



# ISTRUZIONI

*How to use*



Non sono alla ricerca  
della perfezione, ma  
dell'armonia che c'è  
in un dolce”

*“I'm not aiming for  
perfection, but for  
harmony”*

- Mauro Morandin







AEROPENNA Airbrush   Aérographe   Airbrush   Aerógrafo   Aerógrafo	501
COLORCIOC COLORANTE ALIMENTARE IN BURRO DI CACAO   Cocoa butter food colouring   Colorant alimentaire au beurre de cacao   Lebensmittelfarbe aus Kakaobutter Colorante alimentario de manteca de cacao   Corante alimentar em manteiga de cacau	502
COLORPAINT COLORANTI EFFETTO TEMPERA, PRONTI ALL'USO   Ready to use tempera effect colouring   Colorant effet détrempe, prêt à l'emploi   Gebrauchsfertige Temperafarben   Colorante efecto temple, listo para usar   Corante efeito tèmpera, pronto para usar	503
COLORANTI MODECOR Moddecor Colourings   Colorants Moddecor   Moddecor Farbstoffe   Colorantes Moddecor   Corantes Moddecor	504
DECORAZIONI IN CIOCCOLATO CHABLON Chocolate chablon decorations   Décorations en chocolat chablon   Schokoschablonen-Dekore Decoraciones de chocolate superfino   Decorações em chocolate extra fino	506
DISCO CHOC DISCO PERTORTE IN CIOCCOLATO CHABLON   Chocolate chablon disc for cakes   Disque pour gâteaux en chocolat chablon Schoko-Aufleger für Torten   Disco de chocolate superfino, para tartas   Disco para bolos em chocolate chablon	506
PETALI The Petals   Les Pétales   Die Blütenblätter   Los Pétalos   As Pétalas	507
DESIGN MOULD STAMPI PER DECORARE TORTE A RILIEVO   Moulds for decorating embossed cakes   Moules pour décorer les gâteaux en relief Formen, um Torten mit Relief zu verzieren   Moldes para decorar tartas en relieve   Moldes para decorar bolos com relevos	508
FIORI DECORATIVI Decorative flowers   Décors fleurs   Dekorblüten   Flores decorativas   Flores para decoração	509
FIORI E FOGLIE IN WAFER PAPER Wafer paper flowers and leaves   Fleurs et feuilles en Wafer Paper   Blumen und Blätter aus Wafer Paper Flores y hojas de Wafer Paper   Flores e folhas em Wafer Paper	509
SWEETY STICKERS FOGLI PER STAMPA ALIMENTARE FORMATO A4 PREFUSTELLATI   Pre-cut A4 size edible printing paper   Feuilles pour impression alimentaire format A4 prédécoupées   Vorgeschnittene Folien für Lebensmitteldruck, DIN A4   Hojas para impresión alimentaria formato A4, precortada Folhas para impressão alimentar formato A4, pré-cortadas	510
CRYSTAL DECOR E ISOMALTO Crystal Decor and Isomalt   Crystal Decor et Isomalt   Crystal Decor und Isomalt   Crystal Decor e Isomalt   Crystal Decor e Isomalte	511
NASTRI STRUCTURES Structures for ribbons   Rubans Structures   Bänder Structures   Cintas Structures   Fitas Structures	513
MINI TRASFERELLI PER CIOCCOLATO, ISOMALTO E CRYSTAL DECOR Chocolate, Isomalt and Crystal Decor Mini Transfer Sheets   Mini Transferts pour chocolat, Isomalt et Crystal Decor Mini-Abziehfolien für Schokolade, Isomalt und Crystal Decor   Mini Transfers para chocolate, Isomalt y Crystal decor Mini Folhas transfer para chocolate, Isomalte e Crystal Decor	514
STAMPI IN SILICONE Silicone moulds   Moules en silicone   Silikonformen   Moldes de silicona   Moldes de silicone	515
STAMPI PERSONA 3D 3D Figure moulds   Moules Personne 3D   3D-Personen Formen   Moldes para figura en 3D   Moldes para figuras em 3D	516
SWEET LACE EXPRESS Sweet Lace Express	517
SWEET LACE IN POLVERE Sweet Lace powder   Sweet Lace en poudre   Sweet Lace in Pulverform   Sweet Lace en polvo   Sweet Lace em pó	518
TRASFERELLI PER CIOCCOLATO Chocolate transfer sheets   Transferts pour chocolat   Abziehfolien für Schokolade   Transfers para chocolate   Transfere para chocolate	519
VESTIDOLCI - SWEETS DRESS I Bordi torta, Nastri Girotorta, Vesti biscotti   Fondant border, "Around the cake" sugar paste ribbon, Sweet decorations for cookies and cakes Bord en pâte à sucre, Ruban pour tour de gâteau en pâte à sucre, Douces décorations pour biscuits et gâteaux   Band aus Zuckermasse, Fondantränder, Süße Dekore für Kekse und Torten   Borde de fondant, Cinta de fondant, Dulces decoraciones para galletas y tartas Borda em pasta de açúcar   Fita em pasta de açúcar impressa   Decorações doces para bolacha e bolo	519

# AEROPENNA

Airbrush      Aerógrafo  
Aérographe    Aerógrafo  
Airbrush



MODO D'USO:

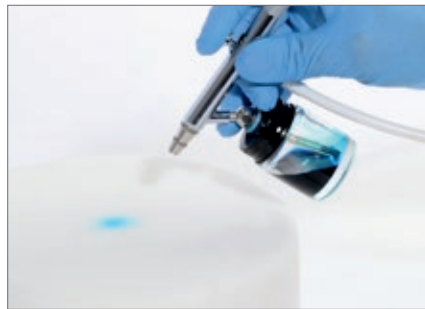
Riempire la boccetta con il colorante per aerografo

Tenendo con delicatezza l'aeropenna, premere la leva principale così che inizi ad uscire l'aria. Arretrare gradualmente per spruzzare

HOW TO USE:

Fill the bottle with airbrush colouring

Hold the airbrush delicately in your hand. By pressing the main lever, a stream of air begins to flow. Reduce the pressure gradually to spray



MODE D'EMPLOI:

Remplir le flacon avec le colorant pour aérographe

En tenant délicatement l'embout, appuyer sur le levier principal afin que l'air commence à sortir. Reculer graduellement pour vaporiser

ANWENDUNG:

Die Flasche mit der Airbrush-Farbe füllen

Den Airbrush sanft in der Hand halten, den Haupthebel drücken, damit der Auslass des Luftstroms beginnt. Zum Sprühen den Druck schrittweise verringern



INSTRUCCIONES DE USO:

Llene la ampolla con el colorante para aerógrafo

Sujete delicadamente el aerógrafo, presione la palanca principal para que empiece a salir el aire. Retroceda gradualmente para rociar

MODO DE USO:

Preencher a ampola com o corante para aerógrafo

Segurando delicadamente o aerógrafo, apertar a alavanca principal de modo a fazer sair o ar. Reduzir gradualmente a pressão para borrifar



Per realizzare piccoli particolari avvicinarsi alla base con l'aeropenna; per colorare una superficie più ampia allontanarsi

A seconda dell'impostazione selezionata sul compressore (L, M, H) si regola il flusso di uscita dell'aria e quindi l'ampiezza dell'applicazione colore ottenuta. L=LOW: applicazione ampiezza ristretta; M=MEDIUM: applicazione ampiezza media; H=HIGH: applicazione ampiezza maggiore. Aggiungendo acqua al colorante, è possibile diminuire l'intensità del colore ottenuto con l'applicazione

PER UNA CORRETTA MANUTENZIONE DELL'AEROGRAFO:

**1)** Svuotare la boccetta del colore dopo ogni utilizzo e lavarla accuratamente eventualmente utilizzando anche alcool etilico

**2)** Riempire la boccetta con acqua, bloccare la chiusura dell'ago con un dito e spruzzare; in questo modo il flusso d'aria tornerà nell'ugello pulendolo dai residui di colore

To make small details use the airbrush close to the surface; to colour a wider surface increase the distance from the surface

The airflow and colour application is regulated depending on the setting chosen (L, M, H). L=LOW: limited flow and application; M=MEDIUM: medium flow and application; H=HIGH: High flow and application. By adding water to the colouring you decrease the intensity of the colour applied

FOR CORRECT MAINTENANCE OF THE AIRBRUSH:

**1)** Empty the colour bottle after each use and wash thoroughly. Ethyl alcohol may be used

**2)** Refill the colour bottle with water; block the needle cover with a finger and spray. This allows the air to flow backward into nozzle removing the colouring residues



Pour réaliser des petits détails, se rapprocher de la base avec l'embout. S'éloigner pour colorer une surface plus large

Le débit de sortie d'air est réglé selon la position choisie sur le compresseur (L, M, H) qui régule l'ampleur de l'application de couleur obtenue. L=LOW: application restreinte; M=MEDIUM: application moyenne; H=HIGH: application large. En ajoutant de l'eau au colorant, il est possible de diminuer l'intensité de la couleur obtenue lors de l'application

POUR UN ENTRETIEN CORRECT DE AEROGRAPE:

**1)** Vider le flacon de la couleur après chaque utilisation et bien le laver en utilisant éventuellement de l'alcool éthylique

**2)** Remplir le flacon d'eau, bloquer la fermeture de l'aiguille avec un doigt et vaporiser. Ainsi le débit d'air retournera dans le gicleur en le nettoyant des résidus de couleur

Zur Gestaltung kleiner Details den Airbrush an die Basis annähern; zum Färben einer größeren Oberfläche weiter weg gehen

Je nach der auf dem Kompressor gewählten Einstellung (L, M, H) wird der Luftaustrittsfluss und damit die Auftragsbreite der Farbe reguliert. L=LOW: Auftragen auf geringe Breite; M=MEDIUM: Auftragen auf mittlere Breite; H=HIGH: Auftragen auf größere Breite. Durch die Zugabe von Wasser zur Farbe ist es möglich, die Intensität der aufgetragenen Farbe zu reduzieren

FÜR DIE KORREKTE INSTANDHALTUNG DES AIRBRUSH:

**1)** Die Farbflasche nach jeder Verwendung leeren und gründlich ausspülen. Eventuell auch Ethylalkohol verwenden

**2)** Die Flasche mit Wasser füllen, den Nadelverschluss mit einem Finger blockieren und sprühen; auf diese Weise kehrt der Luftfluss in die Düse zurück und reinigt sie von den Farbresten



Para realizar detalles pequeños acérquese a la base con el aerógrafo; para colorear una superficie más amplia aléjese

Dependiendo de la configuración seleccionada en el compresor (L, M, H) se regula el flujo de salida del aire y por lo tanto la amplitud de la aplicación color obtenida. L=LOW: aplicación amplitud restringida; M=MEDIUM: aplicación amplitud media; H=HIGH: aplicación amplitud mayor. Añadiendo agua al colorante, es posible reducir la intensidad del color obtenido con la aplicación

PARA UN MANTENIMIENTO CORRECTO DEL AEROGRAFO:

**1)** Vacíe la ampolla del color después de cada uso y lávela bien, en su caso, utilizando incluso alcohol etílico

**2)** Llene la ampolla con agua, bloquee el cierre de la aguja con un dedo y rocíe; de este modo el flujo de aire volverá en la boquilla limpiándola de los residuos de color

Para realizar pequenos pormenores, aproximar o aerógrafo da superfície; para colorir uma superfície mais ampla, afastar o aerógrafo da superfície

Em função da configuração selecionada no compressor (L, M, H), ajusta-se o fluxo de ar à saída e a amplitude da aplicação da cor. L=LOW: aplicação amplitude reduzida; M=MEDIUM: aplicação amplitude média; H=HIGH: aplicação amplitude elevada. Adicionando água ao corante, é possível diminuir a intensidade da cor aplicada

PARA UMA CORRETA MANUTENÇÃO DO AEROGRAFO:

**1)** Esvaziar a ampolla da tinta e lavá-la cuidadosamente depois de cada utilização, eventualmente usando álcool etílico

**2)** Encher o frasco com água, bloquear a proteção da agulha com um dedo e borrifar; deste modo, o fluxo de ar voltará no bútio, limpando-o das sobras de tinta





# ColorCioc



DAVIDE COMASCHI  
PASTRY CHEF



## COLORANTE ALIMENTARE IN BURRO DI CACAO

Cocoa butter food colouring  
Colorant alimentaire au beurre de cacao

Lebensmittelfarbe aus Kakaobutter

Colorante alimentario de manteca de cacao  
Corante alimentar em manteiga de cacau

## BASE BURRO DI CACAO

Cocoa butter base | Base beurre de cacao  
Kakaobutterbasis | Base manteca de cacao  
Base manteiga de cacau

## PER SUPERFICI

For surfaces | Pour surfaces  
Für Oberflächen | Para superficies  
Para superfícies



## MODO D'USO:

Rimuovi la pellicola argentata prima dell'uso, sotto al tappo

Sciogli il colorante direttamente all'interno del flacone con l'utilizzo di un bagno di acqua calda a +40°C

Porta il ColorCioc a +40°C, monitorando la temperatura con il termometro per alimenti (cod. 30550)

Una volta sciolto, raffredda il colorante e portalo alla temperatura di +27°/+30°C, agitandolo più volte per evitare la formazione di grumi

Durante l'utilizzo mantieni il colorante alla temperatura di +27°/+30°C

I ColorCioc possono essere utilizzati direttamente sugli stampi per cioccolato, su fogli di acetato, o sul cioccolato stesso usando pennelli o a mano libera direttamente dal flacone

