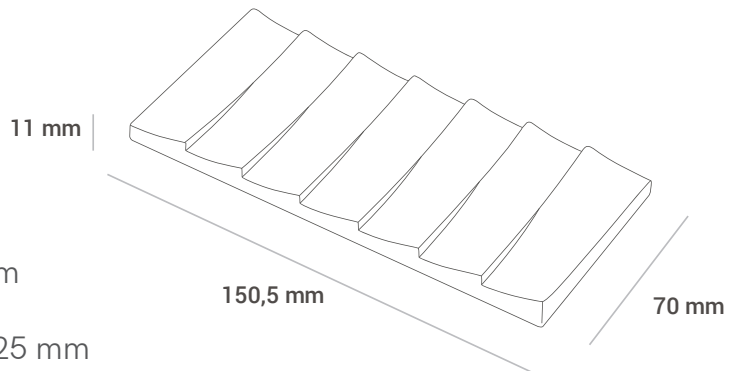


Tablette Size: 150,5 x 70 h 11 mm

sku: 52.902.86.0065

Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm

3 Tablettes / Mould





Discover the recipes

Onda by David Vidal

Discover the recipes at:
silikom.art/onda-recipe

D. Vidal





Goccia. L'incontro tra Kirsten Tibballs e il cioccolato.

Goccia. The meeting between
Kirsten Tibballs and chocolate.

Goccia. La rencontre entre
Kirsten Tibballs et le
chocolat.

Proclamata da MasterChef Australia "La Regina del Cioccolato", Kirsten Tibballs è tra i più amati, ammirati e premiati pasticceri e cioccolatieri del suo Paese. Il suo desiderio è trasmettere conoscenze e competenze ai suoi allievi, siano essi food lovers o professionisti. E lo fa in tanti modi: dai libri, alla TV, ai corsi di pasticceria e cioccolateria.

Kirsten, quando ti sei innamorata del cioccolato?

Ero molto giovane: il cioccolato era una prelibatezza e un piacere che si mangiava di rado. Quando sono diventata pasticceria ho scoperto la versatilità del cioccolato e allo stesso tempo mi sono resa conto di come riuscissi a portare gioia grazie alle mie creazioni.

Come hanno influenzato la tua carriera i professionisti che hai incontrato?

Sono stata fortunata ad aver lavorato con i migliori pastry chef del mondo sin dall'inizio della mia carriera. Tutt'ora continuo a imparare: la mia passione è ora poter condividere le mie conoscenze con gli altri.

Come l'Australia ha influenzato il tuo lavoro e il tuo amore per gli ingredienti?

L'Australia è un Paese meraviglioso e unico per il cibo: il fatto di non avere una lunga storia gastronomica alle spalle, ci ha resi curiosi e ricettivi verso le altre culture. Abbiamo molti prodotti locali e possiamo coltivare qualsiasi tipo di frutta, avendo diversi tipi di clima.

Quali sono i tuoi obiettivi a lungo termine e i traguardi che raggiungi nella vita di tutti i giorni?

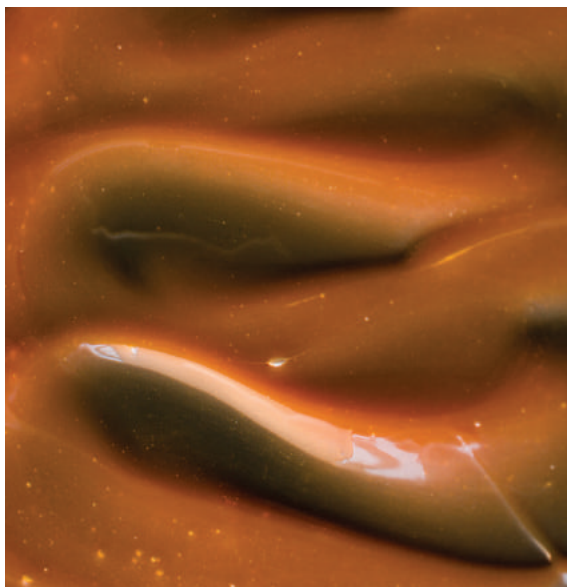
Ho adorato realizzare la mia serie televisiva "The Chocolate Queen", che oggi viene trasmessa in tutto il mondo. Mi piace scrivere libri di cucina e sono molto orgogliosa delle "Savour Online Classes". Amo trasmettere le mie conoscenze agli altri attraverso i miei video tutorial. Il mio obiettivo quotidiano è trovare un equilibrio tra il lavoro e la vita familiare.

Come degusti il cioccolato e qual è il tuo tipo preferito?

Mi piacciono tutti i tipi di cioccolato: è come se chiedeste a una madre qual è il figlio che preferisce! Ogni tipologia si associa a diverse combinazioni e gusti. Mi piace moltissimo l'abbinamento tra frutto della passione e cioccolato bianco, tra caramello, arachidi e cioccolato al latte, tra lamponi, cioccolato fondente e vaniglia.

Cioccolato e moda, hanno dei punti in comune?

Il cioccolato evolve e cambia, così come fa la moda. Creo spesso concept che non sono mai stati prodotti, ma che hanno comunque ispirato trend che poi sono arrivati in produzione. Uno dei motivi che mi hanno spinto a lavorare con il cioccolato è proprio come esso evolve e cambia, grazie alla manualità di ciascuno.





Proclaimed by MasterChef Australia as "The Queen of Chocolate", Kirsten Tibballs is one of the most loved, admired and celebrated pastry chef and chocolatier of her country. Her desire is to pass on her knowledge and competences to her students, whether they are food lovers or professional. Shes does it in different ways: books, TV and pastry or chocolate classes.

Kirsten, how did you fall in love with chocolate?

I was very young. Chocolate was a delicacy that we seldom ate. As I became a pastrychef I discovered the versatility of chocolate and at the same time I realized how I was able to bring joy to other people with my chocolate creations.

How much did the professionals that you met influence your career?

I was lucky to have worked with some of the world's best pastry chefs since the begging of my career, and I keep learning. My passion now is being able to share my own knowledge with others.

How did Australia influence your job and your love for ingredients?

Australia is a wonderful Country for food. We do not have a long gastronomic history, so we are open-minded and influenced by other cultures. We have many local products and we can grow any kind of fruits, since we have different climate types.

Tell us about your long-term goals and those that you reached in your everyday life.

I loved creating my own tv series 'The Chocolate Queen', that today is broadcasted all around the world. I like writing cookbooks and I'm very proud of Savour Online Classes. I love to transmit my knowledge to others with my video tutorials. My daily objective is to balance my career and my family life.

How do you taste chocolate and which one is your favourite type?

I love all types of chocolate, It is like asking a mother which kid's her favourite. Every type matches with different combinations and tastes. I really love the match between passion fruit and white chocolate; caramel, peanuts with milk chocolate; raspberries with dark chocolate and vanilla.

Chocolate and fashion: are they related somehow?

