



HALLOWEEN

Azúcar & jelly > Sugar & jelly > Sucre & jelly > Açucar & jelly	4
Chocolate > Chocolate > Chocolat > Chocolate	6



NAVIDAD

Christmas > Noël > Natal	7
--------------------------------	---



VELAS

Candles > Bougies	59
-------------------------	----



HUCHAS

Coinbanks > Tirelire > Cofrinhos	84
--	----

EVENTOS



Events > Évènements > Eventos	90
-------------------------------------	----

Boda

Weddings > Mariage > Boda	91
---------------------------------	----



Bautizo

Christening > Baptême > Baptizado	108
---	-----



Comunion

Holy Communion > Communion > Comunhão	117
---	-----



KITS & SETS	123
------------------------------	-----



CHOCOLATE

Chocolate > Chocolat	153
----------------------------	-----



AZÚCAR Y JELLY

Sugar, Jelly & Marshmallow > Sucre, Jelly et Marshmallow	
Açúcar, Jelly e Marshmallow	171



OBLEA

Wafer > Azyne > Obreia	204
------------------------------	-----



MATERIA PRIMA

Raw materials > Matière première > Matéria prima	235
--	-----



UTILLAJE

Tools > Outillage > Utensílios	259
--------------------------------------	-----



CANAL YOUTUBE

Youtube Channel > Chaîne Youtube > Canal Youtube	311
--	-----





MATERIA PRIMA

RAW MATERIALS > MATIÈRE PREMIÈRE > MATÉRIA PRIMA





Ref. 402002

NATURAL Y CHOCOLATE - Natural and chocolate
Ø 3 cm. · 📦 220 u.

Ref. 402001

PISTACHO Y FRESA - Pistachio and strawberry
Ø 3 cm. · 📦 220 u.

macarons
de PARIS

La Receta

Ingredientes (para 4 personas):

- 3 claras de huevo, 200 g. de azúcar glas, 110 g. de almendras en polvo, 50 g. de azúcar y colorante alimentario.

Preparación:

- Mezclar el azúcar glas y las almendras en polvo en una procesadora. Pasar por el tamiz para que el polvo quede lo más fino posible y quitar las impurezas.
- Batir la clara a punto de nieve muy firme y agregar los 10 g. de azúcar y el colorante. Agregar la mezcla de azúcar glas y almendras en polvo a la clara a punto de nieve.
- Mezclar delicadamente con una espátula y con movimientos envolventes para evitar que bajen las claras.
- Poner la masa de los macarons en una manga pastelera y formar pequeños círculos de 2 cm. sobre la bandeja de horno recubierta de papel antiadherente. Para obtener el macaron perfecto, dejar reposar 30 minutos.
- Hornear la placa con los macarons en un horno precalentado durante 12 minutos a 150 °C.
- Una vez cocido, dejar que enfríen un poco y derramar un poco de agua en el papel antiadherente para despegar los macarons más fácilmente.
- Con la ayuda de una manga, podrás pegar tus macarons con la ganache que más te guste: de chocolate, chocolate blanco, crema pastelera, caramelo, dulce de leche o mermelada de fruta... ¡Cualquier relleno le vendrá bien!

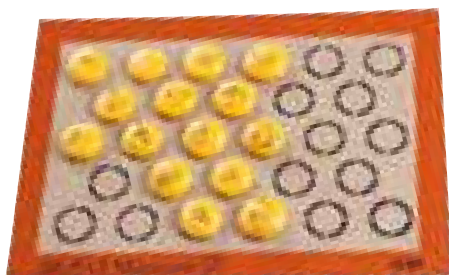
The Recipe

Ingredients (for 4 people):

- 3 egg whites, 200 g. icing sugar, 110 g. ground almonds, 50 g. sugar, Food colouring.

Preparation:

- Mix the icing sugar and ground almonds in a food processor. Pass through a sieve so that the powder is as fine as possible and remove the impurities.
- Beat the egg white to stiff peak and add 10 g. sugar and colouring. Add the mixture of icing sugar and ground almonds into the stiff egg white
- Mix gently with a spatula using folding movements so that the egg whites do not collapse.
- Put the macaron dough into a pastry bag and pipe small 2cm circles on the baking sheet covered with baking paper. Allow the macaron to stand for 30 minutes to obtain the perfect macaron.
- Bake the sheet with macarons in a preheated oven for 12 minutes at 150 °C.
- Once cooked, allow to cool slightly and then splash some water on the baking paper to remove the macarons more easily.
- With the help of a piping bag, you can stick your macarons together with your favourite ganache: chocolate, white chocolate, custard, caramel, dulce de leche or fruit jam ... Any filling will be good!



SILPAT ESPECIAL MACARONS

Special product for macarons - Produit spécial pour macarons
Produto especial para macarons

Ref. 528126

60 x 40 cm. · 📦 1 u.



FLEXIPAN ESPECIAL MACARONS

Special product for macarons - Produit spécial pour macarons
Produto especial para macarons

Ref. 528159

PLACA / Plates

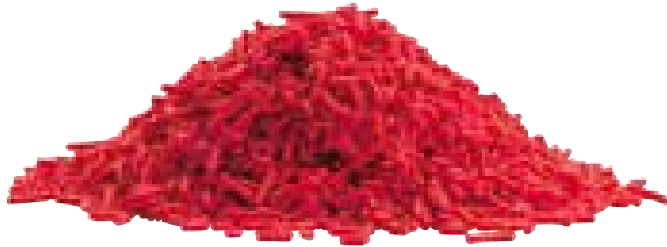
60 x 40 cm.

FORMA / Form


Ø 35 mm.

FIDEOS DE AZÚCAR

Sugar noodles - Vermicelle en sucre - Fidéus de açúcar




Ref. 440005

 x 1,2 Kg.




Ref. 440006


 x 1,2 Kg.



Ref. 443006


 x 1,5 Kg.

Ref. 443016


 25 Kg.
Bajo pedido - On request



Ref. 440004

 x 1,2 Kg.

Ref. 440007

 20 Kg.
Bajo pedido - On request




CONFETTI AZÚCAR

Sugar confetti - Confetti en sucre - Confete de açúcar




Ref. 445054

Ø 1 cm. ·  600 g.



Ref. 445055

Ø 1 cm. ·  600 g.



Ref. 445056

Ø 1 cm. ·  600 g.