Prima di colare il cioccolato, lasciare cremare il ColorCioc per qualche minuto ad una temperatura tra i +18°C e i +22°C

## HOW TO USE:

Remove the silver film under the cap before use

Melt the colouring directly in the bottle in a hot water bath at +40°C

Bring the ColorCioc to +40°C, monitoring the temperature with a food thermometer (cod. 30550)

Once melted, cool the colouring down to a temperature of +27°/30°C, mixing well to prevent lumps from forming

During use, keep the colouring at a temperature of +27°/+30°C

ColorCioc can be used directly on chocolate moulds, on acetate film or on the chocolate itself using brushes or free-hand directly from the bottle

Before pouring the chocolate, let the ColorCioc cream for a few minutes at a temperature between +18°C and +22°C

## MODE D'EMPLOI:

Avant usage, retirez la pellicule argentée, sous le bouchon

Faire fondre le beurre de cacao au bain marie sans dépasser +40°C

Portez le ColorCioc à +40°C, en contrôlant la température avec le thermomètre pour aliments (cod. 30550)

Une fois fondu, refroidissez le colorant et portez-le à la température de +27°/+30°C, en l'agitant plusieurs fois pour éviter la formation de grumeaux

Pendant l'utilisation, maintenez le colorant à la température de +27°/+30°C

Les ColorCioc peuvent être utilisés directement sur les moules à chocolat, sur les feuilles de transfert chocolat ou sur le chocolat en utilisant des pinceaux ou à main levée directement avec le flacon

Avant de verser le chocolat, laissez refroidir le ColorCioc pendant quelques minutes à une température entre +18°C et +22°C

## ANWENDUNG:

Silberfarbene Folie unter dem Deckel vor der Verwendung abziehen

Der Farbstoff direkt in dem Fläschchen schmelzen lassen durch einen heißen Wasserbad bei +40 °C

ColorCioc auf +40°C erwärmen, dabei die Temperatur mit einem Speisethermometer überwachen (cod. 30550)

Geschmolzene Farbmasse bis auf +27°/+30°C abkühlen lassen, dabei mehrmals schütteln, um Klumpenbildung zu verhindern

Bei der Verwendung Farbmasse zu +27°/+30°C halten

ColorCioc kann direkt in den Schokoladengussformen oder auf Acetatfolie verwendet bzw auf der Schokolade selbst mit Pinseln oder direkt aus der Flasche von Hand aufgetragen werden

Vor dem Färben der Schokolade ColorCioc einige Minuten lang bei einer Temperatur zwischen +18°C und +22°C cremig werden lassen

## INSTRUCCIONES DE USO:

Antes de usar, retire el papel de aluminio debajo del tapón

Derreta la manteca de cacao colocando la botellita en un baño de agua caliente a temperatura no superior a los +40°C

Lleve el ColorCioc a +40°C, monitoreando la temperatura con el termómetro para alimentos (cod. 30550)

Una vez disuelto, enfríe el colorante y llévelo a la temperatura de +27°/+30°C, agitándolo varias veces para evitar la formación de grumos

Durante el uso mantenga el colorante a la temperatura de +27°/+30°C

Los ColorCioc se pueden utilizar directamente en los moldes para chocolate, en hojas de acetato, o en el chocolate mismo usando pinceles o a mano libre directamente del frasco

Antes de verter el chocolate, deje solidificar el ColorCioc durante algunos minutos a una temperatura entre +18°C y +22°C

## MODO DE USO:

Remova a película prateada, debaixo da tampa, antes da utilização

Derreter a manteiga de cacau, colocar o frasco num recipiente de água quente a uma temperatura não superior a +40°C

Deixe que o ColorCioc alcance a temperatura de +40°, monitorando a temperatura com o termómetro para alimentos (cod. 30550)

Após derreter, arrefecer o corante e fazer com que alcance a temperatura de +27°/+30°C, agitando-o várias vezes para evitar a formação de grumos

Durante a utilização, manter o corante à temperatura de +27°/+30°C

Os ColorCioc podem ser utilizados diretamente nas formas para chocolate, em folhas de acetato, ou até mesmo no chocolate, usando pincéis ou à mão livre usando o frasco

Antes de aplicar o chocolate, deixar durante alguns minutos que o ColorCioc se solidifique, a uma temperatura entre +18°C e +22°C

# ColorPaint



COLORANTI EFFETTO TEMPERA, PRONTI ALL'USO

Ready to use tempera effect colouring  
Colorant effet détrempe, prêt à l'emploi

Gebrauchsfertige Temperafarben

Colorante efecto temple, listo para usar  
Corante efeito t mpera, pronto para usar

BASE ACQUA | Water-based |   base d'eau | Auf Wasserbasis | A base de agua |   base de  gua

PER SUPERFICI | For surfaces | Pour surfaces | Für Oberflächen | Para superficies | Para superfícies

Utilizzali con un pennello esattamente come le tempere o i colori acrilici

Use ColorPaints with a paintbrush in exactly the same way as tempera or acrylic paints

Utilisez les ColorPaint avec un feutre, exactement comme la détrempe ou les couleurs acryliques

ColorPaint mit einem Pinsel wie normale Tempera- oder Acrylfarben auftragen.

Utilice los ColorPaint con un pincel exactamente como la pintura al temple o los colores acr licos

Use os ColorPaint com um pincel exatamente como as t mperas ou as cores acr licas.

## MODO D'USO:

Mescola bene il colorante, per amalgamare il colore

Dipingi direttamente sulla superficie da decorare (cioccolato, pasta di zucchero, marzapane o pasta di gomma) con un pennello per dipingere

Per ottenere un colore sfumato, puoi diluire il colorante con un p  di acqua

Lascia asciugare per circa 10 minuti

## HOW TO USE:

Mix the colouring well to blend the colour

Paint directly on the surface to be decorated (chocolate, fondant, marzipan or gum paste) with a paintbrush

For a paler colour, you can dilute the colouring with water

Allow to dry for approx. 10 minutes



## MODE D'EMPLOI:

Mélangez soigneusement le colorant, pour amalgamer la couleur

Peignez directement sur la surface   décorer (chocolat, pâte   sucre, masepain ou pâte   gomme) avec un pinceau

Pour obtenir une couleur nuancée, vous pouvez diluer le colorant avec un peu d'eau

Laissez sécher pendant 10 minutes environ

## ANWENDUNG

Farbstoff gut mischen, damit die Farbe gleichmässig wird.

Direkt mit einem Malpinsel auf die zu dekorierende Oberfläche (Schokolade, Zuckerpaste, Marzipan oder Tragant) auftragen

Für Schattierungen können Sie den Farbstoff mit etwas Wasser verdünnen.

10 Minuten trocknen lassen

## INSTRUCCIONES DE USO:

Mezcle bien el colorante, para amalgamar el color

Pinte directamente en la superficie por decorar (chocolate, ondan marzap n o pasta de goma) con un pincel para pintar

Para obtener un color degradado, puede diluir el colorante con un poco de agua

Deje secar durante unos 10 minutos

## MODO DE USO:

Misture bem o corante, para misturar a cor

Pinte diretamente sobre a superfície a ser decorada (chocolate, massa de a ugar, marzip  ou massa de borracha) com um pincel para pintar

Para obter uma cor esbatida, poderá diluir o corante com um pouco de  gua

Deixar secar por cerca de 10 minutos



**COLORANTI  
MODECOR**  
Modecor Colourings  
Colorants Modecor  
Modecor Farbstoffe  
Colorantes Modecor  
Corantes Modecor

**FORMATO**  
Size  
Format  
Format  
Formato  
Formato

**COLORI**  
Colours  
Couleurs  
Farben  
Colores  
Cores

**IDROSOLUBILE**  
Water soluble  
Hydrosoluble  
Wasserlöslich  
Hidrosoluble  
Hidrossolúvel

**LIPOSOLUBILE**  
Liposoluble  
Liposoluble  
Fettlöslich  
Liposoluble  
Lipossolúvel

**BASE  
ACQUA**  
Water-based  
À base d'eau  
Auf Wasserbasis  
A base de água  
À base de água

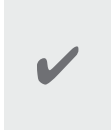
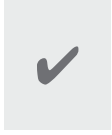
**BASE  
ALCOOL**  
Alcohol-based  
À base d'alcool  
Auf Alkoholbasis  
A base de alcohol  
À base de álcool

**BASE BURRO  
DI CACAO**  
Cocoa butter base  
Base beurre de cacao  
Kakaobutterbasis  
Base manteiga de cacao  
Base manteiga de cacao

Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free  
Gluten Free

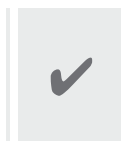
**Colorgel**  
COLORANTE IN GEL | Gel colouring  
Colorant gel | Farbgel | Colorante en gel  
Corante em gel

20g  
100g



**DAVIDE COMASCHI  
COLOR CIOG | COLORANTE ALIMENTARE IN  
BURRO DI CACAO** | Cocoa butter food colouring |  
Colorant alimentaire en beurre de cacao | Lebensmit-  
telfarbe aus Kakaobutter | Colorante alimentar de mante-  
ca de cacao | Corante alimentar em manteiga de cacau

150g



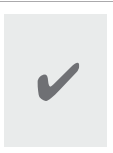
**COLOR LIQUID COLORANTI LIPOSOLUBILI**  
Liposoluble colours  
Colorants Liposolubles  
Fettlösliche Farben  
Colorantes Liposolubles  
Corantes lipossolúveis

190g



**COLOR DUST COLORANTI IN POLVERE**  
Powder food colours  
Colorants en poudre  
Pulverfarben  
Colorantes en polvo  
Corantes em pó

3g  
25g



**PERLATO SHINY**  
3g  
25g



**COLOR AIR COLORANTI LIQUIDI  
PER AEROGRAFO**  
Liquid colours for airbrush  
Colorants liquides pour aérographe  
Flüssigfarben für Spritzpistole  
Colorantes líquidos para aerógrafo  
Corantes líquidos para aerógrafo

45g  
190g

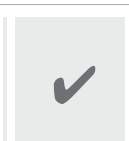


**PERLATO SHINY**  
190g

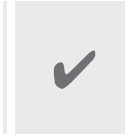


**COLOR SPRAY COLORANTI SPRAY**  
Spray colourings  
Colorants spray  
Sprühfarben  
Colorantes spray  
Corantes em spray

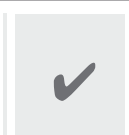
250ml



**PERLATO SHINY**  
50ml  
250ml

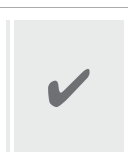


**EFFETTO METAL METAL EFFECT**  
250ml

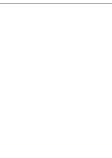


**EFFETTO VELLUTO**  
Velvet-effect spray colours  
Colorants spray effet détente  
Sprayfarbe mit Samteffekt  
Colorantes spray efecto terciopelo  
Corantes spray efeito veludo

250ml



**PERLATO SHINY**  
25ml



**\*PRODOTTI A BASE DI ZUCCHERO**  
 Sugar-based products  
 Produits à base de sucre  
 Produkten aus Zucker  
 Productos a base de azúcar  
 Produtos a base de açúcar

**\*\*MASSE GRASSE**  
 Fatty mixtures  
 Masses grasses  
 Fetthaltige Massen  
 Materias grasas  
 Gorduras

**CIOCCOLATO**  
 Chocolate  
 Chocolat  
 Schokolade  
 Chocolate  
 Chocolate

**ISOMALTO**  
 Isomalt  
 Isomalt  
 Isomalt  
 Isomalt  
 Isomalte

**\*\*\*PRODOTTI GELATERIA**  
 Ice Cream shop products  
 Produits pour le glacier  
 Produkten für Eisdiele  
 Productos para Heladeria  
 Produtos para Sorveteria

**PRODOTTI DA FORNO**  
 Baked products  
 Produits à cuire au four  
 Backwaren  
 Productos para hornear  
 Produtos cozidos no forno

**"SWEET LACE" IN POLVERE**  
 Powder  
 En poudre  
 In Pulverform  
 En polvo  
 Em pó



M			M			M	M	M
---	--	--	---	--	--	---	---	---

S		S						
---	--	---	--	--	--	--	--	--

	M	M				M		
--	---	---	--	--	--	---	--	--

M+S	M	M+S				M+S	M	
-----	---	-----	--	--	--	-----	---	--

S		S	M			S		
---	--	---	---	--	--	---	--	--

S	<p><b>M</b> = Per masse   For masses   Pour masses   Für Massen   Para masas   Para massas  <b>S</b> = Per superfici   For surfaces   Pour surfaces   Für Oberflächen   Para superficies   Para superficies</p> <p>*= Pasta di zucchero, pasta di gomma, pasta modellabile, ghiaccia reale, panna, marzapane, pastigliaggio   Fondant, gum paste dough, modelling paste, icing sugar, cream, marzipan, gum paste   Pâte à sucre, pâte à gomme, pâte à sucre modelable, glace royale, crème chantilly, masepain, pastillage   Fondant, Elastische Paste, Modellierbare Paste, Icing Zucker, Sahne, Marzipan, Tragant   Fondant, pastillaje, pasta moldeable, glasa real, nata, mazapán, pasta adragante   Pasta de açúcar, pasta de goma, pasta moldável, glacé real, creme chantilly, maçapão, pastilhagem</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--	--

S	<p>**= Ganache, burro di cacao   Ganache (filling), cocoa butter   Ganache, beurre de cacao   Ganasche, Kakaobutter   Ganache, manteiga de cacao   Ganache, manteiga de cacau</p> <p>***=Prodotti congelati, semifreddi, gelato, mousse   Frozen products, ice-cream cakes, ice cream, mousse   Produits congelés, entremets, glace, mousses   Gefrierprodukte, Eistorten, Eis-Dekor, Mousse   Productos congelados, semifrios, helado, mousse   Produtos congelados, semifrios, sorvete, mousse</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--	--