Chocolate evolves and changes, as fashion does. I often create chocolate concepts that have never been made, but which have inspired trends that have been put into production. This is one of the reason why I work with chocolate: because it evolves and changes depending on who works it.



Elle a été proclamée par MasterChef Australie «La Reine du Chocolat », Kirsten Tibballs est parmi les plus admirées et primées pâtissières et chocolatières de son Pays. Son désir est de transmettre ses connaissances et ses compétences à ses étudiantes, qu'ils soient passionnés ou professionnels. Elle fait le à travers ses livres, la télé, les cours de pâtisserie et de chocolaterie.

Kirsten, quand tu es tombée amoureuse du chocolat?

J'étais très jeune: le chocolat était une délicatesse et un plaisir qu'on mangeait rarement. Quand je suis devenue pâtissière j'ai découvert la polyvalence du chocolat et au même temps j'ai réalisé que avec mes créations j'apportais de la joie.

Comment les professionnels que tu as rencontré ont influencé ta carrière?

J'ai été très chanceuse parce que j'ai travaillé avec les meilleures pâtissiers au monde depuis le début de ma carrière et je continue à apprendre. Je veux partager mes connaissances avec les autres.

Comment l'Australie a influencé ton travail e ton amour pour les ingrédients?

L'Australie est un Pays magnifique et unique pour la gastronomie. On n'a pas une longue culture gastronomique et c'est pour ça qu'on est très curieux et réceptifs à l'égard des autres cultures. On a beaucoup de produits locaux et on peut cultiver tous types de fruits grâce au climat.

Quels sont les objectifs à long terme et les cibles dans la vie quotidienne?

J'ai aimé réaliser ma série «The Chocolate Queen», qui aujourd'hui est transmise dans tout le monde. J'aime écrire les livres de cuisine et je suis très orgueilleuse du «Savour Online Classes». J'aime transmettre mes connaissances à travers mes tutoriels vidéos. Mon objectif quotidienne est de trouver un équilibre entre le travail et la famille.

Comment tu savoures le chocolat et quel est ton préféré?

J'aime tous les types du chocolat, il est comme si vous demandiez à une mère quel est son fils préféré! Chaque typologie est associée aux différentes combinaisons et parfums. J'aime beaucoup la combinaison entre le fruit de la passion et chocolat blanc, le caramel, les cacahuètes avec le chocolat au lait; les framboises, la vanille avec le chocolat noir.

Chocolat et mode, est-ce qu'ils ont des points communs?

Le chocolat évolue et change, ainsi que la mode. J'ai créé souvent des concepts que n'avaient jamais été créés et ils ont inspiré des tendances qu'ont été mis en production. Une parmi les raisons que m'ont poussé à travailler avec le chocolat c'est sa capacité d'évoluer et changer, grâce à l'habilité manuelle de chacun.





Discover the recipe
Goccia-P by Kirsten Tibballs
Discover the recipes at:
silikom.art/goccia-recipe



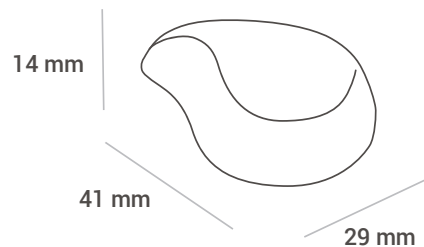
Praline Size

Goccia-P

Vol. 8 ml

By Kirsten Tibballs

Praline Size: 29 x 41 h 14 mm
sku: 52.907.86.0065
Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm
24 Pralines / Mould



Discover the recipe
Goccia-B by Kirsten Tibballs
Discover the recipes at:
silikom.art/goccia-recipe



Snack Bar Size

Goccia-B

Vol. 30 ml

By Kirsten Tibballs

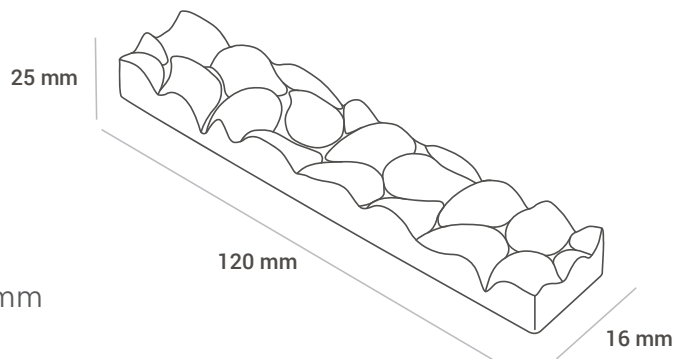


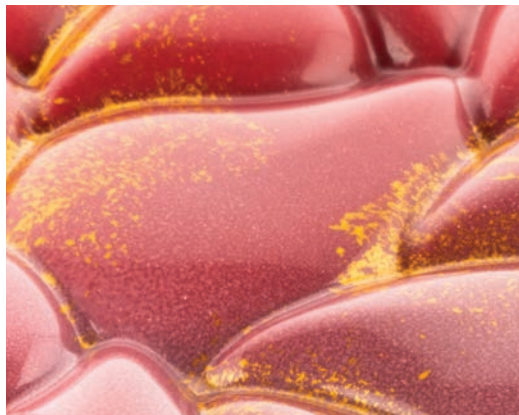
Snack Bar Size: 120 x 25 h 16 mm

sku: 52.909.86.0065

Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm

8 Snack bars / Mould





Discover the recipe
Goccia-T by Kirsten Tibballs
Discover the recipes at:
silikom.art/goccia-recipe