Ref. 445057

Ø 1 cm. ·  600 g.



Ref. 445018

1 Kg.



Ref. 445021

1 Kg.



Ref. 445020

1 Kg.



Presentación / Presentation



Ref. 445019

1 Kg.



Ref. 445025

1 Kg.

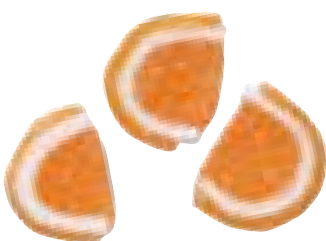


Ref. 445002

500 g.

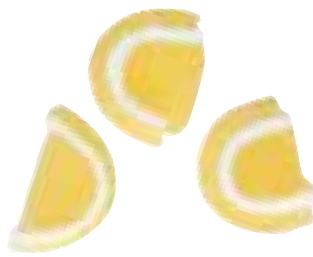
GAJOS JELLY

Jelly segments - Quartiers en jelly - Gomos de jelly



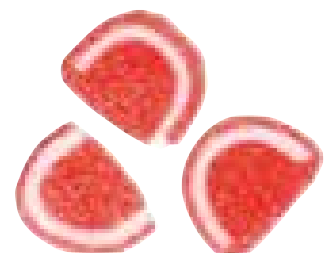
Ref. 451013

1 Kg.



Ref. 451015

1 Kg.



Ref. 451012

1 Kg.

CONFETTI CHOCOLATE

Chocolate confetti - Confetti en chocolat - Confete de chocolate



Ref. 433055

2,5 cm. · 1 Kg.
500 u. aprox.



Ref. 433056

Ø 1,5 cm. · 1 Kg.



Ref. 433054

0,3 cm. · 700 g.

PERLAS DE AZÚCAR

Sugar pearls - Perles en sucre - Pérola de açúcar



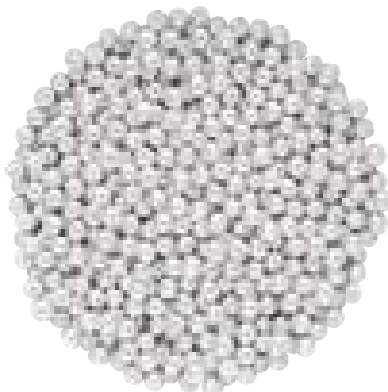
Ref. 433011

Ø 0,4 cm.
4 Kg. (8 x 0,5 Kg.)



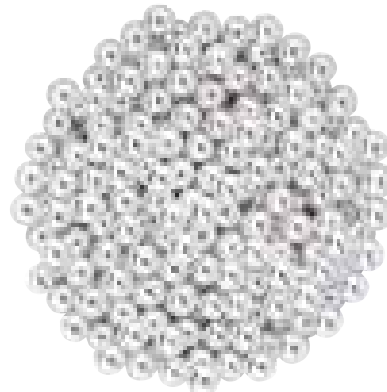
Ref. 433006 - n°3

Ø 0,8 · 4 Kg. (8 x 0,5 Kg.)



Ref. 433002 - n°1

Ø 0,4 · 4 Kg. (8 x 0,5 Kg.)



Ref. 433004 - n°2

Ø 0,6 cm.
4 Kg. (8 x 0,5 Kg.)

Ref. 433009 - n°2

Ø 0,6 cm.
4 Kg.



PASTA PARA SWEET LACE

Sweet Lace dough - Pâte pour Sweet Lace - Pasta para Sweet lace



Ref. 424078

SWEET LACE WHITE BI-COMPONENT

Blanco - White - Blanc - Branco

200 g. · 📦 1 u.



PASTA PARA SWEET LACE

LISTA PARA SU USO

Sweet Lace dough

Pâte pour Sweet Lace

200 g. · 📦 1 u.



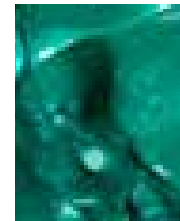
Ref. 424119

ORO



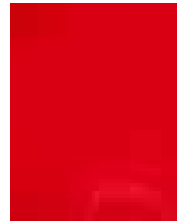
Ref. 424120

PLATA



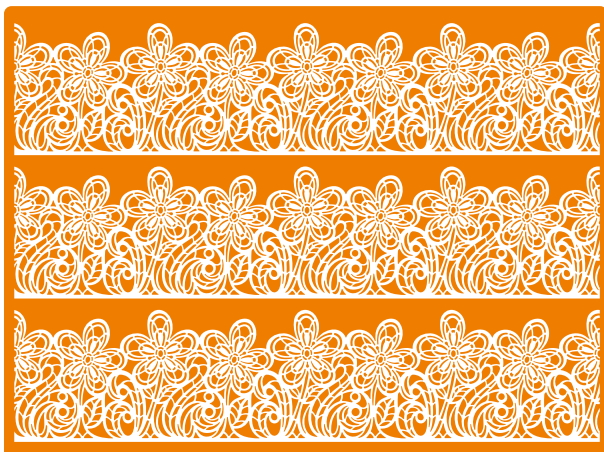
Ref. 424121

VERDE



Ref. 424122

ROJO



Ref. 526138

TAPETE PARA SWEET LACE FLORES

Mat for flower Sweet Lace - Napperon pour Sweet Lace fleurs - Tapete para Sweet Lace flores

30 x 40 cm. · 📦 1 u.

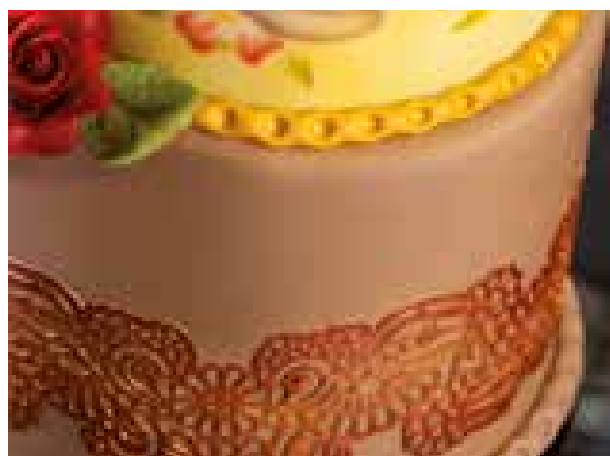


Ref. 526139

TAPETE PARA SWEET LACE ESTAMPADO

Mat for stamped Sweet Lace - Napperon pour Sweet Lace imprimé - Tapete para Sweet Lace estampado

30 x 40 cm. · 📦 1 u.