S	S	S	S			S	S	
---	---	---	---	--	--	---	---	--

S	S	S	S			S	S	
---	---	---	---	--	--	---	---	--

S	S	S	S			S	S	
---	---	---	---	--	--	---	---	--

				S				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

S		S						
---	--	---	--	--	--	--	--	--





# DECORAZIONI IN CIOCCOLATO CHABLON

Chocolate chablon decorations  
Décorations en chocolat chablon  
Schokoschablonen-Dekore

Decoraciones de chocolate superfino  
Decorações em chocolate extra fino

Smodellare delicatamente le decorazioni in cioccolato chablon

Gently remove the chocolate chablon decoration

Démoulez doucement les décorations en chocolat faites au chablon

Die Dekorationen aus Schokolade sanft aus den Formen lösen

Desmolde delicadamente las decoraciones de chocolate chablon

Retire delicadamente do molde as decorações em chocolate chablon

**Per le decorazioni piatte,** gira le decorazioni e toglie il foglio di acetato, stacca poi delicatamente ciascuna forma

**For flat decorations,** turn the decoration over and remove the plastic sheet, then gently remove each shape

**Pour les décorations plates,** retournez les décorations et retirez la feuille d'acétate, détachez ensuite délicatement chacune des formes

**Per le decorazioni arrotolate,** toglie prima l'acetato esterno e successivamente quello interno

**For rolled decorations** first remove the outside acetate sheet then remove the one on the inside

**Pour les décorations roulées,** retirez d'abord l'acétate externe et ensuite celui interne

**Bei flachen Dekorationen** die Dekorationen umdrehen und die Acetatfolie abnehmen, dann jede Form sanft ablösen

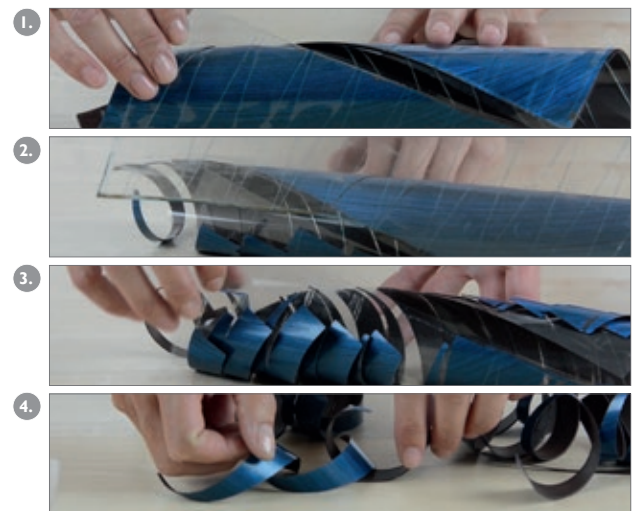
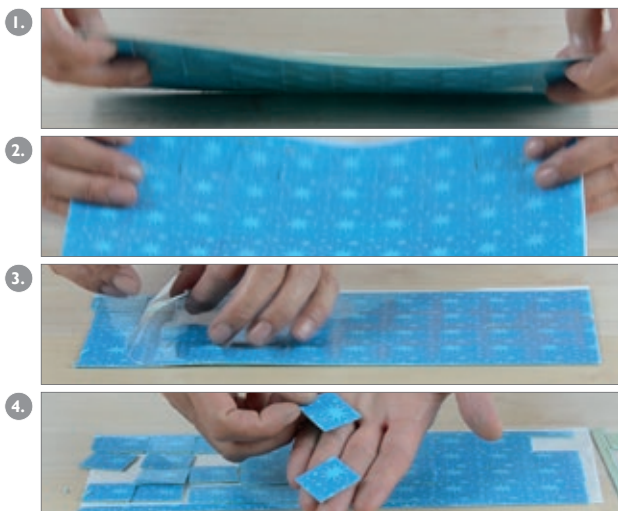
**Para las decoraciones llanas,** gire las decoraciones y retire la hoja de acetato, luego despegue delicadamente cada forma

**Para as decorações planas,** faça girar as decorações e retire a folha de acetato, logo retire delicadamente cada forma

**Bei den aufgerollten Dekorationen** zuerst die äußere und dann die innere Acetatfolie entfernen Dekorationen zuerst die äußere und dann die innere Acetatfolie entfernen

**Para las decoraciones enrolladas,** primero retire el acetato externo y sucesivamente el interior

**Para as decorações enroladas,** retire primeiro o acetato externo e depois o interno



## DISCO CHOC

DISCO PER TORTE IN CIOCCOLATO CHABLON  
Chocolate chablon disc for cakes  
Disque pour gâteaux en chocolat chablon

Schoko-Aufleger für Torten  
Disco de chocolate superfino, para tartas  
Disco para bolos em chocolate chablon

**1) Togliere delicatamente la pellicola sul fronte del Disco,** aiutandosi con uno strumento appuntito

**1) Carefully remove the film from the back of the disc,** with the aid of a sharp tool

**1) Enlever tout doucement la pellicule sur le disque à l'aide d'un ustensile pointu**

**2) Posizionare direttamente il disco sul dolce**

**2) Place the disc directly on the cake**

**2) Positionner le disque directement sur le gâteau**

Dopo aver posizionato il prodotto sulla torta, conservare il dolce in frigorifero a +4°C.  
Per torte conservate in abbattitore (-18°C), consigliamo di posizionare il disco dopo lo scongelamento del dolce

After placing the disc on the cake, store it in the fridge at +4°C  
For cakes stored in the blast chiller (-18°C), we recommend placing the disc on the cake only after defrosting

Après avoir positionné le produit sur le gâteau, le conserver dans le réfrigérateur a +4°C. Pour des gâteaux conservés dans les cellules de refroidissement (-18°C), nous conseillons de positionner le disque après la décongélation du gâteau

**1) Vorsichtig die Folie von der Vorderseite der Scheibe entfernen,** indem Sie sich mit einem scharfen Werkzeug helfen

**1) Con la ayuda de algo puntiagudo,** quitar con cuidado el plástico que cubre el disco

**1) Com ajuda de algo bicudo,** tirar com cuidado o plástico que cobre a placa

**2) Legen Sie die Schoko-Scheibe direkt auf die Torte**

**2) Colocar el disco directamente sobre la tarta**

**2) Colcar a placa directamente sobre o bolo**

Nachdem Sie das Produkt auf die Torte gelegt haben, bewahren Sie den Kuchen im Kühlschrank bei +4°C auf. Für Torten die im Schnellabkühler aufbewahrt werden (-18°C) empfehlen wir die Scheibe erst nach dem Auftauen der Torte zu legen.

Después de haber colocado el producto sobre la tarta, conservarla en la nevera a +4°C. Para tartas conservadas en abatidor (-18°C), aconsejamos de colocar el disco después de haber descongelado la tarta

Após colocação do produto sobre o bolo, conservar no frigorífico a +4°C. Para bolos conservados em resfriadores (-18°C) aconselhamos colocação da placa após a descongelação do bolo



# PETALI

The Petals  
Les Pétales  
Die Blütenblätter

Los Pétalos  
As Pétalas



• Per una maggiore precisione fissa la **sfera 3D** in cioccolato con un po' di cioccolato su un piano, prima di montare i petali

• For greater precision: fix the **chocolate 3D sphere** onto a flat surface with some chocolate before assembling the petals

• Pour une plus grande précision, fixez la **sphère 3D** en chocolat avec un peu de chocolat sur un plan de travail avant de monter les pétales

• Für eine präzisere Arbeit mit etwas Schokolade auf einer Fläche befestigen, bevor man die Blütenblätter ansetzt

• Para una mayor precisión fije la **esfera 3D** de chocolate con un poco de chocolate en una superficie, antes de montar los pétalos

• Para uma maior precisão, fixe a **esfera em 3D** em chocolate com um pouco de chocolate sobre uma superfície plana, antes de montar as pétalas

• Utilizza il DecorAid - Refrigerante alimentare spray (cod 24380) per fissare i petali, ad una distanza di 20cm

• Use the DecorAid - cooling food spray (cod. 24380) at a distance of 20cm to fix the petals

• Utilisez le DecorAid - spray réfrigérant alimentaire (cod. 24380) pour fixer les pétales, à une distance de 20cm

• Verwenden Sie DecorAid - Lebensmittelkühlspray (Art. 24380) zum Befestigen der Blütenblätter, aus 20cm Entfernung

• Utilice el DecorAid - refrigerante alimentario spray (cód 24380) para fijar los pétalos, a una distancia de 20cm

• Use o DecorAid - refrigerante alimentar em spray (cód. 24380) para fixar as pétalas, a uma distância de 20 cm

Per ogni fiore puoi utilizzare **6 petali grandi** e **6 petali piccoli**. Circa **8 fiori** per confezione

For each flower use **6 large petals** and **6 small** - approx. **8 flowers** per pack

Pour chaque fleur, vous pouvez utiliser 6 pétales grand format et 6 pétales petit format. Environ 8 fleurs par boîte

Für jede Blüte können Sie **6 große** und **6 kleine** Blütenblätter verwenden - ca. **8 Blüten** pro Packung

Para cada flor puede utilizar **6 pétalos grandes** y **6 pétalos pequeños** - unas **8 flores** por paquete

Para cada flor, poderá usar **6 pétalas grandes** e **6 pétalas pequenas**. Cerca de **8 flores** por embalagem

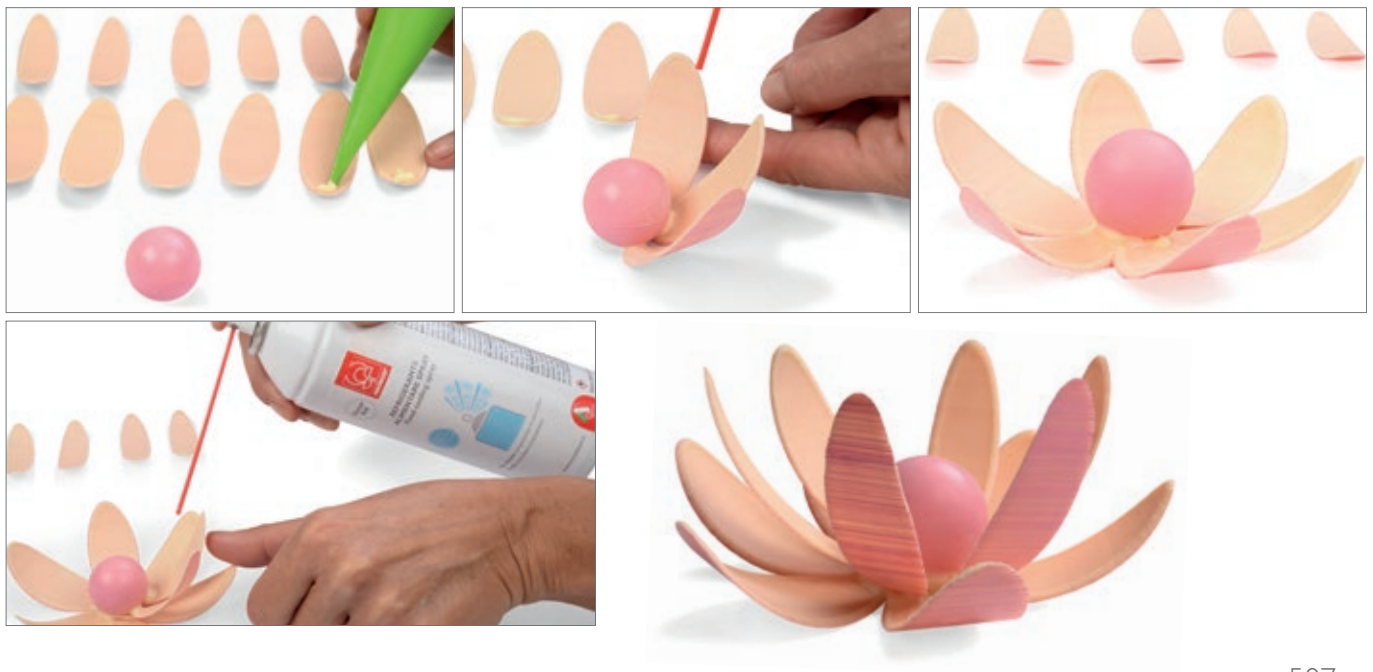
## MODELLO "MARGHERITA"

"Daisy" model | Modèle "Marguerite" | Modell "Margerite" | Modelo "Margarita" | Modelo "Margarida"



## MODELLO "FIOR DI LOTO"

"Lotus flower" model | Modèle "Fleur de lotus" | Modell "Seerose" | Modelo "Flor de Loto" | Modelo "Flor de Lótus"







# Design Mould

STAMPI PER DECORARE TORTE A RILIEVO  
Moulds for decorating embossed cakes  
Moules pour décorer les gâteaux en relief

Formen, um Torten mit Relief zu verzieren  
Moldes para decorar tartas en relieve  
Moldes para decorar bolos com relevos



Le paste di Zucchero **POP Moddecor** (100g, 500g, 1kg, 5kg) garantiscono il risultato del decoro a rilievo.

I Design Mould non funzionano con altre paste di zucchero

Fondants **POP Moddecor** (100g, 500g, 1kg, 5kg) ensure a perfect embossed decoration result.