Tablette Size

Goccia-T

Vol. 80 ml

By Kirsten Tibballs

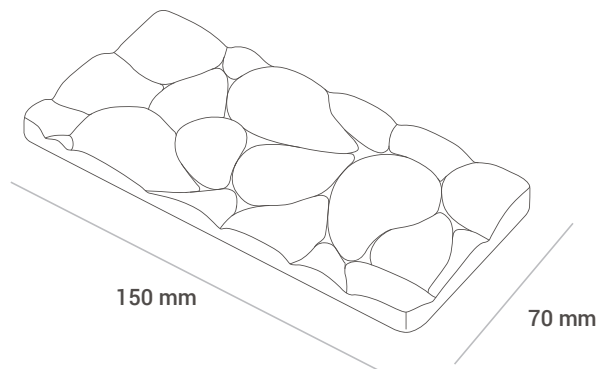
Tablette Size: 150 x 70 h 8,3 mm

sku: 52.908.86.0065

Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm

3 Tablettes / Mould

8,3 mm



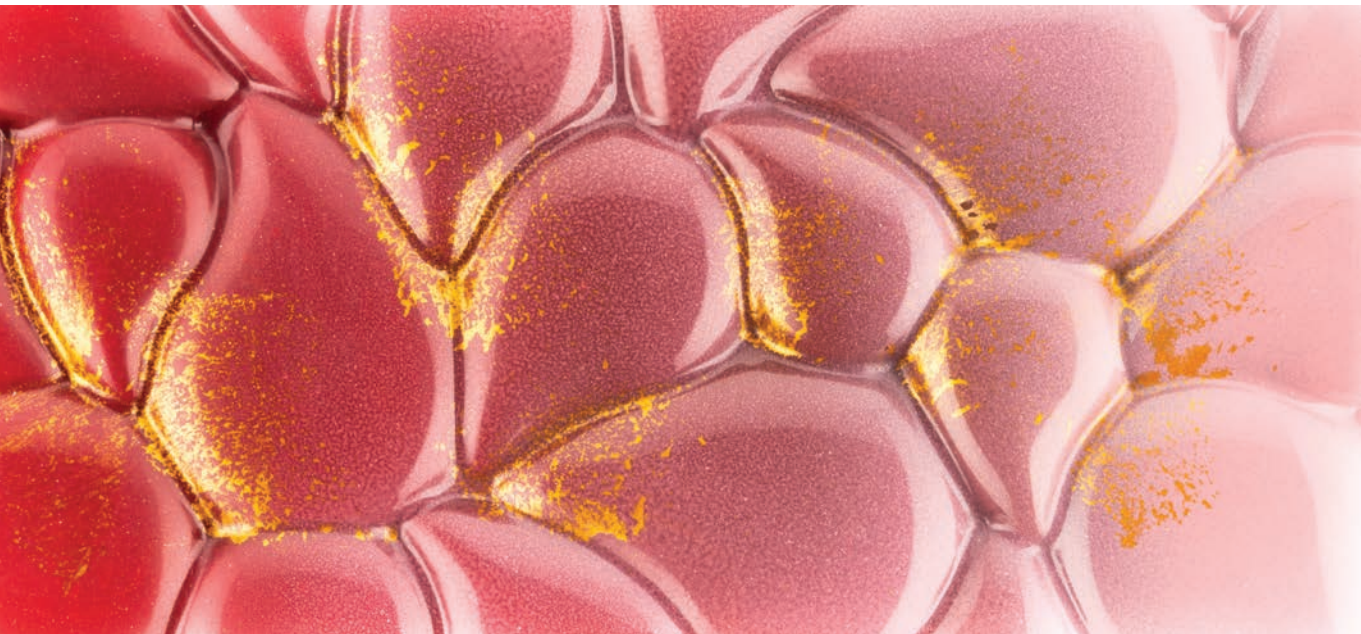
150 mm

70 mm



Discover the recipe
Goccia-T by Kirsten Tibballs
Discover the recipes at:
silikom.art/goccia-recipe

Kirsten Tibballs





**Bolla. L'incontro
tra Andrey Dubovik
e il cioccolato.**

Bolla. The meeting between
Andrey Dubovik and chocolate.

Bolla. La rencontre entre
Andrey Dubovik et le
chocolat.

Il cioccolato può cambiarti la vita! È stato così per Andrey Dubovik: da curioso autodidatta, guidato da infinita passione, amore, dedizione e tenacia, è entrato a pieno titolo nel Gotha dei Maestri Cioccolatieri internazionali. Condivide e trasmette in tutto il mondo il suo sapere e la sua arte, che si esprimono attraverso un design spettacolare e tecniche innovative.

Andrey, parlaci di te: come hai incontrato il mondo del cioccolato?

È iniziato quasi per gioco, nel 2015: io e Ronya, mia moglie, abbiamo iniziato a realizzare éclairs, poi piano piano anche decori in cioccolato e praline. Tutto è cambiato in modo così veloce, che nemmeno noi ce ne siamo resi conto. Una cosa ci è sempre stata però chiara: volevamo lavorare il cioccolato. Non è stato un cammino facile: sapevamo di dover fare molta pratica ma, dopo tanta fatica, le soddisfazioni sono finalmente arrivate.

Come ti sei innamorato del cioccolato?

Ho acquistato il mio primo stampo in policarbonato nel 2016 e, dopo aver guardato tan-tissimi video tutorial online per imparare a realizzare i bonbon, ho deciso di provare. Dopo molta pratica abbiamo progressivamente sviluppato il nostro stile, soprattutto per quanto riguarda le colorazioni del cioccolato. Quando sono stato chiamato per fare la mia prima masterclass ho capito che decorare i bonbon era quello che volevo fare.

Qual è la parte più difficile del tuo lavoro?

Ogni giorno scopro cose diverse da imparare: mi piace affrontare ogni problema come una nuova sfida e mi impegno per arrivare a trovare soluzioni che portino a risultati stabili.

Qual è il tuo segreto per realizzare cioccolatini così brillanti e perfetti?

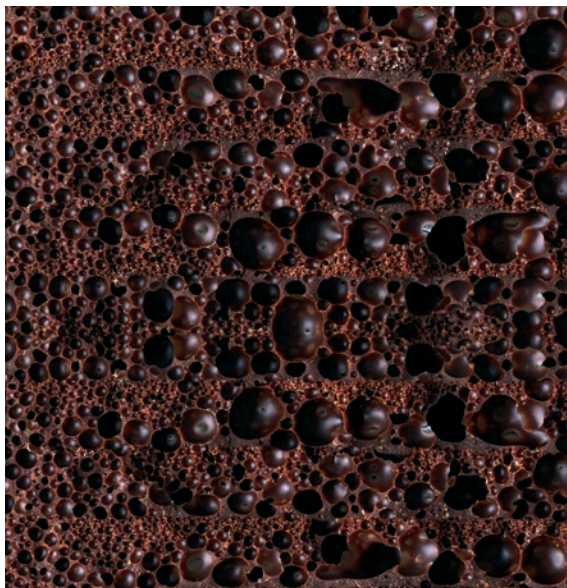
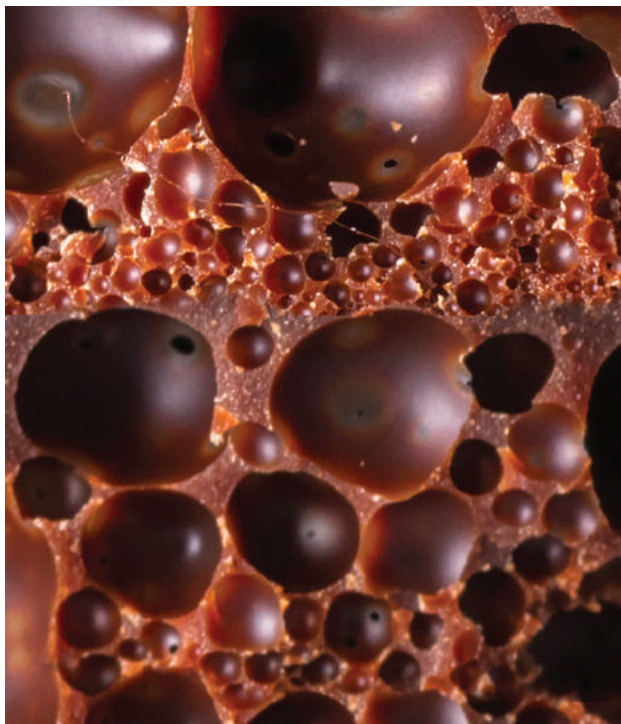
Il segreto è molto semplice: passione, amore e dedizione. Per lavorare il cioccolato bisogna essere precisi e meticolosi, è inoltre molto importante lavorare con temperature perfette.