PASO A PASO SWEET LACE

Step by step - Pas à pas - Passo a passo



Escanea este código QR y sigue los sencillos pasos de este vídeo para hacer unas decoraciones espectaculares

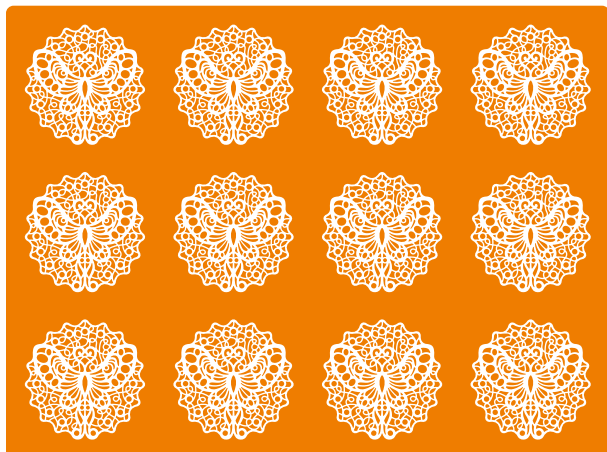
Scan this QR code and follow the simple steps in this video to create spectacular decorations

Scannez ce code QR et suivez les étapes de cette vidéo pour réaliser des décorations spectaculaires.

Digitalize este código QR e siga os passos simples deste vídeo para obter umas decorações espetaculares



SWEET LACE TAPETES

**Ref. 526136**

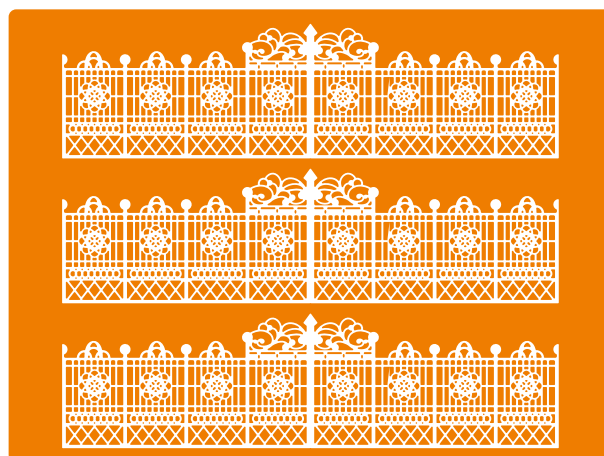
TAPETE PARA SWEET LACE MARIPOSAS

Mat for butterfly Sweet Lace

Napperon pour Sweet Lace papillons

Tapete para Sweet Lace borboletas

30 x 40 cm. · 1 u.

**Ref. 526137**

TAPETE PARA SWEET LACE CASTILLO

Mat for castle Sweet Lace

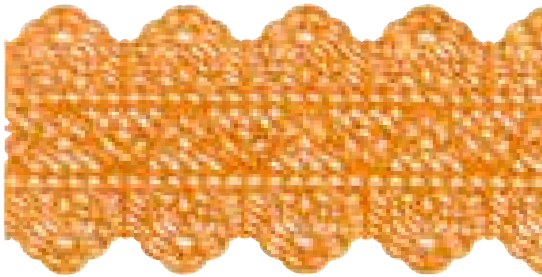
Napperon pour Sweet Lace château

Tapete para Sweet Lace castelo

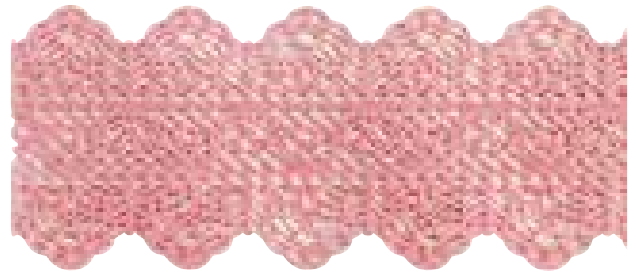
30 x 40 cm. · 1 u.



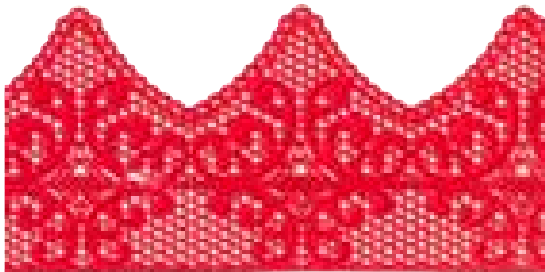
SWEET LACE



Ref. 424114
SWEET LACE BANDA ENCAJE ORO
Sweet Lace gold lace mix
39 x 8 cm. · 10 u.



Ref. 424112
SWEET LACE BANDA ENCAJE ROSA PERLA
Sweet Lace pearlised pink lace mix
39 x 8 cm. · 10 u.



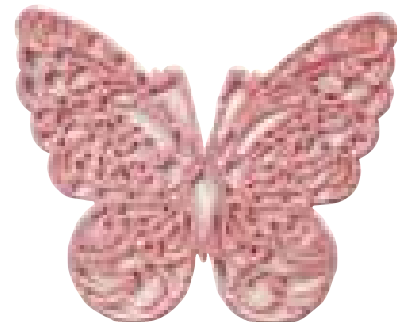
Ref. 424111
SWEET LACE BANDA ENCAJE ROJO
Sweet Lace red wave mix
39 x 8 cm. · 10 u.



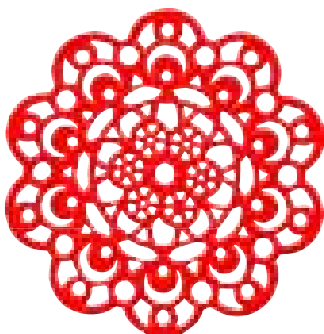
Ref. 424113
SWEET LACE BANDA ENCAJE PLATA
Sweet Lace silver wave mix
39 x 8 cm. · 10 u.



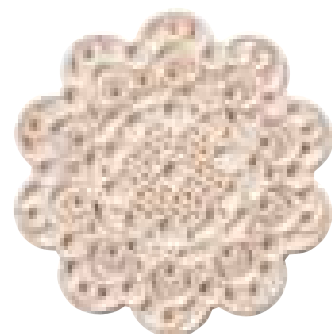
Ref. 424117
SWEET LACE MARIPOSA ORO PERLA
Sweet Lace gold butterfly mix
6 x 5 cm. · 10 u.