The Design Mould does not work with other fondants

Les pâtes à Sucre **POP Moddecor** (100g, 500g, 1kg, 5kg) garantissent le résultat de la décoration en relief.

Les Design Moulds ne fonctionnent pas avec d'autres pâtes à sucre

Die Zuckermassen **POP Moddecor** (100g, 500g, 1kg, 5kg) garantieren das Resultat Reliefdekor.

Die Design Moulds funktionieren nicht mit anderen Zuckermassen

Los Fondant **POP Moddecor** (100g, 500g, 1kg, 5kg) garantizan el resultado de la decoración en relieve.

Los Design Mould no funcionan con otros fondant.

As pastas de Açúcar **POP Moddecor** (100g, 500g, 1kg, 5kg) garantem o resultado da decoração em relevo.

Os Design Mould não funcionam com outros tipos de pastas de açúcar

**1)** Stendi la Pasta di zucchero **POP** fino ad uno spessore di 2mm. Spolvera leggermente lo stampo con amido di mais. Appoggia la pasta sul Design Mould e premi con il palmo della mano per farla aderire a tutte le cavità. Premi con il mattarello progressivamente finché il bordo superiore dello stampo taglia la pasta

**2)** Spennella la superficie della pasta con acqua e, con il punteruolo, elimina gli elementi non desiderati del Design Mould

**3)** Appoggia lo stampo al sotto-torta e con il palmo della mano fai aderire uniformemente la decorazione alla torta

**4)** Togli delicatamente il Design Mould accertandoti che tutta la decorazione di Pasta POP sia perfettamente aderita alla torta, e il gioco è fatto

**1)** Roll out the **POP** Fondant to a thickness of 2mm. Dust the mould lightly with cornflour. Lay the fondant on the Design Mould and press with the palm of your hand in order to fill the cavities completely. Press with the rolling pin until the top border cuts the paste

**2)** Brush the surface of the paste with water and eliminate unwanted elements from the Design Mould with the pick

**3)** Holding upright with the fondant side against the cake, apply the decoration uniformly to the cake with the palm of your hand

**4)** Delicately remove The Design Mould being sure that the entire POP Fondant decoration adheres perfectly to the cake

**1)** Étalez la pâte à sucre **POP** sur une épaisseur de 2mm. Saupoudrez légèrement le moule d'amidon de maïs. Posez la pâte sur le Design Mould et appuyez avec la paume de la main pour la faire adhérer à toutes les cavités. Appuyez à l'aide du rouleau progressivement jusqu'à ce que le bord supérieur du moule coupe la pâte

**2)** Passez au pinceau la surface de la pâte avec de l'eau et, à l'aide du pointeau, éliminez les éléments non désirés du Design Mould

**3)** Posez le moule sur le support gâteau et, à l'aide de la paume de la main, faites adhérer uniformément la décoration au gâteau

**4)** Enlevez délicatement le Design Mould en vérifiant que toute la décoration en Pâte POP ait parfaitement adhéré au gâteau et le tour est joué

**1)** Rollen Sie den "**POP** Fondant" bis zu einer Dicke von 2 mm aus. Bestäuben Sie die Form leicht mit Maisstärke. Legen Sie die Masse auf das Design Mould und drücken Sie mit der Handfläche darauf, damit sie in allen Vertiefungen anliegt. Drücken Sie sukzessive mit dem Nudelholz darauf, bis der obere Rand der Form die Masse durchschneidet

**2)** Bestreichen Sie die Oberfläche der Masse mit Wasser und entfernen Sie die unerwünschten Teile des Design Mould mit einem spitzen Metallstift

**3)** Legen Sie die Form auf die Tortenplatte und helfen Sie mit dem Handteller mit, dass die Dekoration gleichmäßig an der Torte anhaftet

**4)** Entfernen Sie vorsichtig das Design Mould, indem Sie sichergehen, dass die ganze "POP Fondant"-Dekoration gut an der Torte anhaftet - und die Runde ist geschafft

**1)** Estira el fondant **POP** con un grosor de 2mm. Espolvorea ligeramente el molde con almidón de maíz. Coloca la pasta en el Design Mould y presiona con la palma de la mano para que adhiera a todas las cavidades. Presiona con el rodillo progresivamente hasta que el borde superior del molde corte la pasta

**2)** Pinta la superficie de la pasta con agua y, con el punzón, elimina los elementos no deseados de los Design Mould

**3)** Apoya el molde a la base para tarta y con la palma de la mano haz adherir uniformemente la decoración a la tarta

**4)** Retira delicadamente el Design Mould asegurándote de que toda la decoración de pasta Pop esté perfectamente adherida a la tarta, y ya está

**1)** Estender a Pasta de açúcar **POP** com uma espessura de 2mm. Polvilhar ligeiramente o molde com amido de milho. Apoiar a pasta sobre o Design Mould e apertar com a palma da mão para a fazer colar a todas as cavidades. Pressionar com o rolo progressivamente até que a borda superior do molde corte a pasta

**2)** Pincelar a superfície da pasta com água e, com o furador, eliminar os elementos não desejados do Design Mould

**3)** Apoiar o molde ao suporte do bolo e com o palmo da mão fazer colar uniformemente a decoração ao bolo

**4)** Tirar delicadamente o Design Mould assegurando-se que toda a decoração de Pasta POP seja perfeitamente colada ao bolo, e está feito



# FIORI DECORATIVI

Decorative flowers  
Décors fleurs  
Dekorblüten

Flores decorativas  
Flores para decoração



## Fiori e foglie in Wafer paper

Wafer paper flowers and leaves  
Fleurs et feuilles en Wafer Paper  
Blumen und Blätter aus Wafer Paper

Flores y hojas de Wafer Paper  
Flores e folhas em Wafer Paper



**1)** Stacca delicatamente dai fogli le forme dei fiori

**2)** Spennella leggermente la wafer paper con acqua per assemblare le parti del fiore  
Se vuoi far aprire i petali, spennella l'acqua sulla parte ruvida; se vuoi che i petali si chiudano, spennella sulla parte liscia

### Per colorare i fiori:

- Spennella a secco i ColorDust (coloranti in polvere)
- Oppure spruzza i ColorSpray, ad almeno 40 cm di distanza.
- Usa i pennarelli alimentari per i dettagli

Consiglio: puoi completare i fiori con i pistilli per fiori disponibili in 3 colori (rosa, giallo e bianco)

**1)** Gently detach the flower shapes from the sheet

**2)** Brush the wafer paper with some water to assemble the flower  
If you want to create a wide open flower effect, brush on the rough side; If you prefer a flower bud effect, brush on the smooth side

### To color the flowers:

- Brush the Colour Dust (powder colourings) on the flowers;
- Or spray them with ColorSpray, from at least 40 cm distance
- Use the food markers for details

Tip: complete your flowers with the pistils for flowers available in 3 colours (pink, yellow and white)

**1)** Détachez délicatement des feuilles les formes des fleurs

**2)** Badigeonnez légèrement la wafer paper avec de l'eau pour assembler les parties de la fleur  
Badigeonnez l'eau sur la partie rugueuse pour obtenir une fleur aux pétales ouverts ; badigeonnez la partie lisse pour obtenir une fleur aux pétales fermés

### Pour colorer les fleurs:

- Badigeonnez à sec les ColorDust (colorants en poudre)
- Ou bien vaporisez les ColorSpray, à une distance d'au moins 40 cm.
- Utilisez les feutres alimentaires pour les détails

Conseil: vous pouvez compléter vos fleurs avec les pistils pour fleurs disponibles en 3 couleurs (rose, jaune et blanc)

**1)** Blumenformen vorsichtig von den Blättern trennen

**2)** Waffelpapier leicht mit Wasser einpinseln, um die Blumentteile zusammenzusetzen  
Wenn die Blütenblätter sich öffnen sollen, rauhen Teil mit Wasser einpinseln; wenn die Blütenblätter sich schließen sollen, glatten Teil einpinseln

### Zum Färben der Blumen:

- ColorDust (Farbstoffe in Pulver) trocken mit dem Pinsel auftragen
- OderColorSpray aus mindestens 40 cm Entfernung aufsprühen.
- Lebensmittelfarbe-Filzstifte für Details verwenden

Rat: Sie können die Blumen mit den in drei Farben (rosa, gelb und weiß) verfügbaren Blütemtempeln vervollständigen

**1)** Despegue con cuidado las formas de las flores de las hojas

**2)** Pinte ligeramente el wafer paper con agua para ensamblar las partes de la flor  
Si desea abrir los pétalos, pinte con agua la parte áspera; si desea que los pétalos se cierren, pinte la parte lisa

### Para colorear las flores:

- Pinte en seco usando los Color-Dust
- O pulverice los ColorSpray, a al menos 40 cm de distancia.
- Utilice los rotuladores alimentarios para los detalles

Consejo: puede completar las flores con los pistilos para flores disponibles en 3 colores (rosa, amarillo y blanco)

**1)** Retire delicadamente das folhas as formas das flores.

**2)** Pincele levemente o papel wafer com água para montar as partes da flor.  
Se desejar abrir as pétalas, pincele água na parte áspera. Se desejar fechar as pétalas, pincele na parte lisa

### Para colorir as flores:

- Pincele a seco os Color-Dust (corantes em pó)
- Ou borrife os ColorSpray, a pelo menos 40 cm de distância.
- Use os pincéis para alimentos para decorar os detalhes

Conselho: poderá completar as flores com os pistilos para flores disponíveis em 3 cores (rosa, amarelo e branco)



# SWEET STICKERS

FOGLI PER STAMPA ALIMENTARE FORMATO A4  
Edible A4 size printing paper  
Feuilles pour impression alimentaire format A4

Blätter für Lebensmitteldruck Format A4  
Hojas para impresión alimentaria formato A4  
Folhas para impressão alimentar formato A4

• Scarica l'ultima versione del Software Decojet Creator dal link indicato nelle istruzioni della stampante Modacor

• Download the latest version of Decojet Creator Software from the link shown in the Modacor printer instructions.

• Téléchargez la dernière version du logiciel Decojet Creator à partir du lien indiqué dans les instructions de l'imprimante Modacor

• Bitte neueste Version der Software Decojet Creator unter dem in der Anleitung des Modacor-Druckers angegebenen Link herunterladen

• Descargue la última versión del Software Decojet Creator desde el enlace indicado en las instrucciones de la impresora Modacor

• Baixe a última versão do Software Decojet Creator através do link indicado nas instruções da impressora Modacor

• Importa l'immagine nel software

• Import the picture to the software

• Importez l'image dans le logiciel

• Bild in die Software importieren

• Importe la imagen en el software

• Importe a imagem no software

• Il software è impostato per replicare e centrare in automatico l'immagine nelle forme

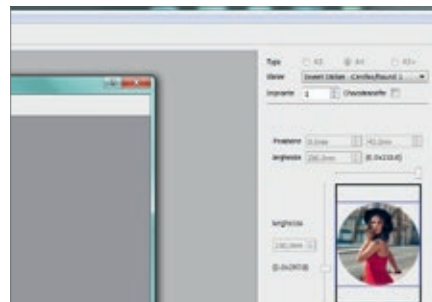
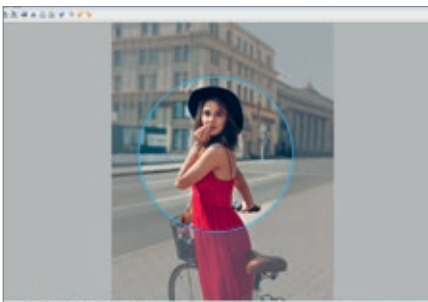
• The software is set to automatically copy and center the image in the shapes

• Le logiciel est configuré pour répliquer et pour centrer automatiquement l'image dans les formes

• Die Software ist so eingestellt, dass das Bild automatisch in die Formen übertragen und zentriert wird

• El software está configurado para replicar y centrar en automático la imagen en las formas

• O software foi configurado para reproduzir e centralizar automaticamente a imagem nas formas



• Posiziona il foglio nella stampante alimentare con il bordo in acetato rivolto verso l'alto

• Place the sheet in the edible printer with the acetate edge facing upwards

• Placez la feuille dans l'imprimante alimentaire avec le bord en acétate tourné vers le haut

• Blatt in den Lebensmitteldrucker mit dem Acetatrand nach oben einlegen

• Coloque la hoja en la impresora alimentaria con el borde de acetato hacia arriba

• Posicione a folha na impressora alimentar com a borda em acetato virada para cima

• Una volta asciugata la stampa, stacca lo Sweet Sticker dal foglio acetato e spruzza la Lacca Alimentare Spray (cod. 24400) sul retro prima di posizionarlo sul dolce - per isolarlo al meglio su panne e creme

• Once the print is dry, detach the Sweet Sticker from the acetate sheet and spray with Food Spray Lacquer (cod. 24400) on the back before placing it on the cake - to better insulate on cream and pastry cream

• Une fois que l'impression est sèche, détachez l'autocollant Sweet Sticker de la de la feuille d'acétate et vaporisez la laque alimentaire en spray (cod. 24400) sur le verso, avant de le positionner sur le gâteau - pour l'isoler au mieux sur les crèmes

• Nachdem der Druck getrocknet ist, Sweet Sticker von der Acetatfolie abziehen und Lebensmittellack (Art. 24400) auf die Rückseite sprühen, bevor man ihn auf der Torte positioniert - damit er sich auf Creme oder Sahne besser abhebt

• Una vez que la impresión esté seca, despegue el Sweet Sticker de la hoja de acetato y pulverice la laca Alimentaria Spray (cod. 24400) en el reverso antes de colocarlo sobre el dulce - para aislarlo de la mejor manera sobre natas y cremas

• retire o Sweet Sticker da folha em acetato e borrife o laquê Alimentar Spray (cód. 24400) na parte traseira antes de posicioná-lo sobre o doce - para isolá-lo da melhor maneira em natas e cremes







Con l'Isomalto puoi creare decorazioni per dolci con effetto trasparente sia bianche sia colorate. Modella l'isomalto sia manualmente, sia utilizzando stampi in silicone

With Isomalt you can create crystal-like transparent decorations, both white and coloured. You can model by hand or using silicone moulds.