Qual è la tua idea di design per la gamma BOLLA?

Il design della gamma BOLLA si ispira a forme semplici e pulite, che permettono al cioccolatiere di essere molto versatile e di realizzare così una grande varietà di creazioni. Un altro punto a favore di queste forme è che gli stampi sono facili da usare, lavare e pulire.

Come riesci a nutrire costantemente la tua creatività?

Uno dei modi migliori per nutrire la propria creatività è viaggiare, condividendo esperienze e conoscenze con colleghi e allievi.





Chocolate can change your life! This was the case for Andrey Dubovik: from a curious self-taught chocolate enthusiast led by endless passion, love, commitment and energy, he joined fully-fledged the international master chocolatier's Gotha. He shares and convey throughout the globe his knowledge and his art, which express themselves through a stunning design and innovative technique

Andrey, tell us about you: how was your first encounter with the chocolate world?

Everything began almost like a game in 2015: Ronya, my wife, and I, we started making éclairs, then little by little we made chocolate decorations and praline too. Everything changed very quickly and we didn't realize it. The only thing that was clear was that we wanted to work with chocolate. It wasn't easy, we knew that we had to practice a lot. But after so much effort the satisfaction came.

How did you fall in love with chocolate?

I bought my first polycarbonate mould in 2016 and, after watching many online video tutorial to learn how to realize bonbon, I decided to try. After a lot of practice we gradually develop our style, particularly in terms of chocolate colouring. When I was called to make my first masterclass I understand that I want to decorate bonbons.

What's the hardest part of your job?

Every single day I discover something new to learn: I like to face every problem as it is a new challenge and I strive to find solutions that lead to tangible results.

What's your secret to create shiny and perfect praline?

The secret is simple: passion, love and dedication. If you want to work with chocolate you must be precise and meticulous. It is also very important to work with perfect temperatures.

What's your idea of design for the range BOLLA ?

The design of Bolla range is inspired by simple and net lines, so the chocolatier can work in a very versatile way and realize a great variety of creations. Another advantage of this rang is that the moulds are very simple to use, wash and clean.

How do you constantly feed your creativity?

One of the best ways to feed creativity is traveling, sharing experiences and knowledge with colleagues and students.



Le chocolat peut te changer la vie! Il en a été ainsi pour Andrey Dubovik: de curieux autodidacte, guidé par une passion sans limites, amour, dévouement et persévérance, il est entré à plein titre dans le Gotha des maîtres chocolatiers internationaux. Il partage et transmet dans le monde entier ses connaissances et son art, lesquelles s'expriment par un design spectaculaire et techniques innovantes.

Andrey, parle-nous de toi: comment as-tu rencontré le monde du chocolat?

Tout commencé comme un jeu en 2015: Moi et Ronya, ma femme, on a commencé à réaliser des éclairs, puis petit à petit des décors au chocolat et pralines aussi. Tout a changé tellement vite qu'on a rien remarqué. Une chose était sûre: on voulait travailler avec le chocolat. C'était pas facile: nous savions que nous devions s'entraîner, mais, après tant d'efforts, les satisfactions sont arrivées.

Comment tu es tombé amoureux du chocolat?

J'ai acheté mon premier moule en polycarbonate en 2016 et, après avoir regardé beaucoup de tutoriel vidéos en ligne pour apprendre à réaliser les bonbons, j'ai décidé d'essayer. Avec beaucoup de pratique on a graduellement développé notre style, en particulier en termes de couleurs du chocolat. Quand j'ai été appelé pour faire ma première masterclass j'ai compris que je voulais décorer les bonbons.

Quelle est la partie la plus difficile de ton travail?

Chaque jour je découvre des choses différentes à apprendre: j'aime affronter chaque problème comme si c'était un nouveau défi et je m'engage pour trouver des solutions qui conduisent à des résultats stables.

Quel est le secret pour réaliser des pralines si brillants et parfait?

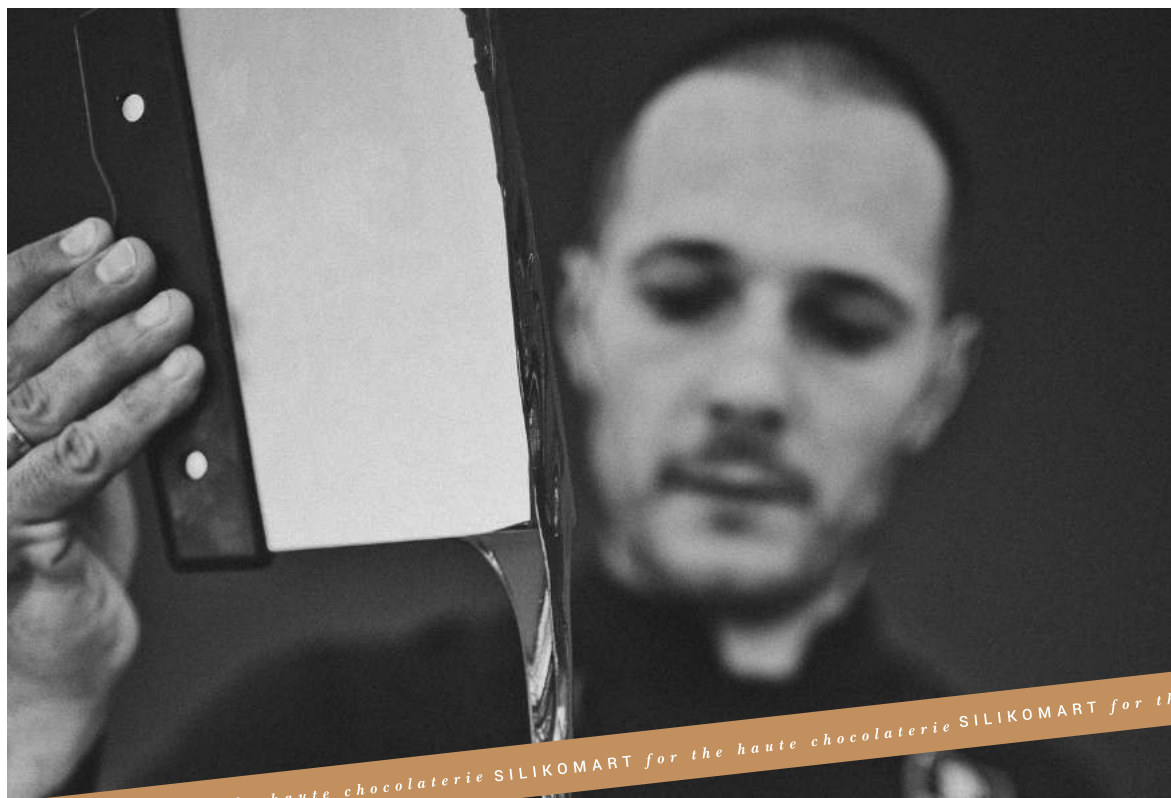
Le secret c'est très simple: passion, amour et dévouement. Pour travailler avec le chocolat on doit être précis et méticuleux, en plus il est très important travailler aux températures parfaites.