Ref. 424118
SWEET LACE MARIPOSA ROSA PERLA
Sweet Lace pearlised pink butterfly mix
6 x 5 cm. · 10 u.



Ref. 424115
SWEET LACE FLOR ROJA
Sweet Lace red flower mix
Ø 5 cm. · 10 u.



Ref. 424116
SWEET LACE FLOR PLATA PERLA
Sweet Lace silver flower mix
Ø 5 cm. · 10 u.



PEQUEÑAS DECORACIONES CON TEXTURA GELATINA

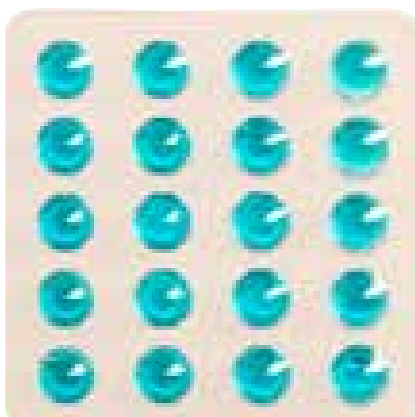
Small decorations textured gelatin



Ref. 433058

DIAMANTE TRANSPARENTE

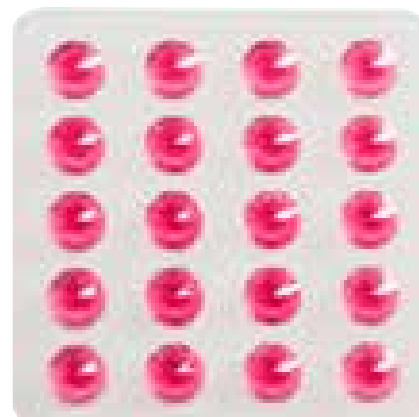
10 blister x 20 u.



Ref. 433059

DIAMANTE AZUL CIELO

10 blister x 20 u.



Ref. 433060

DIAMANTE ROSA

10 blister x 20 u.



Ref. 433061

PERLAS NEGRAS

10 blister x 20 u.



Ref. 433062

PERLAS PLATA

10 blister x 20 u.



Ref. 433063

PERLAS ORO

10 blister x 20 u.



FONDANT O PASTA DE AZÚCAR MOLDEABLE LISTA PARA USAR EN VARIOS COLORES

Fondant or shapeable sugar paste ready to use in different colours

Fondant ou pâte de sucre qu'on peut mouler prête pour être utilisé, dans diverses couleurs

Fondant o pasta de açúcar moldável lista para usar, em vários cores



CAJA DISPLAY
 DISPLAY BOX
 BOITE DISPLAY
 EXIBIÇÃO CAIXA



GLUTEN FREE
 NATURAL COLORS

Ref. 424129

AZUL - Blue
 250 g. · x 6 u.



GLUTEN FREE
 NATURAL COLORS

Ref. 424131

MARRÓN - Brown
 250 g. · x 6 u.



GLUTEN FREE
 NATURAL COLORS

Ref. 424132

PIEL - Skin
 250 g. · x 6 u.



GLUTEN FREE
 NATURAL COLORS

Ref. 424125

ROJO - Red
 250 g. · x 6 u.



GLUTEN FREE
 NATURAL COLORS

Ref. 424130

ROSA - Pink
 250 g. · x 6 u.



GLUTEN FREE
 NATURAL COLORS

Ref. 424126

VERDE LIMA - Lime green
 250 g. · x 6 u.



GLUTEN FREE
 NATURAL COLORS

Ref. 424127

NEGRO - Black
 250 g. · x 6 u.



GLUTEN FREE
 NATURAL COLORS

Ref. 424128

AMARILLO - Yellow
 250 g. · x 6 u.



GLUTEN FREE
 NATURAL COLORS

Ref. 424124

BLANCO - White
 250 g. · x 6 u.

Ref. 424041

1 Kg.

GLUTEN FREE

AZF



Ref. 424106

ORO - Gold
 100 g.

GLUTEN FREE

AZF



Ref. 424107

PLATA - Silver
 100 g.



**Ref. 424031**

GEL DE SÍLICE

Silica gel

100 bolsas x 5 g.

**Ref. 424034**

GLUCOSA 44

Glucose - Glicose

5 Kg.

**Ref. 424123**

3 Kg.



FONDANT O PASTA DE AZÚCAR MOLDEABLE LISTA PARA USAR

Fondant or shapeable sugar paste ready to use

Fondant ou pâte de sucre qu'on peut mouler prête pour être utilisé

Fondant o pasta de açúcar moldável lista para usar

**Ref. 403013**

GELATINA EN POLVO CALIDAD ORO

Powdered gelatine gold quality

Gélatine en poudre fines qualité or

Gelatina em pó qualidade oro

1 Kg.

**Ref. 424079**

CMC EN POLVO

CMC powder - CMC en poudre - CMC en pó.

Perfecto para pegar la pasta de azúcar y

para conseguir un secado más rápido.

EN - Ideal for adhering the sugar paste and obtaining faster drying.

4 x 40 g.

**Ref. 410008**

PEGAMENTO ALIMENTARIO

Food glue - Colle alimentaire

Cola Alimentar

Pegamento alimentario especialmente indicado para pegar piezas de fondant.

EN - Food adhesive especially designed for adhering fondant pieces.

4 x 25 g

**Ref. 403005**

GELATINA EN HOJAS FINAS CALIDAD ORO

Gelatine sheets gold quality - Gélatine en feuilles fines qualité or

Gelatina em folhas finas qualidade oro

1 Kg.

Hojas de gelatina con propiedades de gelificación excepcionales (oro "220 bloom"), hojas de 2 g., aptas para conseguir una gelificación homogénea (natas, cremas, líquidos, etc).

USO ADECUADO:

- Hidratar las hojas a utilizar en agua fría, hasta que ablanden.
- Escurrir e incorporar en caliente al producto, o por medio de cualquier alcohol caliente a productos fríos, realizando una pre-mezcla.
- Se estipula una textura adecuada de gelificación, mezclando 16 g. de hojas de gelatina oro (8 u.) por 1.000 g. de producto a gelificar.