Avec l'Isomalte il est possible de créer des décorations blanches ou colorées pour gâteaux avec un effet transparent. Modeler l'Isomalt manuellement ou en utilisant les moules en silicone.

Mit Isomalt können Sie Dekorationen für Süßwaren mit Transparenzeffekt gestalten, sowohl weiß als auch farbig. Modellieren Sie Isomalt sowohl mit der Hand als auch unter Verwendung von Silikonformen

Con el Isomalt puede crear decoraciones para dulces con efecto transparente tanto blancas como coloreadas. Modele el Isomalt tanto manualmente como utilizando moldes de silicona

Com o Isomalte pode criar decorações para bolos com efeito transparente, quer brancas quer coloridas. Moldar o Isomalte manualmente ou utilizando os moldes de silicone.

## MODO D'USO:

**Attenzione:** l'Isomalto è un prodotto con temperatura di fusione a 180°C; prima di maneggiarlo è necessario indossare i guanti per Isomalto Modecor resistenti ad alte temperature. Si consiglia di utilizzare utensili di metallo

## HOW TO USE:

**Warning:** Isomalt is a product with a melting point of 180°C; always wear the Modecor Isomalt heatproof gloves during use. We also recommend using metal utensils

## MODE D'EMPLOI:

**ATTENTION:** l'Isomalt est un produit ayant une température de fusion à 180°C; avant de le manipuler; il faut porter les gants pour Isomalt Modecor résistants aux hautes températures. Nous conseillons d'utiliser des ustensiles en métal

## ANWENDUNG:

**Achtung:** Isomalt ist ein Produkt mit einer Schmelztemperatur von 180°C; vor der Verarbeitung die hitzebeständigen Handschuhe für Modecor Isomalt anziehen. Die Verwendung von Metallutensilien wird empfohlen

## INSTRUCCIONES DE USO:

**Atención:** el isomalt es un producto con punto de fusión a 180°; antes de manipularlo, es necesario ponerse guantes para Isomalt Modecor resistentes a altas temperaturas. Se recomienda el uso de utensilios de metal

## MODO DE USO:

**Atenção:** o isomalte é um produto com um ponto de fusão de 180°; manipular o isomalte usando sempre luvas refratárias para Isomalte Modecor. Aconselhamos o uso de utensilios de metal



**1)** Poni un po' di Isomalto a secco nella **coppetta in silicone (cod. 30737)**

**1)** Place a small amount of dry Isomalt in the **silicone cup (cod. 30737)**

**1)** Placer un peu de Isomalt à sec dans un récipient résistant aux hautes températures (par ex. en silicone **cod. 30737**).

**1)** Ein wenig Isomalt in trockener Form in einen hitzebeständigen Behälter geben (z.Bsp. Silikon) **cod. 30737**

**1)** Coloque un poco de Isomalt en seco en un contenedor resistente a altas temperaturas (por ej. silicona) **cod. 30737**

**1)** Meter uma pequena quantidade de Isomalte a seco num recipiente resistente a altas temperaturas (ex. silicone) **cod. 30737**

**2)** Porta l'Isomalto a temperatura di fusione in microonde. In alternativa sciogli i grani a secco (senza altri liquidi) in un pentolino direttamente sul fuoco

**2)** Place the Isomalt in the microwave until it reaches the melting point. Alternatively you can place the dry isomalt (without other liquids) directly in a pan over the flame

**2)** Porter l'Isomalt à la température de fusion au micro-ondes. Il est aussi possible de faire fondre les grains à sec (sans autres liquides) dans une casserole directement sur le feu.

**2)** Das Isomalt in der Mikrowelle auf Schmelztemperatur bringen. Alternativ dazu können auch die Körner in trockenem Zustand (ohne andere Flüssigkeiten) in einen kleinen Topf gegeben und direkt auf dem Herd aufgelöst werden

**2)** Ponga el Isomalt en el microondas hasta que alcance el punto de fusión. Alternativamente disuelva los granos en seco (sin otros líquidos) en un cazo directamente sobre el fuego

**2)** Levar o Isomalte ao ponto de fusão no microondas. Em alternativa, derreter os grãos a seco (sem adição de outros líquidos) num tacho, diretamente no lume

**3)** Raggiunta la fusione, per ottenere un decoro liscio ed omogeneo, mescola delicatamente il composto vischioso

**3)** To obtain a smooth and homogeneous decoration, once you reach the melting point delicately stir the sticky mix

**3)** Lorsque le produit a fondu, mélanger délicatement le composé visqueux pour obtenir une décoration lisse et homogène

**3)** Wenn das Produkt geschmolzen ist, das viskose Präparat vorsichtig umrühren, um einen glatten und einheitlichen Dekor zu erhalten

**3)** Para obtener una decoración lisa y homogénea, una vez alcanzada la fusión, mezcle delicadamente el compuesto viscoso

**3)** Uma vez atingido o ponto de fusão, para obter uma decoração lisa e homogénea, misturar delicadamente a composição viscosa





# Crystal Decor



4) Cola l'Isomalto negli Stampi Rossi in silicone Moddecor; dopo averli spruzzati con lo **Spray per Isomalto** (cod 23192)

4) Pour the Isomalt into the Moddecor silicon Red Moulds after spraying them with **Spray for Isomalt** (cod 23192)

4) Versez l'Isomalt dans les Moules Rouges en silicone Moddecor; après les avoir vaporisés avec le **Spray Pour Isomalt** (cod 23192)

4) Den Isomalt in die Roten Moddecor-Silikonformen gießen, nachdem diese mit **Spray Für Isomalt** besprüht wurden (cod 23192)

4) Vierta el Isomalt en los Moldes Rojos de silicona Moddecor; después de rociarlos con **Spray para Isomalt** (cod 23192)

4) Deite o Isomalte nos Moldes Vermelhos em silicone Moddecor; depois de tê-los vaporizados com **Spray Para Isomalt** (cod 23192)

5) Con l'aiuto della **Spatola per Isomalto** (cod 30482) stendi il composto nelle fessure dello Stampo e lascia raffreddare per 1 minuto

5) With the aid of the **Spatula for Isomalt** (cod 30482), spread the mixture into the fissures of the Mould and let it cool for 1 minute

5) A l'aide de la **Spatule pour Isomalt** (cod 30482), étalez le mélange dans les interstices du Moule et laissez refroidir pendant 1 minute

5) Mit Hilfe der **Isomalt-Spatel** die Masse in die Form geben (cod 30482), bis jeder Winkel ausgefüllt ist, und 1 Minute lang abkühlen lassen

5) Con la ayuda de la **Espátula para Isomalt** (cod 30482) extiende el compuesto en las ranuras del Molde y deje enfriar durante 1 minuto

5) Com a ajuda de **Espátula para Isomalte** (cod 30482), estenda o composto nas cavidade do Molde e deixe arrefecer durante 1 minuto

6) Smodella delicatamente il decoro e applicalo sulla torta

6) Gently remove the decoration and place it on the cake

6) Démoulez délicatement le décor et appliquez le sur le gâteau

6) Die Dekoration sanft aus der Form lösen und auf der Torte anbringen

6) Desmolde delicadamente la decoración y aplíquela sobre la tarta

6) Retire delicadamente a decoração do molde e aplique-o no bolo

## IL CONSIGLIO IN PIÙ

Una volta fuso, aggiungi qualche goccia di **Color-gel** Moddecor e mescola delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo del colore desiderato

## USEFUL TIPS

Once melted, add a few drops of Moddecor **Color-gel** and mix carefully until reaching the desired colour effect

## LE CONSEIL EN PLUS

Lorsqu'il a fondu, ajoutez quelques gouttes de **Color-gel** Moddecor et mélangez délicatement jusqu'à l'obtention d'un composé homogène de la couleur désirée

## NOCH EIN TIPP

Nachdem das Produkt geschmolzen ist, ein paar Tropfen Moddecor **Color-gel** dazugeben und vorsichtig umrühren, bis ein einheitliches Präparat in der gewünschten Farbe erhalten wird

## CONSEJOS ÚTILES

Una vez derretido, añada unas gotas de **Color-gel** Moddecor y mezcle delicadamente hasta obtener un compuesto homogéneo del color deseado

## DICAS ÚTEIS

Uma vez derretido, adicionar algumas gotas de **Color-gel** Moddecor e misturar delicadamente até obter uma consistência homogénea e a cor desejada

L'Isomalto in eccesso solidificato può essere riportato a fusione e rilavorato, fino a 3 volte

The excess solid Isomalt can be re-heated and re-worked up to 3 times

L'Isomalt solidifié excédent pourra être encore fondu et remodelé jusqu'à trois fois

Wenn das Isomalt zu hart ist, kann es noch einmal geschmolzen und bis zu dreimal neu verarbeitet werden

El exceso de Isomalt solidificado se puede volver a fundir y trabajar, hasta 3 veces

O isomalte em excesso e solidificado pode ser reaquecido e retrabalhado até um máximo de 3 vezes

- Per donare un effetto perlato, aggiungi un po' di **ColorDust Perlato** - colorante in polvere - all'Isomalto fuso e mescola delicatamente
- Su decorazioni spesse per lucidarle usa il **Deco Torch Moddecor** - cannello da cucina
- Una volta raffreddato, puoi donare un tocco di glitter con lo **Stardust** - spray glitter trasparente

- To give a pearly effect add a little **Pearly Colour-Dust** - Powdered colour - to the Isomalt and gently mix.
- To glaze thick decorations, use the **Moddecor Deco Torch** - kitchen blowtorch.
- Once cool, you can give it a touch of glitter with **Stardust** - transparent spray glitter

- Pour donner un effet nacré, ajoutez un peu de **ColorDust Perlato** - colorant en poudre à l'Isomalt fondu et mélangez délicatement
- Sur des décorations épaisses, pour les faire briller, utilisez le **Deco Torch Moddecor** - chalumeau de cuisine
- Une fois refroidi, vous pouvez donner une touche pailletée avec le **Stardust** - spray pailleté transparent

- Für einen Perleffekt dem geschmolzenen Isomalt ein wenig **ColorDust Perlfarben** - Farbpulver - zugeben und vorsichtig mischen
- Um dicke Dekorationen glänzend zu machen, den **Moddecor Deco Torch** - Küchenbrenner verwenden
- Nach dem Abkühlen können Sie der Dekoration mit **Stardust**, dem transparenten Glitterspray, einen Hauch von Glitter verleihen

- Para dar un efecto perlado, añadir un poco de **ColorDust Perlado** - colorante en polvo - al Isomalt fundido y mezcle delicadamente
- Para dar brillo a decoraciones gruesas, use el **Deco Torch Moddecor** - soplete de cocina.
- Una vez enfriado, puede dar un toque de glitter con el **Stardust** - spray glitter transparente

- Para um efeito perolado, adicione um pouco de **ColorDust Perolado** - corante em pó - com Isomalte derretido e misture delicadamente
- Sobre decorações densas, para doar brilho utilize o **Deco Torch Moddecor** - maçarico para cozinha
- Uma vez arrefecido, pode proporcionar um toque de glitter com o **Stardust** - spray com brilhantes transparente

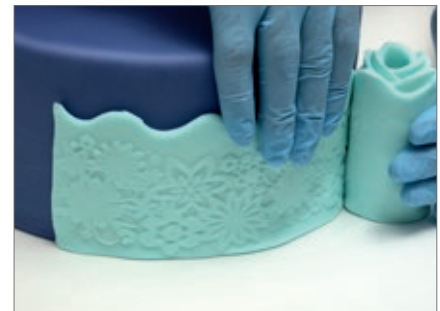
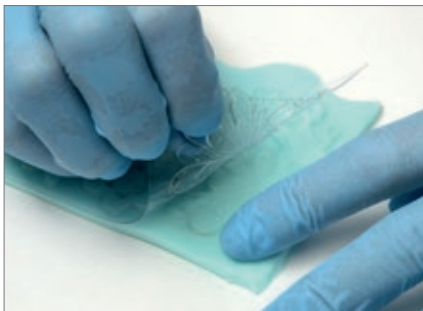
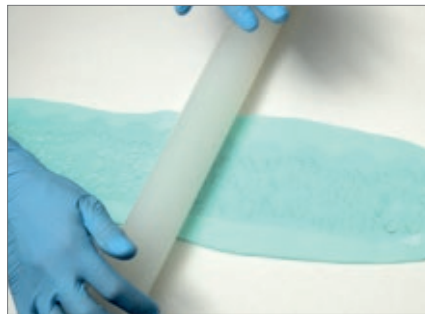
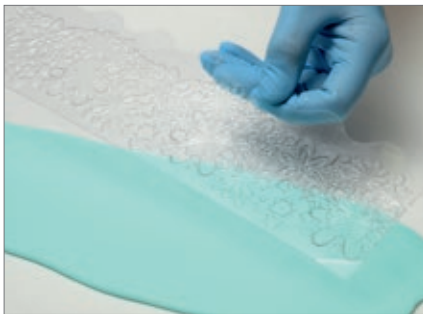
# NASTRI STRUCTURES