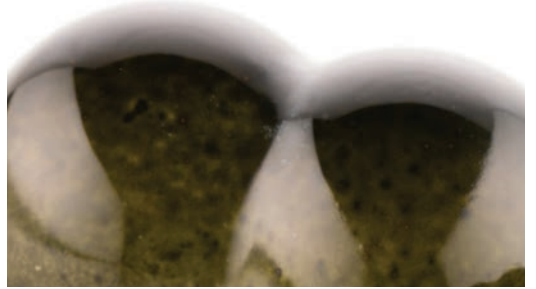
Quelle est ton idée de design pour la gamme BOLLA?

Le design de la gamme BOLLA s'inspire à des formes simples et soignées, qui permettent au chocolatier d'être très polyvalent et de réaliser une grande variété des créations. Un autre avantage de ces formes est que les moules sont faciles à utiliser, laver et nettoyer.

Comment tu fais pour nourrir constamment ton créativité?

Un des meilleurs moyens pour nourrir sa propre créativité est voyager, en partageant expériences et connaissances avec collègues et élèves.





Discover the recipe
Bolla-P by Andrey Dubovik
Discover the recipes at:
silikom.art/bolla-recipe



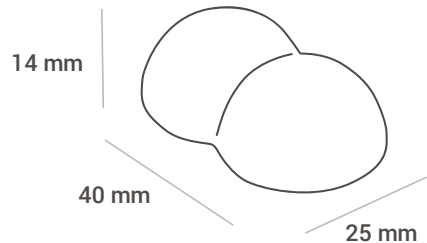
Praline Size

Bolla-P

Vol. 8 ml

By Andrey Dubovik

Praline Size: 25 x 40 h 14 mm
sku: 52.910.86.0065
Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm
24 Pralines / Mould



Discover the recipe
Bolla-B by Andrey Dubovik
Discover the recipes at:
silikom.art/bolla-recipe



Snack Bar Size

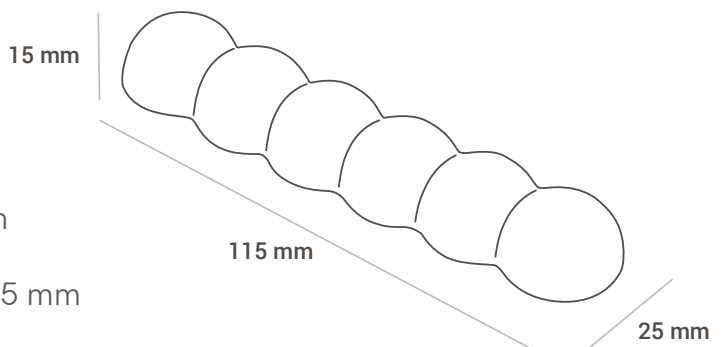
Bolla-B

Vol. 25 ml

By Andrey Dubovik



Snack Bar Size: 115 x 25 h 15 mm
sku: 52.912.86.0065
Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm
10 Snack Bars / Mould





Discover the recipe
Bolla-T by Andrey Dubovik
Discover the recipes at:
silikom.art/bolla-recipe



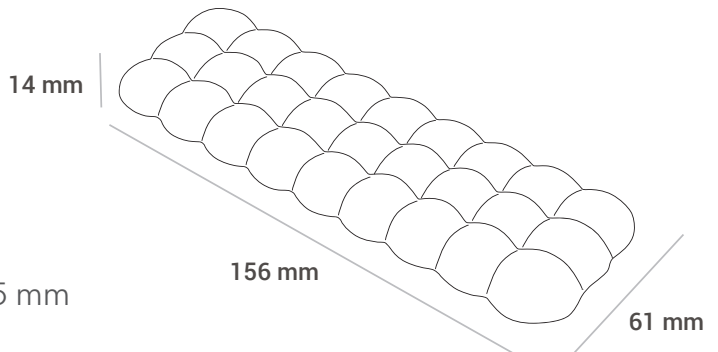
Tablette Size

Bolla-T

Vol. 68 ml

By Andrey Dubovik

Tablette Size: 156 x 61 h 14 mm
sku: 52.911.86.0065
Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm
4 Tablettes / Mould





Discover the recipe
Bolla-T by Andrey Dubovik
Discover the recipes at:
silikom.art/bolla-recipe





**Bolla. L'incontro
tra Vincent Guerlais
e il cioccolato.**

Riga. The meeting between
Vincent Guerlais and
chocolate.

Riga. La rencontre entre
Vincent Guerlais et le
chocolat.

Tra i migliori Maestri Pasticceri e Cioccolatieri di Francia, presidente dei Relais Dessert, Vincent Guerlais è anche conosciuto per l'appellativo davvero originale di "agitatore di papille". Sì, perché la sua missione è quella di conquistare il palato del cliente, di stupirlo ed emozionarlo grazie a un'esplosione inedita di gusti, profumi e consistenze, anche e soprattutto quando si parla di cioccolato!

Vincent Guerlais, come si stuzzica il gusto?

Per risvegliare le papille gustative di un goloso, bisogna saperlo stupire durante la degustazione, scegliendo l'utilizzo dei migliori ingredienti: dal cioccolato, alla frutta, alle spezie, per offrire un'esplosione di sapori in bocca!

Come restare alla moda, anche nella produzione di cioccolato?

Non parlerei di moda: per me la cosa più importante è mantenere la qualità nel gusto. Tuttavia, è essenziale proporre prodotti attraenti, perché anche l'aspetto visivo è determinante.

Potresti raccontarci com'è nato il tuo amore per il cioccolato?

Lavoro il cioccolato da tanti anni: ho iniziato insieme alla pasticceria. Conoscere il cioccolato e imparare a lavorarlo sono vere e proprie competenze. Il cioccolato è una materia molto complessa: grazie alla nostra produzione di cacao, che parte da fave rigorosamente selezionate, ancora oggi continuiamo ad apprendere.

Come si organizza la produzione in un laboratorio? Quali sono le fasi più delicate?

Per ottenere un prodotto buono e bello, durante la produzione del cioccolato ogni fase è importante: bisogna senz'altro avere un'attenzione particolare per le temperature e per le combinazioni di ingredienti, per ottenere il miglior equilibrio tra consistenza e gusto.

Nelle tue tavolette di cioccolato si alternano creatività e tradizione: due direzioni?