EN - Jelly foils with exceptional gelation properties (gold "220bloom"), 2 gr. sheets, suitable to obtain a homogeneous gelation (creams, liquids, etc.)

PROPER USE:

- Hydrate the sheets in cold water, until they get soft.
- Drain them and incorporate while hot to the product or by means of any hot alcohol to cold products, making a pre-mix.
- A proper gelation texture is stipulated by mixing 16 gr. of gold jelly sheets (8 u.) per 1000 gr. of the product to be gelled.



ISOMALT

Ref. 424032

ISOMALT TEXTURA GRUESA
Thick texture - Texture grosse
Textura grossa
📦 5 Kg.

ADECUADO PARA DECORACIÓN DE PRODUCTOS PARA HORNO; ROSCONES, BOLLERÍA, HOJALDRES, ETC.

- Para trabajos de caramelo, utilizar directamente, dejar alcanzar temperatura deseada y utilizar; admite colorantes líquidos y en polvo (decoraciones caramelo, figuras caramelo, caramelo soplado, caramelo estirado, etc.).

EN - SUITABLE FOR THE DECORATION OF OVEN PRODUCTS; DONUTS, BUNS, PASTRY, ETC.

- Use directly to work with caramel, let it reach the desired temperature and use; it admits liquid and/or powder colouring (caramel decorations, caramel figures, blown caramel, stretched caramel, etc.)



new

Ref. 410015

ISOMALT
"READY TO USE"
Ready to use
Prêt à l'emploi
Pronto para uso
📦 250 g.

MODO DE EMPLEO

- Extraer el producto del envase y ponerlo en un recipiente resistente al calor. Calentar el producto en el microondas o al baño maría hasta su ablandamiento y utilizarlo como desee.

EN - USER INSTRUCTION:

- Extract the product from the packaging and put it in a heat-resistant glass container. Heat the product in the microwave or in a double boiler until softening and use it as desired.

FR - MODE D'EMPLOI:

- Extraire le produit de son emballage et de le mettre dans un récipient en verre résistant à la chaleur. Chauffer le produit au micro-ondes ou au bain-marie jusqu'à ce que le ramollissement et l'utiliser comme souhaité.

PT - MODO DE EMPREGO:

- Extrair o produto da embalagem e colocá-lo em um recipiente de vidro resistente ao calor. Aquecer o produto no microondas ou em banho-maria até amolecimento e usá-lo como desejado.



YEMAS

Pedido mínimo - Minimum order: 📦 x 80 📦 : 1 pallet.



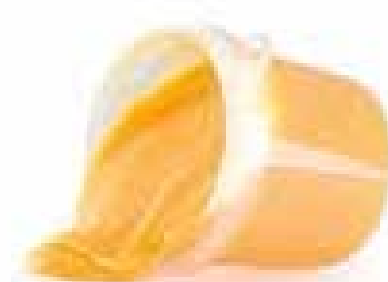
Ref. 430012

PAN DE ORO
Gold sheet - Pain d'or
Pão de oro
8,5 x 8,5 cm.
📦 25 hojas - sheets



Ref. 406001

YEMA DURA ORO
Hard egg yolk - Blanc dur or
Gema dura oro
📦 5,5 Kg.
Bajo pedido - On request



Ref. 406002

YEMA BLANDA DECORATIVA
Decorative soft egg yolk - Blanc pour décorer - Gema blanda decorativa
📦 5,6 Kg.
Bajo pedido - On request



Ref. 406007

YEMA DECORATIVA COLOR
Soft egg yolk - Blanc en couleur pour décorer - Gema decorativa cor
📦 5,6 Kg.
Bajo pedido - On request



new

Ref. 410013

GOMA LACA BRILLANTE

Liquid shiny - Laque en liquide brillant

Laca em líquido brilhante

100 g.



new

Ref. 410014

GOMA LACA BRILLANTE

Liquid shiny - Laque en liquide brillant

Laca em líquido brilhante

45 g.

MODO DE EMPLEO:

- Agitar bien antes de usar. Para proteger y dar brillo a productos a base de azúcar o chocolate. Rociar la superficie a ser decorada con pincel o aerógrafo. Después de usar limpiar utensilios con alcohol.

EN - USER INSTRUCTION: Shake well before using. To polish and protect surfaces sugar based or chocolate. Spray the surface to be decorated with airbrush or brush. Clean the equipment only with ethanol after use.

FR - MODE D'EMPLOI: Bien agiter avant utilisation. Pour protéger et donner briller à surfaces à base de sucre ou de chocolat. Vaporiser la surface à décorer à l'aérographe ou au pinceau. Nettoyer les utensiles uniquement avec de l'éthanol après utilisation.

PT - MODO DE EMPREGO: Agitar bem antes de utilizar. Para proteger e dar brilho a produtos de açúcar com base ou chocolate. Pulverize a superfície a ser decorada com uma escova ou a ferramenta Airbrush. Depois de usar utensílios limpos com álcool.



Ref. 430025

FRÍO GEL

Cold gel - Froid gel - Frio gel

400 ml.

Frío nitrógeno para pegar piezas artísticas de chocolate, para enfriar rápidamente.

EN - Nitrogen cold to stick artistic pieces of chocolate, to cool quickly.



Ref. 430026

LACA EN SPRAY BRILLO

Spray brightness lacquer - Laque en spray éclat

Laca em spray brilho

400 ml.

Brillo o laca para bombones, piezas de chocolate y caramelo.

EN - Brightness or lacquer for chocolates, pieces of chocolate and caramel.

COLORANTES DE PASTA EN TUBO

Paste colorants in tube

Colorants en pâte un tube

Corantes colar tubo



200 g.

Ref. 415039

BLANCO - White

Ref. 415040

AMARILLO - Yellow

Ref. 415041

VERDE - Green

Ref. 415043

ROSA OSCURO - Dark Pink

Ref. 415044

ROJO FUERTE - Strong red

Ref. 415045

AZUL - Blue

Ref. 415048

AMARILLO FUERTE

Strong Yellow



CAJA DE 8 COLORES: COLORANTES EN PASTA

8 colour box in paste - Boîte de huit couleurs: colorants en pâte
Caixa de 8 cores: colorantes em pasta



new

Ref. 415036

8 x 30 g.

Indicado especialmente para colorear pasta de azúcar, caramelo, gelatinas, cremas, natas, glasa real, grasas muertas, etc.