Structures for ribbons  
Rubans Structures  
Bänder Structures

Cintas Structures  
Fitas Structures



## UTILIZZO CON PASTA DI ZUCCHERO

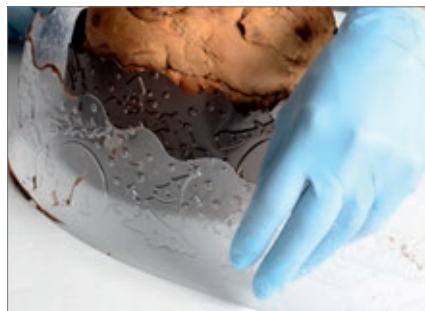


- Stendere la pasta con uno spessore di circa 3 mm e cospargerla con un po' di amido di mais o maizena
- Appoggiare la Structures alla pasta
- Premere con decisione con l'aiuto di un mattarello
- Tagliare la pasta in eccesso e staccare con delicatezza la Structures
- Stendere sul bordo del dolce uno strato di **ModecorGel**
- Per facilitare l'applicazione del nastro sul dolce arrotolarlo su se stesso e srotolare il nastro intorno alla torta premendo leggermente

### L'IDEA IN PIÙ!

Per dare un effetto scintillante e ancora più raffinato al nastro, prima dell'applicazione sulla torta potete spruzzarlo con gli spray Modecor ad una distanza di 25 cm; attendere che il colore asciughi e poi applicare il nastro alla torta. N.B. In questo caso il nastro non può essere arrotolato su se stesso

## UTILIZZO CON CIOCCOLATO



- Prendere le misure del dolce da decorare e tagliare la Structures a misura
- Sciogliere il cioccolato e versarlo sulla Structures stendendolo in maniera uniforme con l'aiuto di una spatola
- Attendere che il cioccolato si solidifichi a sufficienza e applicare sul dolce premendo leggermente
- Fermare la Structures con del nastro adesivo
- Lasciar raffreddare completamente prima di rimuovere la Structures

### L'IDEA IN PIÙ!

Per dare un effetto scintillante al nastro in cioccolato, spruzzare la Structures con spray perlescente Modecor ad una distanza di 25cm; attendere qualche secondo che lo spray asciughi e poi applicarlo





# MINI TRASFERELLI PER CIOCCOLATO, ISOMALTO E CRYSTAL DECOR



Chocolate, Isomalt and Crystal Decor Mini Transfer Sheets  
Mini Transferts pour chocolat, Isomalt et Crystal Decor  
Mini-Abziehfolien für Schokolade, Isomalt und Crystal Decor

Mini Transfers para chocolate, Isomalt y Crystal decor  
Mini Folhas transfer para chocolate, Isomalte e Crystal Decor

Crea le tue decorazioni in cioccolato, Isomalto e Crystal Decor con i Tappetini Stencil e i MiniTrasferelli Modacor

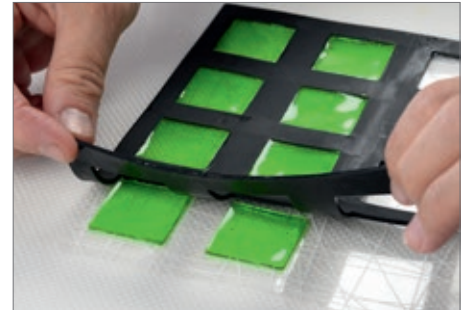
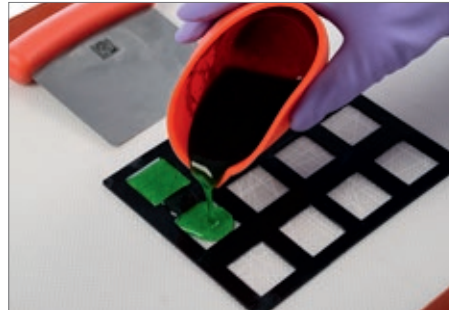
Create your chocolate, Isomalt and Crystal Decor decorations with Stencil Mats and Modacor Mini Transfer Sheets

Créez vos décorations en chocolat, Isomalt et Crystal Decor avec les caches Stencil et les mini feuilles de transfert Modacor

Kreieren Sie Ihre Verzierungen aus Schokolade, Isomalt und Crystal Decor mit den Schablonenmatten und den Mini-Abziehfolien Modacor

Cree sus decoraciones de chocolate, Isomalt y Crystal Decor con los Tapetes Stencil y los MiniTransfers Modacor

Crie as suas decorações em chocolate, Isomalto e Crystal Decor com os Tapetes Stencil e os Mini Transfers



Per decorazioni in Isomalto o Crystal Decor, usa i Guanti Modacor (cod. 30214 - 15) resistenti alle alte temperature.  
**1)** Spruzza lo Spray Staccante sul Tappetino e sulla Spatola in acciaio (cod. 30482). Posiziona il Tappetino sopra il Trasferello  
**2)** Sciogli il Crystal Decor in microonde nella coppetta in silicone (cod. 30737), facendo attenzione a non superare i 180°C.  
**3)** Riempi le impronte del Tappetino con il Crystal Decor, livellandolo con la Spatola in acciaio  
**4)** Attendi qualche minuto finché la decorazione non risulterà solida, poi rimuovi il Tappetino

For Isomalt or Crystal Decor decorations, use Modacor gloves (cod. 30214 - 15) resistant to high temperatures.  
**1)** Spray the Mat and the steel Scraper (cod. 30482) with the Food Detaching Spray. Place the Mat on the Transfer Sheet  
**2)** Melt the Crystal Decor in the microwave being careful not to exceed 180°C using the silicone cup (cod.30737)  
**3)** Fill the shapes of the Mat with the Crystal Decor, helping with the steel Scraper  
**4)** Wait a few minutes until the decoration hardens, then remove the Mat

Pour les décorations en Isomalt ou Crystal Decor, utilisez les gants Modacor (cod. 30214 - 15) qui résistent aux températures élevées.  
**1)** Vaporisez le Spray dé-tachant sur le Tapis (cod. 30482). Placez le Tapis au-dessus de la  
**2)** Faites fondre le Crystal Decor au micro-ondes dans la coupelle en silicone (cod. 30737), en faisant attention de ne pas dépasser 180°C.  
**3)** Remplissez les empreintes du Tapis le Crystal Decor, en le nivelant avec la spatule en acier  
**4)** Attendez quelques minutes jusqu'à ce que la décoration se soit solidifiée, puis retirez le Tapis

Für Verzierungen aus Isomalt oder Crystal Decor bitte hitzebeständige Modacor-Handschuhe (Art. 30214 - 15) verwenden.  
**1)** Trennspray auf die Matte und auf den Stahlspachtel (art. 30482) sprühen. Matte auf die Abziehfolie legen  
**2)** Crystal Decor in der Mikrowelle im Silikonbecher (Art. 30737) auflösen, dabei nicht über 180°C erhitzen.  
**3)** Hohlförmchen in der Matte mit Crystal Decor füllen und mit dem Stahlspachtel glätten  
**4)** Einige Minuten warten, bis die Verzierung fest wird, dann die Matte entfernen

Para decoraciones en Isomalt o Crystal Decor, utilice los Guantes Modacor (cód. 30214 - 15) resistentes a las altas temperaturas.  
**1)** Pulverice el Spray Despegante en el Tapete y en la Espátula de acero (cód. 30482). Coloque el Tapete encima del Transfer  
**2)** Disuelva el Crystal Decor en el microondas en la copa de silicona (cód. 30737), teniendo cuidado a no superar los 180°C.  
**3)** Llene las huellas del Tapete con el Crystal Decor, nivelándolo con la Espátula de acero  
**4)** Espere unos minutos hasta que la decoración esté solidificada, a continuación retire el Tapete

Para decorações em Isomalto ou Crystal Decor, use as Luvas Modacor (cód. 30214 - 15) resistentes às temperaturas elevadas.  
**1)** Borrife o Spray Desmoldante no Tapete e na Espátula em aço (cód. 30482). Posicione o Tapete em cima do Transfer.  
**2)** Derreta o Crystal Decor no micro-ondas, na tigela em silicone (cód. 30737), prestando atenção para não passar de 180°C.  
**3)** Preencha os moldes do Tapete com o Crystal Decor, nivelando-o com a Espátula em aço.  
**4)** Espere alguns minutos até quando a decoração ficar sólida. Sucessivamente, remova o Tapete.



Per decorazioni in cioccolato utilizza cioccolato temperato (o surrogato), bianco, fondente o al latte  
**1)** Posiziona il Tappetino Stencil sopra il Trasferello  
**2)** Stendi uniformemente il cioccolato all'interno delle impronte del Tappetino, utilizzando una sac a poche. Livella con una spatola in acciaio e agita leggermente per distribuire uniformemente il cioccolato  
**3)** Metti il tutto in frigorifero per circa 20 minuti  
**4)** Rimuovi delicatamente il Tappetino per smodellare le decorazioni

For chocolate decorations use tempered chocolate (or compound) dark, white or milk chocolate.  
**1)** Place the Stencil Mat on the Transfer Sheet  
**2)** Spread the chocolate evenly inside the shapes of the Mat, using a pastry bag. Level it with the steel Scraper and shake the Mat to spread the chocolate evenly  
**3)** Put the Mat and the Transfer sheet in the refrigerator for 20 minutes  
**4)** Gently remove the Mat to detach the decorations

Pour des décorations en chocolat, utilisez du chocolat tempéré (ou succédané), blanc, noir ou au lait  
**1)** Placez le Tapis Stencil au-dessus de la feuille de transfert  
**2)** Étendez uniformément le chocolat à l'intérieur des empreintes du Tapis, en utilisant une poche à douille. Nivelez avec une spatule en acier et agitez légèrement pour distribuer le chocolat de manière uniforme  
**3)** Mettez le tout au frigidaire pendant environ 20 minutes  
**4)** Retirez délicatement le Tapis pour démouler les décorations

Für Verzierungen aus Schokolade temperierte weiße, Zartbitter- oder Milchschokolade (bzw. Surrogat) verwenden  
**1)** Schablonenmatte auf die Abziehfolie legen  
**2)** Schokolade gleichmäßig mit einem Spritzbeutel in die Hohlförmchen der Matte gießen. Mit dem Stahlspachtel glätten und leicht schütteln, um die Schokolade gleichmäßig zu verteilen  
**3)** Etwa 20 Minuten lang in den Kühlschrank stellen  
**4)** Matte vorsichtig entfernen, um die Verzierungen aus der Form zu entfernen

Para decoraciones de chocolate utilice chocolate templado (o sucedáneo), blanco, negro o con leche  
**1)** Coloque el Tapete Stencil encima del Transfer  
**2)** Extienda uniformemente el chocolate dentro de las huellas del Tapete, utilizando una manga pastelera. Nivele con una espátula de acero y agite ligeramente para distribuir uniformemente el chocolate  
**3)** Ponga todo en la nevera durante 20 minutos  
**4)** Retire con cuidado el Tapete para desmoldar las decoraciones

Para as decorações com chocolate use chocolate temperado (ou substituto), branco, negro ou ao leite.  
**1)** Posicione o Tapete Stencil em cima do Transfer.  
**2)** Estenda uniformemente o chocolate sobre os moldes, com ajuda de um saco pastelero  
**3)** Coloque na geladeira por cerca de 20 minutos.  
**4)** Remova delicadamente o Tapete para retirar as decorações do molde.

# STAMPI IN SILICONE

Silicone moulds  
Moules en silicone  
Silikonformen

Moldes de silicona  
Moldes de silicone



FASI DI UTILIZZO CON PASTA DI ZUCCHERO | How to use with sugar paste | Etapes d'utilisation avec la pâte à sucre  
Phasen der Verwendung mit Zuckerpaste | Cómo usar el fondant | Como utilizar a massa de açúcar



- Spolverare l'interno dello stampo con amido di mais prima dell'utilizzo
- Inserire nello stampo la pasta premendo leggermente per farla aderire bene ed eliminandone la quantità in eccesso
- Capovolgere lo stampo e premere leggermente per smodellare la pasta

- Dust the inside of the mould with corn starch before use
- Carefully Press the paste completely into the mould and remove the excess
- Turn the mould upside down and press lightly to remove the paste

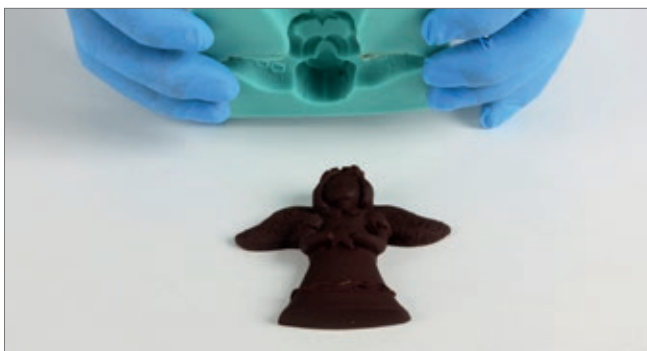
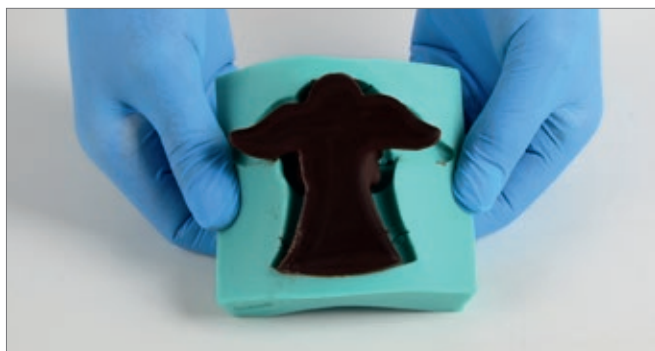
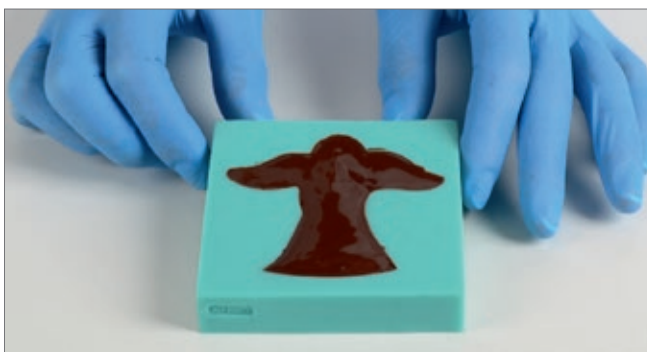
- Pulvériser l'intérieur du moule avec de l'amidon de maïs avant son utilisation
- Insérez la pâte dans le moule en la poussant légèrement afin de bien la faire coller et en éliminant la quantité en excès
- Inverser le moule et pousser légèrement pour sortir la pâte