In effetti lavoriamo in due modi diversi il prodotto. Il primo, più tradizionale, con un pralinato croccante da degustare al momento della merenda o uno spuntino; in modo più originale, invece, giocando su gusti e consistenze inedite, attraverso ingredienti quali popcorn, arachidi etc, per una degustazione sorprendente!

Per profumi e ingredienti, quale paese ha influenzato di più la tua creatività?

La mia ispirazione proviene soprattutto dal mio territorio: poter usare dei prodotti locali permette di fare un salto di qualità. Per le materie prime che non riesco a reperire nelle vicinanze mi dedico a un'accurata ricerca: l'Italia per la frutta secca, gli agrumi in Giappone, per citare qualche esempio.





He is one of the best pastry chefs and maître chocolatier in France and he is also Relais Dessert's president. Vincent Guerlais is also known as "the taste buds shaker". That's because his mission is to conquer, amaze and thrill the customer's palate with taste, flavor and consistency. Especially when we talk about chocolate!

Vincent Guerlais, how can we tease the taste?

To awaken a gourmand's taste buds you must amaze him during the tasting, choosing the best ingredients: chocolate, fruit, spices ... in order to offer an explosion of flavours.

How do you stay fashionable in the chocolate production?

It's not about being fashionable: for me the most important thing is keeping the quality in taste. However, it is essential to offer appealing products, because the visual element is very important.

Can you talk about how did you fall in love with chocolate?

I've been working with chocolate for many years, when I started with pastry. It's very important to acquire competences if you want to work with chocolate since it's a very complex raw material. We produce cocoa ourselves and we use the best cocoa beans. We are constantly learning.

How do you organize the production? What is the most delicate phase?

Every phase is important if you want to get the perfect product. You need to pay attention to temperatures and to element combinations, in order to get a balance between consistency and flavour.

In your chocolate bars there is an alternation between creativity and tradition: two different directions?

We work the product in two ways. The first one is more traditional, with a crunchy praline which is perfect for a break. With the second one we play with new flavours and textures, for example we use popcorn, peanuts...

Which country influenced the most your creativity?

I get inspired mostly by my Country, being able to use local products allows you to make a leap in quality for those ingredients that I couldn't find nearby I make a thorough research. For example I get dried fruit from Italy and citrus fruits from Japan.



Il est parmi les meilleurs pâtisseries et chocolatiers de la France et président des Relais Dessert. Vincent Guerlais est aussi connu comme « agitateur des papilles ». D'ailleurs sa mission est conquérir, étonner et exciter le palais des clients avec les goûtes, les parfumes et les consistances, surtout à travers le chocolat !

Vincent Guerlais, comment aiguïser le goût ?

Pour réveiller les papilles gustatives d'un gourmand il faut le surprendre pendant la dégustation, en choisissant les meilleurs ingrédients comme le chocolat, les fruits ou les épices, pour offrir une explosion de saveurs !

Comme rester à la mode dans la production du chocolat?

Ce n'est pas une question de mode. La chose la plus importante pour moi est garder la qualité du goût. Toutefois, il est essentiel proposer des produits attrayantes, parce que l'élément visuel est déterminant.

Comment es né ton amour pour le chocolat?

Je travaille avec le chocolat depuis longtemps, quand j'ai commencé à travailler avec la pâtisserie. Il n'est pas facile d'utiliser le chocolat, il faut avoir beaucoup de compétences. Le chocolat est un ingrédient complexe. On le sait parce qu'on produit le cacao nous-mêmes, en partant des fèves rigoureusement sélectionnées.

Comment est organisée la production en laboratoire ? Quelles sont les étapes les plus délicates ?

Pour obtenir un produit bon et beau, pendant la production du chocolat chaque étape est importante : il faut avoir une attention particulière aux températures et aux combinaisons des ingrédients, si on veut avoir un équilibre entre consistance et goût.

Dans tes tablettes du chocolat s'alternent créativité et tradition: deux directions ?

On travaille le produit de deux façons différentes. La première, plus traditionnelle, avec un praliné croustillant à déguster comme goûteur. L'autre, plus originale, en jouant avec saveurs et consistances inédites, avec ingrédients comme pop-corn, cacahuètes, etc.. pour une dégustation surprenant.

Quel parfum et ingrédient a influencé votre créativité ?

Mon territoire m'inspire : en utilisant des produits locaux de qualité on peut faire un saut qualitatif. Pour les matières premières que je ne peux pas trouver ici je fais une recherche approfondie. Par exemple je prends le fruit sec d'Italie et les agrumes du Japon.





Discover the recipe
Riga-P by Vincent Guerlais
Discover the recipes at:
silikom.art/riga-recipe



Praline Size

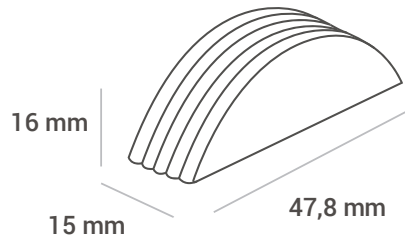
Riga-P

Vol. 8 ml

By Vincent Guerlais

A stylized signature of Vincent Guerlais in black ink.

Praline Size: 47,8 x 15 h 16 mm
sku: 52.904.86.0065
Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm
24 Pralines / Mould





Discover the recipe
Riga-P by Vincent Guerlais
Discover the recipes at:
silikom.art/riga-recipe



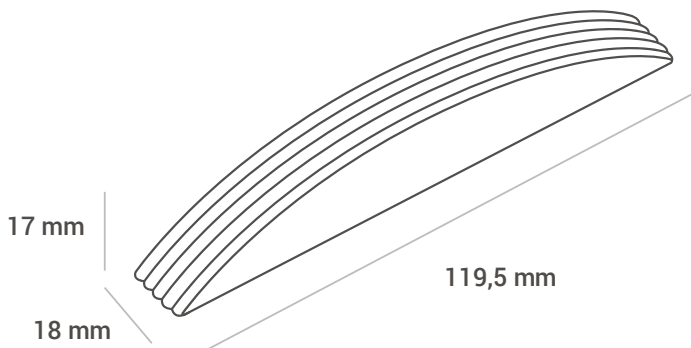
Snack Bar Size **Riga-B**

Vol. 25 ml

By Vincent Guerlais



Snack Bar Size: 119,5 x 18 h 17 mm
sku: 52.906.86.0065
Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm
10 Snack Bars / Mould





Discover the recipe
Riga-P by Vincent Guerlais
Discover the recipes at:
<https://silikom.art/riga-recipe>