EN - Specifically indicated to colour sugar paste, caramel, jelly, cream, royal icing, glaze icing, etc.

VERDE - Green

ROSA - Pink

BLANCO - White

VIOLETA
Violet

AMARILLO
Yellow

NEGRO - Black

AZUL - Blue

ROJO - Red



COLORANTES EN PASTA

Food colorants in paste - Colorants en pâte - Colorantes em pasta

6 x 30 g.

Indicado especialmente para colorear pasta de azúcar, caramelo, gelatinas, cremas, natas, glasa real, grasas muertas, etc.
EN - Specifically indicated to colour sugar paste, caramel, jelly, cream, royal icing, glaze icing, etc.



Ref. 415037
AZUL - Blue



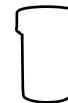
Ref. 415049
VERDE - Green



Ref. 415054
VIOLETA - Violet



Ref. 415052
ROJO - red



Ref. 415038
BLANCO - White



Ref. 415046
NEGRO - Black



Ref. 415047
MARRÓN - Brown



Ref. 415053
AMARILLO - Yellow



Ref. 415055
NARANJA - Orange



Ref. 415056
ROSA - Pink



new

COLORANTES EN SPRAY "EFECTO AERÓGRAFO"

"Aerograph effect" food colorant spray
Colorant en spray "effet aérographe"
Colorantes em spray "efeito aerógrafo"



100 ml. · 1 u.

Indicado para difuminaciones de colores, sobre todo tipo de superficies, alimentarias, alta calidad de color y fácil aplicación; utilizar directamente. Agitar siempre y usar a 20/25°C.

EN- Indicated for blurring colours, on any kind of surfaces, edible, high quality colour and easy to apply; use directly. Always shake before use. Use at 20/25°C.

Ref. 430007

ROJO - Red

Ref. 430008

AZUL - Blue

Ref. 430009

AMARILLO - Yellow

Ref. 430010

VERDE - Green

Ref. 430011

ROSA - Pink

Ref. 430006

CHOCOLATE



COLORANTES EN SPRAY "EFECTO TERCIOPELO"

Spray colorants "velvet effect"
Colorants en spray "effet velours"
Colorantes em spray "efeito veludo"

Indicados especialmente, para conseguir efectos aterciopelados sobre tartas, muses, semifríos, postres, etc.

Es aconsejable para un óptimo efecto aterciopelado, mantener los sprays sobre una temperatura de 30°C y el producto a difuminar, esté por debajo de -5°C. Agitar antes de usar.

EN- Specifically indicated to achieve velvet effects on cakes, mousse, semifreddi, desserts, etc.

In order to achieve an optimal velvet effect, it is recommended to keep the sprays at a temperature of 30°C and the product to blur under -5°C. Shake before use.

Ref. 430027

ROJO - Red

Ref. 430029

NARANJA - Orange

Ref. 430030

AMARILLO - Yellow

Ref. 430031

VERDE - Green

Ref. 430033

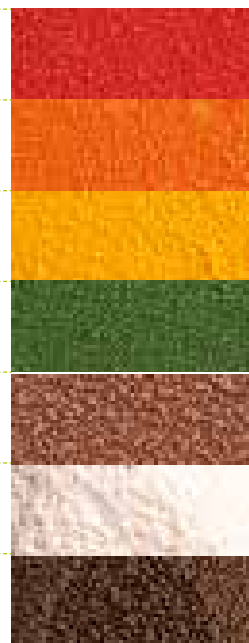
MARRÓN - Brown

Ref. 430034

BLANCO - White

Ref. 430035

CHOCOLATE



400 ml. · 1 u.

COLORANTES EN SPRAY PERLADOS

Spray colouring "Pearl effect" - Colorants en spray effet perlé - Colorantes em spray efeito nacarado



100 ml. · 1 u.

Indicados para realizar efectos perlados, sobre superficies de chocolate, mazapán, galletas, obleas, tartas, muses, cremas, natas y frutas frescas; aplicación directa y sencilla.

EN- Indicated for a pearl effect on surfaces of chocolate, marzipan, biscuits, wafer, cakes, mousse, cream and fresh fruit; easy and direct application.

Ref. 430021

ORO - Gold



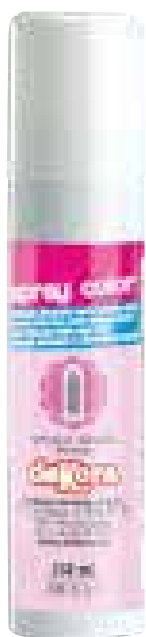
Ref. 430022

PLATA - Silver



Ref. 430023

BRONCE - Bronze



Ref. 418068

ORO

Ref. 418069

PLATA

Ref. 418070

ROJO

PULVERIZADOR

Sprinkler - Pulvérisateur - Pulverizador

10 g. · 1 u.

new



Ref. 430057

EFECTO BRILLANTE

Shiny effect

250 ml. · 1 u.



COLORANTES LÍQUIDOS PARA AERÓGRAFO

Liquid colouring for airbrush - Colorants liquides pour aérographe - Colorantes líquidos para aerógrafo



200 ml. · 1 u.

Indicado para difuminar, marcar y pintar superficies con aerógrafo. Utilizar directamente en aerógrafo. Idóneo para colorear líquidos, "almibares y caramelo".

EN - Indicated to blur, mark and paint surfaces with airbrush. Use directly with airbrush. Perfect to colour liquids, "syrup and caramel".



Ref. 412012
NEGRO - Black



Ref. 412013
BLANCO - White



Ref. 412015
VERDE - Green



Ref. 412016
AZUL - Blue



Ref. 412017
ROJO - Red



Ref. 412021
ROSA - Pink



Ref. 412018
NARANJA - Orange



Ref. 412019
AMARILLO - Yellow



Ref. 412020
MARRÓN - Brown



Ref. 412014
VIOLETA - Violet

COLORANTES LÍQUIDOS LIPOSOLUBLES

Liposoluble liquid colouring - Colorants liquides liposolubles - Colorantes líquidos lipossolúveis



100 g. · 1 u.



Ref. 412024
ROJO - Red



Ref. 412025
AZUL - Blue



Ref. 412026
VERDE - Green



Ref. 412027
AMARILLO - Yellow



Ref. 412029
BLANCO - White



Ref. 418066
 COLORANTE EN POLVO
 ROJO METÁLICO
 Metallic red dust colouring
 Colorant en poudre rouge métallique
 Corante em pó vermelho metálico
 25 g. · 1 u.