- Vor Anwendung die Form mit Maisstärke bestreuen
- Die Masse in die Form legen und leicht andrücken, um sie zu befestigen und das Übermaß zu entfernen
- Die Form umkippen und leicht drücken, um die modellierte Masse herauszuziehen

- Antes de utilizar, espolvorear el interior del molde con almidón de maíz
- Meter en el molde el fondant apretando suavemente para que se adhiera bien y elimine la cantidad en exceso
- Volcar el molde y apretar suavemente para desmoldar el fondant

- Antes de utilizar, polvilhar o interior do molde com amido de milho
- Apertar o molde contra a massa suavemente para aderir bem e elimine o excesso
- Apertar suavemente o molde para que saia a decoração

IDEALE ANCHE PER CIOCCOLATO! | Ideal for chocolate too! | Idéal pour le chocolat aussi! | Ideal auch für Schokolade  
Ideal también para chocolate! | Ideal também para o chocolate!







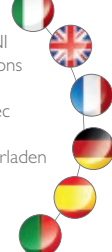
# STAMPI PERSONA 3D

3D Figure moulds  
Moules Personne 3D  
3D-Personen Formen

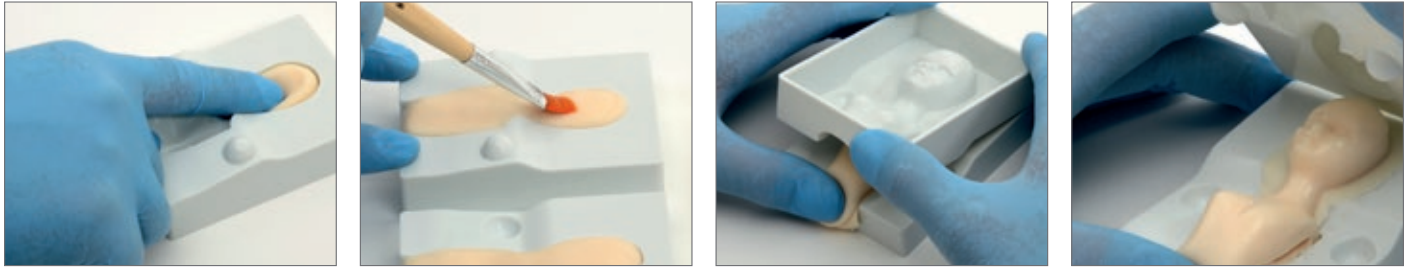
Moldes para figura en 3D  
Moldes para figuras em 3D



SCARICA IL PDF  
CON LE ISTRUZIONI  
Download the instructions  
in Pdf format  
Téléchargez le pdf avec  
les instructions  
Pdf mit Hinweisen herunterladen  
Descarga el pdf con  
las instrucciones  
Baixa o PDF com  
as instruções



Prima di iniziare a lavorare, decidere la posizione che dovranno assumere i personaggi così che gli arti e il busto possano essere messi ad asciugare nella posizione più appropriata. Colorare la pasta fino a raggiungere la tonalità desiderata per la pelle. Per ottenere il color pelle utilizzare: Colorgel cod. 24162. Pasta Modellabile Express: cod. 25408



• Spruzzare leggermente la superficie dello stampo con lo spray staccante (cod. 24719). Evitare grasso solido o amido di mais perché potrebbero coprire i dettagli più sottili dello stampo

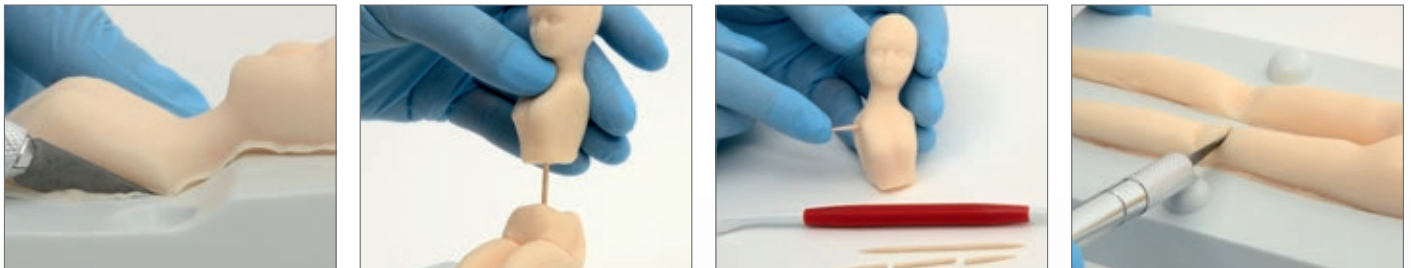
**1) Testa e busto:** premere con decisione una piccola porzione di pasta modellabile nello stampo, nell'area del viso, fino a che raggiunge i lati dello stampo

• Aggiungere altra pasta fino a riempire leggermente più del necessario lo stampo frontale

• Ripetere la procedura con lo stampo posteriore

**2)** Spennellare entrambi gli strati di pasta con la **Colla Alimentare** (cod. 23154). Premere insieme con decisione le due metà dello stampo così da far fuoriuscire la pasta ed eliminarne l'eccesso

**3)** Tenere ferma la pasta insieme allo stampo inferiore e rimuovere lo stampo superiore



**4)** Togliere con attenzione con un bisturi la pasta in eccesso attorno al punto di congiunzione della figura

• Rimuovere con precauzione la figurina dallo stampo; sostenere la testa e il collo e lisciare i punti di giuntura con un attrezzo per modeling (cod. 30264)

**5)** Posizionare la figurina nella postura desiderata prima di inserire uno stuzzicadenti dalla base, lasciando che la parte inferiore dello stuzzicadenti fuoriesca.

• **Braccia:** realizzare ciascun braccio individualmente così da modellarlo prima che la pasta asciughi. Spruzzare lo stampo con lo spray staccante (cod. 24719) e riempirlo leggermente più del necessario, premere l'altra parte dello stampo con decisione poi toglierlo. Rimuovere la pasta in eccesso prestando particolare attenzione alle mani

• Togliere il braccio dallo stampo e lavorare la mano con una forbicina affilata

• Inserire uno stuzzicadenti da una spalla all'altra lasciandone fuoriuscire le estremità così da sostenere le braccia

• **Gambe:** Spruzzare leggermente lo stampo con lo spray staccante (cod. 24719) e riempirlo con un pezzo di pasta opportunamente modellato. Premere con decisione tra loro le due metà dello stampo. Livellare la base del piede rimuovendo la pasta in eccesso. Togliere la metà anteriore della gamba e togliere le sbavature nei punti di congiunzione come spiegato sopra

• Se le gambe devono rimanere in piedi, rinforzarle inserendo uno stuzzicadenti prima di rimuoverle dallo stampo

• Per piegare le gambe o creare delle figure sedute, togliere una "V" di pasta dal retro del ginocchio

e un'altra "V" di pasta sul fronte della gamba nel punto in cui la gamba si unisce al corpo

## Per completare la figura:

• **Orecchie:** Aggiungere le orecchie applicando delle piccole porzioni di pasta a forma di goccia ai lati del viso fra gli occhi e il naso

• **Capelli:** Applicare piccole porzioni di pasta colorata opportunamente modellate o, in alternativa, creare acconciature con ghiaccia (cod.24120) colorata usando beccucci molto sottili

• A questo punto unire il busto alle gambe con colla edibile (cod. 23154)

• **Occhi e bocca:** rifinire i visi dando loro l'espressione e l'incarnato desiderati usando attrezzi da modeling, pennelli molto fini e colori in polvere (a secco o con alcool)

• **Assemblaggio e abiti:** stendere la pasta per gli abiti il più sottilmente possibile. Quando tutte le parti del corpo sono asciutte possono essere vestite. Come prima cosa vestire gli arti inferiori. Attaccare i pezzi fra loro con colla edibile (cod. 23154)

## CONSIGLI

• Per figure con gambe e braccia non ricoperte dai vestiti si può usare solo metà stampo; in questo modo gli arti risultano più sottili e senza punti di giuntura

• Per modellare gli arti è importante formare dei rotolini di pasta da inserire nello stampo

• Se si vuole dare un effetto più naturale alla postura della testa, si può scegliere di modellare il viso separatamente dal busto. Una volta modellati entrambi potranno essere uniti con uno stuzzicadenti



# Sweet Lace EXPRESS



## METODO EXPRESS

Facile - Lavora, stendi, smodella e crea

• Utilizza La Pasta Sweet Lace Express solo con gli Stampi Rossi per Sweet Lace Express

### STEP D'UTILIZZO

**1)** Posiziona Lo Stampo Rosso su una superficie non scivolosa. Estrai dal sacchetto una piccola quantità di Pasta Sweet Lace Express e lavorala tra le mani finché non raggiunge l'elasticità di un chewing-gum

**2)** Nel caso in cui la Pasta risulti poco elastica immergila in un po' d'acqua per pochi secondi e ricomincia a lavorarla

**3)** Posiziona La Pasta Sweet Lace Express sul lato corto dello Stampo Rosso

**4)** Utilizzando La Spatola Rossa, premi leggermente e stendi lentamente la pasta per riempire ogni fessura dello stampo. Lascia riposare la pasta nello stampo per 4 minuti

**5)** Passati 4 minuti, smodella la pasta dallo stampo: la decorazione è pronta per essere utilizzata in molti modi creativi. Nel caso tutte le fessure dello stampo non si fossero riempite perfettamente puoi togliere la pasta e ripartire dallo step 1

Colora la pasta "Sweet Lace Express" con i Colorgel Modecor

## EXPRESS METHOD

Easy - knead, spread, unmould and create

• Use the Sweet Lace Express Paste ONLY with the Red Moulds for Sweet Lace Express

### HOW TO USE

**1)** Place the Red Mould on a non-slip surface. Take a small quantity of the Sweet lace Express Paste from the jar and knead it between your hands until it reaches the elasticity of chewing gum

**2)** If the paste is not very elastic, dip it in water for a few seconds and then knead it again

**3)** Place the Sweet Lace Express Paste on the short side of the Red Mould

**4)** Using the Red Spatula, press gently and slowly and spread the paste to fill every crevice of the mould. Leave the paste to rest in the mould for 4 minutes

**5)** After 4 minutes, unmould the paste: the decoration is ready to be used in any number of creative ways. If all the crevices of the mould were not perfectly filled, you can remove the paste and start again from step 1

Color the Sweet Lace Express Paste with the Colorgel Modecor

## MÉTHODE EXPRESS

Facile - travaillez, étalez, démoulez et créez

• Utilisez La Pâte Sweet Lace Express uniquement avec Le Moule Rouge Sweet Lace Express

### ÉTAPE D'UTILISATION

**1)** Placez Le Moule Rouge sur une surface adhérente. Prenez une petite quantité de Pâte Sweet Lace Express et travaillez-la dans les mains jusqu'à ce qu'elle prenne l'élasticité d'un chewing-gum

**2)** Au cas où la Pâte résulterait peu élastique, plongez-la dans un peu d'eau pendant quelques secondes et recommencez à la travailler

**3)** Placez La Pâte Sweet Lace Express sur la largeur du Moule Rouge

**4)** En utilisant La Spatule Rouge, appuyez légèrement et étalez lentement la pâte pour remplir correctement le moule. Laissez reposer la pâte dans le moule pendant 4 minutes

**5)** Au bout de 4 minutes démoulez: la décoration est prête à être utilisée pour toutes les créations souhaitées. Dans le cas où toutes les cavités du moule ne se seraient pas remplies parfaitement, vous pouvez enlever la pâte et recommencer à partir de l'étape 1

Colorez La Pâte Sweet Lace Express en utilisant les colorants Colorgel Modecor

## EXPRESS METHODE

Einfach - bearbeiten, verteilen, herauslösen und gestalten

• Verwenden Sie die Sweet Lace Express Masse NUR mit der roten Form Sweet Lace Express

### ANWENDUNGSSCHRITTE

**1)** Legen Sie die rote Form auf eine rutschfeste Oberfläche. Nehmen Sie ein wenig Sweet Lace Express-Teig aus der Packung und bearbeiten Sie ihn mit den Händen, bis er die Elastizität eines Kaugummis erreicht

**2)** Falls die Masse nicht sehr elastisch ist, geben Sie sie ein paar Sekunden lang in ein wenig Wasser und beginnen Sie von Neuem mit der Bearbeitung