Tablette Size

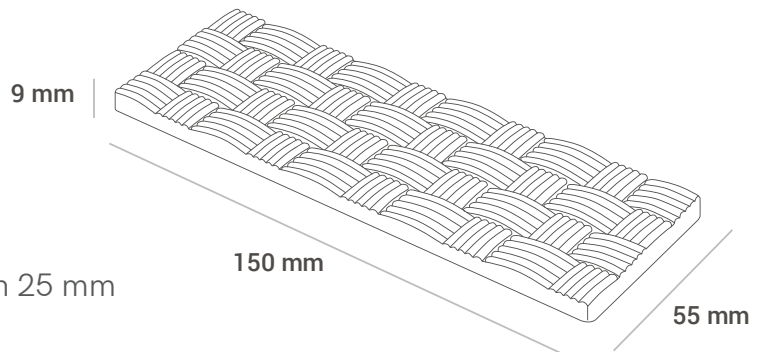
Riga-T

Vol. 68 ml

By Vincent Guerlais



Tablette Size: 150 x 55 h 9 mm
sku: 52.905.86.0065
Tritan™ Mould size: 275 x 175 h 25 mm
4 Tablettes / Mould





Discover the recipes
Riga by Viuncent Guerlais
Discover the recipes at:
<https://silikom.art/bolla-recipe>



SILKOMO
professional



tritan™
from eastman



CLARITY



DURABILITY



SAFETY



STYLE

Tritan™: MEGLIO DI QUALSIASI ALTRA PLASTICA

Gli stampi Chocado sono realizzati con il materiale innovativo Tritan™ che garantisce un'eccellente grado di durevolezza e sicurezza.

La superiorità di Tritan™ rispetto alle altre materie plastiche è stata chiaramente dimostrata e la qualità dei nostri stampi garantisce un'ottimo grado di stampaggio ed un'eccellente purezza del materiale.

DURATA

I prodotti realizzati con Tritan™ hanno un'estrema durevolezza. Infatti hanno una resistenza agli urti di gran lunga maggiore rispetto ad altre plastiche e vetro, resistendo straordinariamente agli urti, ai graffi e alle ammaccature, mantenendo queste proprietà anche dopo anni di utilizzo e migliaia di lavaggi in lavastoviglie.

SICUREZZA

Tritan™ non contiene BPA, BPS (bisfenolo S) e altri bisfenoli. È questa sua peculiarità a rendere Tritan™ un materiale adatto al contatto con gli alimenti.

Tritan™: BETTER THAN ANY OTHER PLASTIC

The Chocado moulds are made with the innovative material Tritan™ that provides an excellent degree of durability and safety.

The superiority of Tritan™ over other plastics has been clearly demonstrated and the quality of our moulds guarantees an excellent degree of moulding and material purity.

DURABILITY

Products made with Tritan™ have extreme durability. In fact, they have a greater impact resistance than other plastics and glass, impressively resisting to bumps, scratches and dents, retaining these properties even after years of use and thousands of dishwasher washes.

SAFETY

Tritan™ does not contain BPA, BPS (bisphenol S) or other bisphenols. This fact ensures absolute reliability of these Tritan™ products for food contact.

Tritan™: MIEUX QUE TOUTE AUTRE PLASTIQUE

Les moules Chocado sont réalisés avec le matériau innovant Tritan™ qui garantit un excellent degré de durabilité et de sécurité.

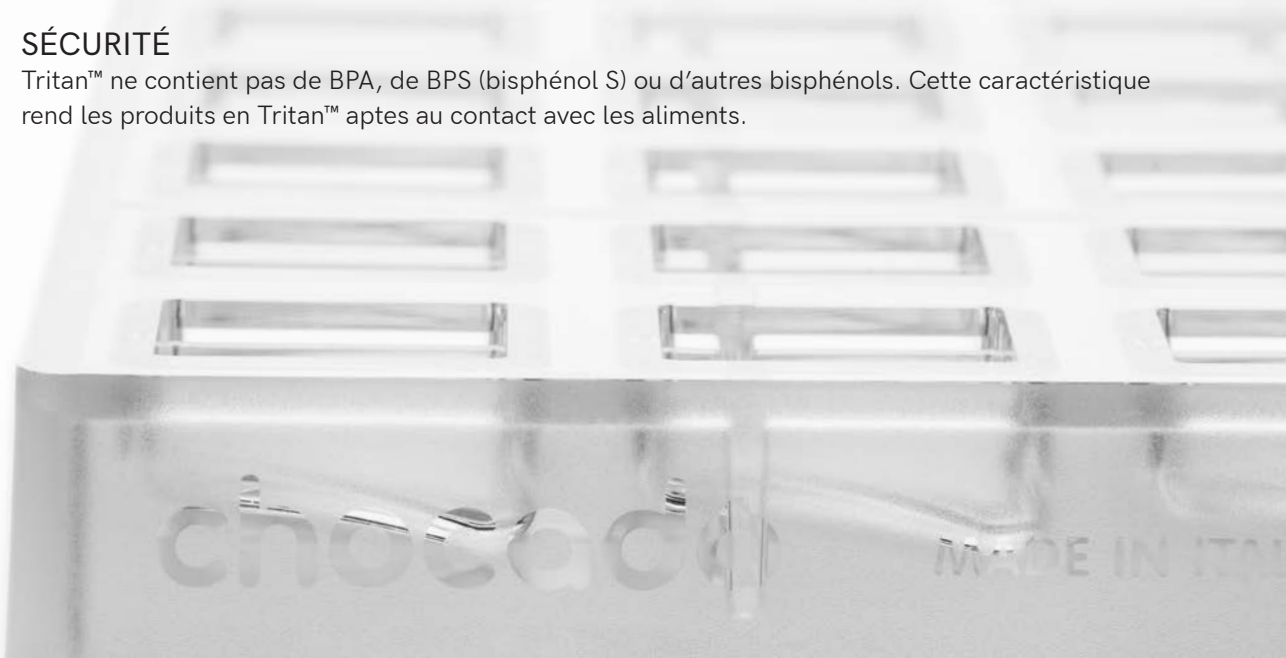
La supériorité de Tritan™ sur les autres plastiques a été clairement démontrée et la qualité de nos moules garantit un excellent degré de moulage et une excellente pureté des matériaux.

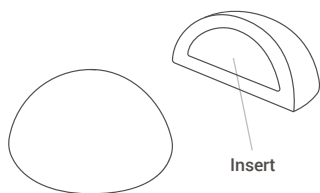
DURABILITÉ

Les produits réalisés avec Tritan™ ont une durabilité extrême. En fait, ils ont une résistance aux chocs beaucoup plus grande que les autres plastiques et le verre, ils résistent extrêmement bien aux chocs, aux éraflures et aux bosses, et conservent ces propriétés même après des années d'utilisation et des milliers de lavages en lave-vaisselle.

SÉCURITÉ

Tritan™ ne contient pas de BPA, de BPS (bisphénol S) ou d'autres bisphénols. Cette caractéristique rend les produits en Tritan™ aptes au contact avec les aliments.