Ref. 418067
 COLORANTE EN POLVO
 ORO METÁLICO
 Metallic gold dust colouring
 Colorant en poudre or métallique
 Corante em pó ouro metálico
 25 g. · 1 u.

COLORANTES EN POLVO EFECTO PERLADO

Powder colouring "Pearl effect" - Colorants en poudre effet perlé - Colorantes em pó efeito nacarado



Ref. 418013 ORO - Gold	25 g.	1 u.	
Ref. 418021 BRONCE - Bronze	25 g.	1 u.	
Ref. 418023 PLATA - Silver	25 g.	1 u.	

Aplicado directamente con pincel, sobre piezas y decoraciones de chocolate, se obtiene efectos brillantes de luminosidad. Será aconsejable al utilizar los colorantes en polvo, realizar un pre-mezcla del contenido a colorear, para conseguir un color uniforme y homogéneo.

EN - Applied directly with a brush, on pieces and decorations of chocolate to obtain brilliant and shining effects. While using the powder colouring it is recommended to make a pre-mix of the content to colour in order to obtain a uniform and homogeneous colour.

COLORANTES EN POLVO LIPOSOLUBLES

Liposoluble powder colourings - Colorants en poudre liposolubles - Colorantes em pó lipossolúveis



Ref. 418034 NEGRO - Black	15 g.	1 u.	
Ref. 418035 BLANCO - White	25 g.	1 u.	
Ref. 418036 AZUL - Blue	25 g.	1 u.	
Ref. 418037 AMARILLO - Yellow	25 g.	1 u.	
Ref. 418038 ROJO - Red	25 g.	1 u.	
Ref. 418039 NARANJA - Orange	25 g.	1 u.	
Ref. 418040 VERDE - Green	25 g.	1 u.	



TRABAJOS PARA AERÓGRAFO

Airbrush works - Travaux pour aérographe - Trabalhos para aerógrafo

Ref. 539014

COMPRESOR PARA ALIMENTACIÓN

Compressor
Compresseur
Compressor

1 u.

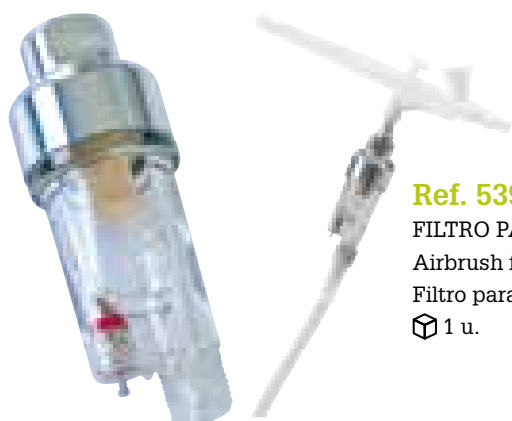
**Ref. 539009**

SOPORTE AERÓGRAFO HP 101

Support for airbrush
Support pour aérographe
Suporte para aerógrafo

1 u.

Bajo pedido - On request

**Ref. 539016**

FILTRO PARA AERÓGRAFO

Airbrush filter - Filtre pour aérographe -
Filtro para aerógrafo

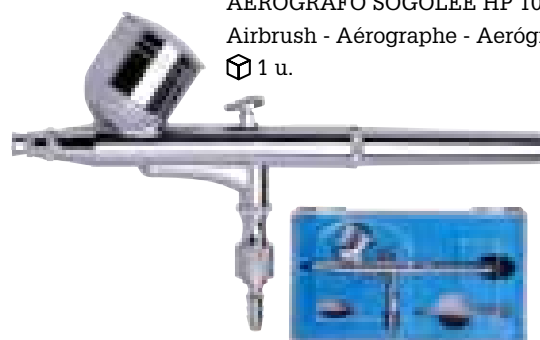
1 u.

Ref. 539003

AERÓGRAFO SOGOLEE HP 101

Airbrush - Aérographe - Aerógrafo

1 u.

**Ref. 539000**

AERÓGRAFO. Airbrush - Aérographe - Aerógrafo

1 u.

El kit incluye: aerógrafo doble acción de 0,2 mm., mini compresor de 1 bar, soporte para aerógrafo y bolsa de viaje

EN- The Kit includes: dual action 0.2 mm airbrush, 1 bar mini compressor, airbrush holder and travel bag.

Ref. 539001

PROLONGADOR AERÓGRAFO HH (para Ref. 539003)

Extender for airbrush
Prolongateur aérographe
Prolongador aerógrafo

1 u.



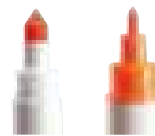
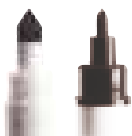
ROTULADORES PARA DECORAR

Decorating marking pens - Feutres pour décorer - Marca-textos para decorar



Ref. 414093

SURTIDO 4 ROTULADORES NEGROS PARA COLOREAR
 Assortment 4 black pastry pens for colouring - Assorti 4 feutres noires pour colorer
 Sortido 4 marca-textos pretos para colorir
 6 u.



Ref. 414092

SURTIDO 8 ROTULADORES PARA COLOREAR
 Assortment 8 pastry pens for colouring.
 Assorti 8 feutres pour colorer.
 Sortido 8 marca-textos pretos para colorir
 4 u.

Rotuladores especiales doble punta: Con esta herramienta usted podrá dibujar contornos y definir detalles en figuritas de azúcar y piezas de fondant.

EN- Special double-headed pastry pens: With this tool you will be able to draw contours and details in sugar figures and fondant pieces



Ref. 414090

TUBO BRILLANTE ORO
 Bright gold tube - Tube brillant or - Tubo brilhante ouro
 20 g. · 1 u.



Ref. 414091

TUBO BRILLANTE COBRE
 Bright copper tube - Tube brillant cuivre - Tubo brilhante cobre
 20 g. · 1 u.

CONSUMIBLES PARA IMPRESORAS

Consumables for printers - Consommables pour des imprimantes - Consumíveis para impressoras

1 u.



new

BOTE COLORANTE PARA IMPRESORAS **EPSON** (100 c.c.)

Colour box for Epson printers (100 c.c.) - Boîte colorant pour imprimante Epson (100 c.c.)