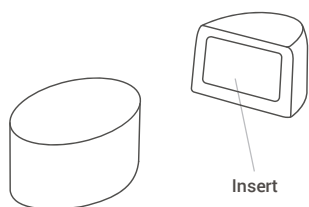


Kit Semisfera 01

Vol. 8,5 ml

Praline Size:
Ø31 mm h 16,5 mm

sku: 52.912.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
Silicone Mould size:
295 x 88 h 12 mm
24 pralines / mould

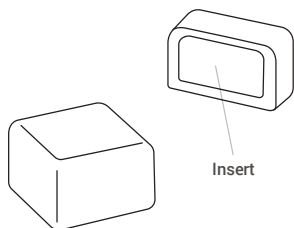


Kit Ovale 01

Vol. 8,5 ml

Praline Size:
23 x 33 h 15 mm

sku: 52.914.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
Silicone Mould size:
295 x 88 h 12 mm
24 pralines / mould



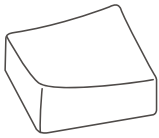
Kit Quadro 01

Vol. 8,9 ml

Praline Size:
25 x 25 h 15 mm

sku: 52.915.56.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
Silicone Mould size:
295 x 88 h 12 mm
24 pralines / mould





By David Vidal

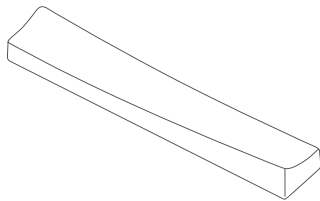
D. Vidal

Onda-P

Vol. 8 ml

Praline Size:
28,5 x 28,5 h 13 mm

sku: 52.901.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
24 Pralines / Mould



By David Vidal

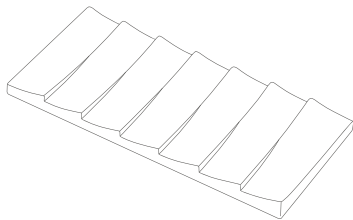
D. Vidal

Onda-B

Vol. 26 ml

Snack Bar Size:
120 x 20 h 15 mm

sku: 52.903.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
10 Snack Bars / Mould



By David Vidal

D. Vidal

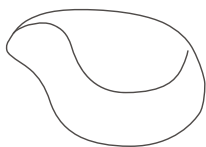
Onda-T

Vol. 85 ml

Tablette Size:
150,5 x 70 h 11 mm

sku: 52.902.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
3 Tablettes / Mould





By David Vidal

David Vidal

Goccia-P

Vol. 8 ml

Praline Size:
29 x 41 h 14 mm

sku: 52.907.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
24 Pralines / Mould

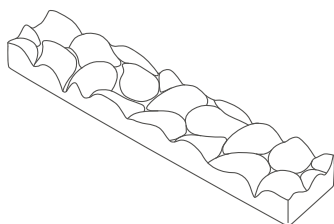


Goccia-B

Vol. 30 ml

Snack Bar Size:
120 x 25 h 16 mm

sku: 52.909.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
8 Snack bars / Mould



By David Vidal

David Vidal

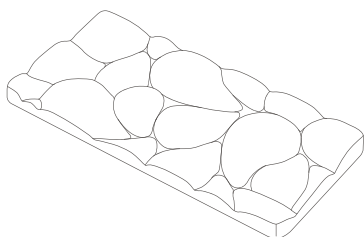


Goccia-T

Vol. 80 ml

Tablette Size:
150 x 70 h 8,3 mm

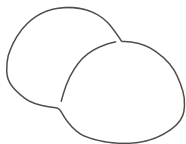
sku: 52.908.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
3 Tablettes / Mould



By David Vidal

David Vidal





By Andrey Dubovik

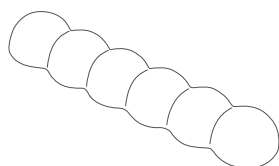


Bolla-P

Vol. 8 ml

Praline Size:
25 x 40 h 14 mm

sku: 52.910.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
24 Pralines / Mould



By Andrey Dubovik

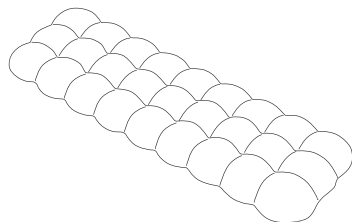


Bolla-B

Vol. 25 ml

Snack Bar Size:
115 x 25 h 15 mm

sku: 52.912.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
10 Snack Bars / Mould



By Andrey Dubovik



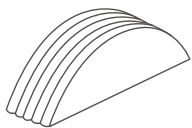
Bolla-T

Vol. 80 ml

Tablette Size:
156 x 61 h 14 mm

sku: 52.911.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
4 Tablettes / Mould





By Vincent Guerlais

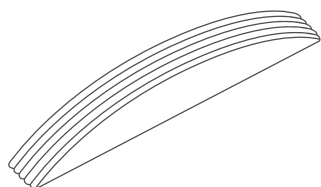


Riga-P

Vol. 8 ml

Praline Size:
47,8 x 15 h 16 mm

sku: 52.904.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
24 Pralines / Mould



By Vincent Guerlais

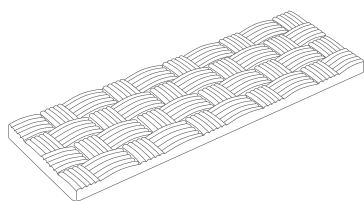


Riga-B

Vol. 25 ml

Snack Bar Size:
119,5 x 18 h 17 mm

sku: 52.906.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
10 Snack Bars / Mould



By Vincent Guerlais



Riga-T

Vol. 68 ml

Tablette Size:
150 x 55 h 9 mm

sku: 52.905.86.0065
Tritan™ Mould size:
275 x 175 h 25 mm
4 Tablettes / Mould





Accessories

Forchetta 2 Rebbi

Fork to grab and dip the chocolates into the topping.

sku: 70.174.99.0001



Forchetta 3 Rebbi

Fork to grab and dip the chocolates into the topping.

sku: 70.175.99.0001



Forchetta a spirale

Fork to grab and dip the chocolates into the topping.

sku: 52.920.99.0001



Straight Spatulas

Offset stainless steel spatula with plastic handle

SP-ANG 20

sku: 73.431.99.0001

Size: 9 cm

SP-ANG 33

sku: 73.432.99.0001

Size: 16 cm

SP-ANG 38

sku: 73.433.99.0001

Size: 20 cm



PVC Sheets

Flexible guitar sheets to get a shine on your chocolates

sku: 73.480.86.0001

50 pcs - Size: 60 x 40 cm



Steel spatula

Stainless steel spatula for chocolate work

sku: 70.141.00.0001

Size: 120 mm x h 125 mm



Scraper

Stainless steel scraper with plastic handle for chocolate work

SCRAPER 145 mm

sku: 70.157.99.0001

Size: 145 mm x h15mm

SCRAPER 175 mm

sku: 70.158.99.0001

Size: 175 mm x h 12 mm



Scrapers with handle

Stainless steel scraper with plastic handle for chocolate work

SCRAPER 170 mm

sku: 70.171.99.0001

Size: 170 mm x h 60 mm

SCRAPER 270 mm

sku: 70.172.99.0001

Size: 270 mm x h 55 mm





61.561.01.0061

chocado

Haute chocolaterie by **silikomart**
professional

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 - www.silikomart.com