Pote colorante para impressora Epson (100 c.c.)

Ref. 412023

CYAN

Ref. 412011

NEGRO - Black

Ref. 412010

AMARILLO - Yellow

Ref. 412000

MAGENTA



BOTE COLORANTE PARA IMPRESORAS **CANON** (60 c.c.)

Colour box for Canon printers (60 c.c.)

Boîte colorant pour imprimante Canon (60 c.c.)

Pote colorante para impressora Canon (60 c.c.)

1 u.

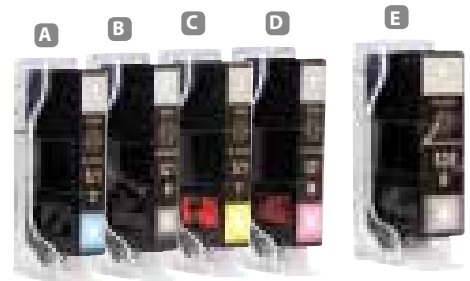


CARTUCHO DE TINTA ALIMENTARIA CON MICROCHIP (CLI-520/PGI-521)

Edible ink cartridges with microchip.

Cartouche d'encre alimentaire avec microchip.

Cartucho de tinta alimentaria com microchip



Ref. 627027

CYAN

Ref. 627028

NEGRO - Black

Ref. 627026

AMARILLO - Yellow

Ref. 627025

MAGENTA

Ref. 627034 A

CYAN

Ref. 627035 B

NEGRO - Black

Ref. 627032 C

AMARILLO - Yellow

Ref. 627033 D

MAGENTA

Ref. 627031 E

NEGRO - Black



NUESTROS CARTUCHOS ESTÁN CAMBIANDO

El cartucho de tinta antiguo tenía una cinta amarilla que debía ser retirada antes de colocarlo en el cabezal de la impresora. El nuevo cartucho tiene un tapón de silicona que también debe ser retirado antes de colocarlo en el cabezal. Si no se hace esto, la tinta no fluye por efecto de la gravedad en los canales del cabezal, y por tanto la máquina no imprime.



ANTIGUO - Old



NUEVO - New

EN- OUR CARTRIDGES ARE CHANGING

The old ink cartridge had a yellow band that had to be removed before placing it on the print head. The new cartridge has a silicon stopper that must also be removed before placing it on the print head. If you do not do this, the ink will not flow because of the effect of gravity in the channels of the print head and therefore the machine will not print.

CARTUCHOS APTOS PARA LAS NUEVAS IMPRESORAS CANON CON MICROCHIP (PGI-525/CLI-526)

Edible ink cartridges for the new canon printers with microchip.
Des cartouches aptes pour les nouvelles imprimantes canon avec microchip.

Cartuchos aptos para as novas impressoras canon com microchip.



Ref. 627039 CYAN	
Ref. 627040 NEGRO - Black	
Ref. 627037 AMARILLO - Yellow	
Ref. 627038 MAGENTA	
Ref. 627036* NEGRO - Black	
Ref. 627004** GRIS - Gray	

CARTUCHOS APTOS PARA LAS NUEVAS IMPRESORAS CANON CON MICROCHIP (PGI-550/CLI-551)

Edible ink cartridges for the new canon printers with microchip.

Des cartouches aptes pour les nouvelles imprimantes canon avec microchip.

Cartuchos aptos para as novas impressoras canon com microchip.



Ref. 627010 CYAN	
Ref. 627007 NEGRO - Black	
Ref. 627041 AMARILLO - Yellow	
Ref. 627018 MAGENTA	
Ref. 627006* NEGRO - Black	

OBLEA PARA IMPRIMIR

Wafer ready to print - Azyme pour imprimer - Obreia para imprimir



Ref. 107117
DOBLE CARA LISA
Double smooth face.
Double face lisse.
21 x 29,7 cm. DIN A4
50 u.
650 g. aprox. · 0,65 mm. aprox.

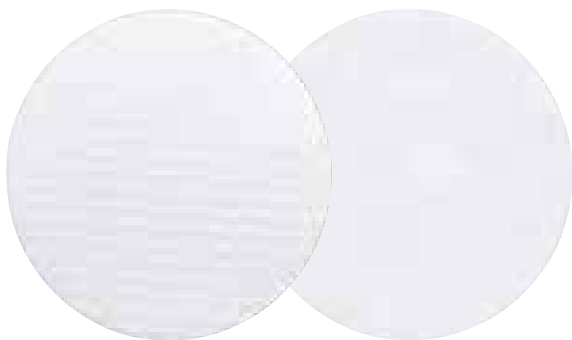


Ref. 107031
UNA CARA LISA
PARA MÁQUINAS DE ÚLTIMA GENERACIÓN.
One smooth face for new generations printers. Une face lisse.
21 x 29,7 cm. DIN A4 · 50 u.
270 g. aprox. · 0,27 mm. aprox.



OBLEA INDUSTRIAL

Industrial wafer - Azyme industrielle - Obreia industrial



OBLEA INDUSTRIAL CIRCULAR:

1 CARA LISA/ 1 CARA RAYADA

Industrial wafer rounded: 1 Face lined/ 1 face smooth.

Azyme industrielle ronde: 1 Face lisse/1 face rayée.

Obreia industrial circular: 1 Cara lisa/ 1 cara rayada.



Ref. 107033

Ø 20 cm. · 📦 300 u.



OBLEA INDUSTRIAL: 1 CARA LISA/ 1 CARA RAYADA

Industrial wafer: 1 Face lined/ 1 face smooth.

Azyme industrielle: 1 Face lisse/1 face rayée.

Obreia industrial: 1 Cara lisa/ 1 cara rayada.



Ref. 107020

50 x 40 cm. · 📦 100 u. aprox.

Ref. 107022

70 x 40 cm. · 📦 100 u. aprox.



LÁMINA AZÚCAR

Sugar sheet - Lame sucre - Lámina açúcar



Ref. 424027

21 x 29,7 cm. DIN A4

📦 25 u.

0,60 mm.

LÁMINA SERIGRAFÍA PARA IMPRESIÓN EN CHOCOLATE

Transfer sheet for chocolate printing - Lame serigraphie impression en chocolat

Lâmina serigrafia para impressão em chocolate



Ref. 545189

21 x 29,7 cm. DIN A4 · 📦 25 u.