**3)** Geben Sie die Sweet Lace Express-Masse ans kurze Ende der roten Form

**4)** Drücken Sie die Masse leicht mit Hilfe der roten Spachtel an und verteilen Sie sie, bis jeder Winkel der Form damit ausgefüllt ist. Lassen Sie die Masse 4 Minuten lang in der Form ruhen

**5)** Lösen Sie nach Ablauf der 4 Minuten die Masse aus der Form: die Dekoration ist bereit, auf verschiedenen, kreativen Weisen verwendet zu werden. Sollten nicht alle Winkel der Form perfekt gefüllt worden sein, können Sie die Masse herausnehmen und wieder von Schritt 1 beginnen:

Färben Sie die Sweet Lace Express Masse mit dem Colorgel Modecor

## MÉTODO EXPRESS

Fácil - trabaje, extienda, desmolde y cree

• Utilice la Pasta Sweet Lace Express sólo con los Moldes Rojos Sweet Lace Express

### MODO DE EMPLEO

**1)** Coloque El Molde Rojo sobre una superficie no resbaladiza. Saque de la bolsa una pequeña cantidad de La Pasta Sweet Lace Express y trabajéjela con las manos hasta alcanzar la elasticidad de un chicle

**2)** En el caso de que la Pasta resulte poco elástica póngala a remojar en un poco de agua durante unos segundos y vuelva a trabajarla

**3)** Coloque La Pasta Sweet Lace Express en el lado corto del Molde Rojo

**4)** Utilizando La Espátula Roja, presione ligeramente y extienda lentamente la pasta para llenar todos los rincones del molde. Deje reposar la pasta en el molde durante 4 minutos

**5)** Al cabo de 4 minutos, desmolde la pasta: la decoración está lista para ser utilizada de muchas maneras creativas. En el caso de que algún rincón del molde no haya quedado perfectamente lleno, puede quitar la pasta y volver a empezar desde el paso 1

Colorea La Pasta Sweet Lace Express usando los Colorgel Modecor

## MÉTODO EXPRESS

Fácil - trabalhe, estenda, retire do Molde e crie

• Use a Massa Sweet Lace Express apenas com o Molde Vermelho Sweet Lace Express

### FASES DE UTILIZAÇÃO

**1)** Coloque o Molde Vermelho sobre uma superfície não escorregadia. Extraia do saquinho uma pequena quantidade de Massa Sweet Lace Express e trabalhe-a nas mãos até obter a elasticidade dum a pastilha elástica

**2)** Caso a Pasta seja pouco elástica, mergulhe-a em pouca água por poucos segundos e recomece a amassá-la

**3)** Coloque a Massa Sweet Lace Express sobre o lado curto do Molde Vermelho

**4)** Usando a Espátula Vermelha, faça uma ligeira pressão e estenda lentamente a massa para preencher todas as cavidades do molde. Deixe a massa repousar no molde durante 4 minutos

**5)** Passados 4 minutos, tire a massa do molde: a decoração está pronta para ser usada em várias modalidades criativas. Se nem todas as cavidades do molde forem perfeitamente preenchidas, pode tirar a massa do molde e recomeçar a partir da fase 1

Dê cor à Massa Sweet Lace Express usando os Colorgel Modecor



# MODECOR MIX Sweet Lace

SWEET LACE IN POLVERE  
Sweet Lace powder  
Sweet Lace en poudre

Sweet Lace in Pulverform  
Sweet Lace en polvo  
Sweet Lace em pó



- Versare nel frullatore ad immersione o nel robot da cucina la polvere "Sweet Lace" ed aggiungere dell'acqua seguendo la proporzione: per 100g di polvere 40g di acqua a temperatura ambiente

- Per ottenere Sweet Lace colorato, aggiungere nel frullatore qualche goccia di Color Gel, o del colorante in Polvere pastello

- Lavorare il prodotto per almeno 3 minuti alla massima velocità fino ad ottenere un composto cremoso

- Versare e spalmare sullo stampo la quantità necessaria di "Sweet Lace" per riempire tutte le fessure. Con un raschietto fate penetrare bene il prodotto evitando di lasciare bolle

- Fatto questo lasciare riposare il prodotto per almeno 4-6 ore, in funzione dello spessore dello stampo, della temperatura/umidità dell'ambiente di lavorazione, o comunque fino a quando il prodotto non risulta modellabile

- Passato il tempo di asciugatura togliere il prodotto dallo stampo delicatamente

- Se non usato in giornata, si consiglia di conservare il pizzo singolarmente in un sacchetto di plastica o in un contenitore sigillato

- La crema può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni

- Pour the "Sweet Lace" powder into a blender or mixer adding water according to the following proportions: for 100 gr of powder add 40g of water at room temperature

- To get coloured "Sweet Lace", add a few drops of Color gel or pastel powder colouring when mixing.

- Mix the product for at least 3 minutes at maximum speed until obtaining a creamy mixture

- Pour and spread the needed quantity of "Sweet Lace" onto the mould carefully filling the design completely. Carefully pass a spatula over the mould to help it fill-in well and to avoid leaving bubbles

- Allow the product to sit for 4-6 hours, depending on the thickness of the mould, the temperature/humidity of the environment, or until the product easily detaches from the mould

- Once dry, carefully detach the product from the mould

- If not used the same day, keep each single lace decoration in a plastic bag or a sealed container

- The mixture can be preserved in the fridge for 2-3 days

- Verser dans le mixer à immersion ou dans le robot de cuisine la poudre "Sweet Lace" et rajouter de l'eau en suivant la proportion: 40g d'eau à température ambiante pour 100 g de poudre

- Pour obtenir le Sweet Lace coloré, rajoutez quelques gouttes de Color Gel ou du colorant en poudre pastel

- Mélanger le produit pendant au moins 3 minutes à la vitesse maximale afin d'obtenir une composition crémeuse

- Verser et étaler sur le moule la quantité de "Sweet Lace" nécessaire pour remplir la totalité des fentes. A l'aide d'une racle, bien faire pénétrer le produit en évitant de laisser des bulles

- Une fois terminé, laisser reposer le produit pendant au moins 4-6 heures, en fonction de l'épaisseur du moule, de la température ambiante de travail ou, en tous cas, jusqu'au moment où le produit est prêt à être démoulé

- Après le temps de séchage, enlever délicatement le produit du moule

- On conseille de conserver la dentelle individuellement dans un sachet en plastique ou dans un contenant fermé en cas de non utilisation le jour même

- La crème peut être conservée en frigo pendant 2-3 jours

- Gießen Sie in einen Mixer oder einer Küchenmaschine das "Sweet Lace" Pulver und fügen Sie Wasser nach Rezeptangabe hinzu: 40g Wasser bei Raumtemperatur pro 100g Pulver

- Um ein farbiges Sweet Lace zu haben, fügen Sie ein paar Tropfen von Color Gel oder von Pastell-Pulverfarbe in den Mixer ein

- Kneten Sie das Produkt für mindestens 3 Minuten bei maximaler Geschwindigkeit solange bis Sie eine cremige Mischung erhalten

- Verteilen Sie die erforderliche Menge auf die Form, bis alle Formen gleichmäßig gefüllt sind. Um Luftblasen zu vermeiden, benutzen Sie einen Schaber

- Danach lassen Sie das Produkt mindestens 4-6 Stunden ruhen, abhängig von der Dicke der Form, der Temperatur / Luftfeuchtigkeit des Raums, oder bis sich das Produkt leicht lösen lässt

- Nach der Trocknungszeit entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Form

- Wenn Sie das Produkt nicht im Laufe des Tages verwenden, wird es empfohlen, es einzeln in einem Kunststoffbeutel oder in einem abgedichteten Behälter zu bewahren

- Die Creme kann im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahrt werden

- Vierta el "Sweet Lace" en polvo en una batidora o licuadora añadiendo agua siguiendo las proporciones: para 100g de polvo, añadir 40g de agua a temperatura ambiente

- Para colorear el Sweet Lace, agregar en la licuadora unas gotas de Color Gel o de colorante en polvo color pastel

- Mezclar el producto durante al menos 3 minutos a velocidad máxima hasta obtener una mezcla cremosa

- Verter y esparcir la cantidad necesaria de "Sweet Lace" en el molde llenando completamente el diseño. Cuidadosamente pasar una espátula sobre el molde para ayudar a rellenar bien, evitando que se formen burbujas

- Deje que el producto repose durante 4-6 horas, dependiendo del espesor del molde, la temperatura / humedad del ambiente, o hasta que el producto se puede extraer fácilmente del molde

- Una vez seco, con cuidado quite el producto del molde

- Si no se usa en el mismo día, mantener el producto final en una bolsa o recipiente sellado

- La mezcla puede conservarse en la nevera por 2-3 días

- Colocar o "Sweet Lace" em pó em um liquidificador ou misturador adicionando água, seguindo as proporções: para 100g de pó, adicionar 40g de água à temperatura ambiente

- Para colorir o Sweet Lace, agregar no liquidificador algumas gotas de Color Gel ou de corante em pó tons pastel

- Misturar o produto durante pelo menos 3 minutos à velocidade máxima até obter uma mistura cremosa

- Despeje e espalhe a quantidade necessária de "Sweet Lace" no molde enchendo-o completamente. Cuidadosamente passar uma espátula sobre o molde para evitar que tenham bolhas de ar

- Deixar o produto repousar durante 4-6 horas, dependendo da espessura do molde, da temperatura/humidade do ambiente ou até que o produto se possa extrair facilmente do molde

- Depois de seco, com cuidado retirar o produto do molde

- Se não for utilizado no mesmo dia, manter o produto final em um saco plástico ou num recipiente lacrado individualmente

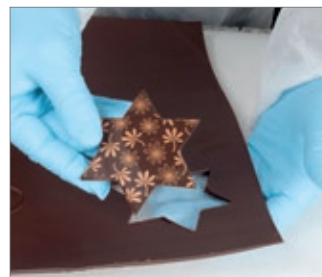
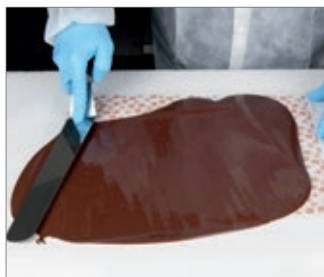
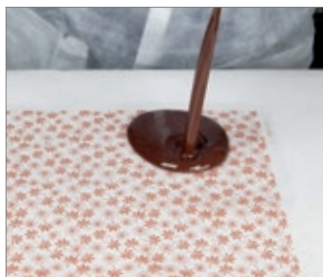
- A mistura pode ser conservada na geladeira por 2-3 dias



# TRASFERELLI PER CIOCCOLATO

Chocolate transfer sheets  
Transferts pour chocolat  
Abziehfolien für Schokolade

Transfers para chocolate  
Transfere para chocolate



- Utilizzare cioccolato temperato (o surrogato), bianco, al latte o fondente
- Stendere uniformemente il cioccolato sul foglio Trasferello
- Attendere che il cioccolato inizi a cremare
- Creare la decorazione desiderata
- Mettere il foglio in frigorifero per 20 minuti a circa +4°C
- Togliere dal frigo e rimuovere delicatamente la pellicola

- Use tempered chocolate (or compound), white, black or milk
- Spread a chocolate layer evenly on the sheet.
- Wait until the chocolate becomes creamy
- Create the desired decoration
- Put the sheet in the fridge for 20 minutes at around + 4°C.
- Take it out from the fridge and remove the film carefully

- Utiliser du chocolat blanc, au lait ou noir tempéré (ou succédané)
- Étaler uniformément le chocolat sur une feuille Transfert
- Quand le chocolat commence à figer créer la décoration souhaitée
- Mettre la feuille au réfrigérateur pendant 20 minutes (+4°C)
- Sortir du réfrigérateur et enlever doucement la pellicule

- Temperierte weiße, Milch- oder dunkle Schokolade (oder Schokoladenersatz) verwenden
- Die Schokolade einheitlich auf das Folienblatt auftragen
- Sobald die Schokolade zieht an Den gewünschten Dekor gestalten
- Das Blatt 20 Minuten lang in den Kühlschrank geben (+4°C)
- Aus dem Kühlschrank nehmen und die Folie vorsichtig entfernen

- Utilice chocolate templado (o sucedáneo) blanco, con leche o negro
- Extienda uniformemente el chocolate en la hoja de transfer
- Cuando el chocolate empieza a solidificarse (cuando aún no se ha endurecido del todo)
- Crear la decoración deseada
- Ponga la hoja en la nevera durante 20 minutos (+4°C)
- Retire de la nevera y quite la película delicadamente

- Utilizar chocolate temperado (ou sucedáneo), branco, preto ou com leite
- Estender uniformemente o chocolate sobre a folha Transfer
- Quando o chocolate começa a solidificar
- Criar a decoração desejada
- Colocar a folha dentro do frigorífico durante 20 minutos (+4°C)
- Retirar do frigorífico e remover delicadamente a película



## I "BORDO TORTA" IN PASTA DI ZUCCHERO

Fondant border  
Bord en pâte à sucre  
Band aus Zuckermasse

Orde de fondant  
Borda em pasta de açúcar

H6,6cm



LA TUA TORTA DECORATA IN POCCHI MINUTI!

DECORATE YOUR CAKE IN JUST A FEW MINUTES!

VOTRE GÂTEAU DÉCORÉ EN QUELQUES MINUTES!

DEKORIEREN SIE IHRE TORTE IN WENIGEN MINUTEN!

¡SU TARTA DECORADA EN POCOS MINUTOS!

O SEU BOLO DECORADO EM POUCOS MINUTOS!

Nella confezione trovi 3 bordi da 30cm ciascuno - per decorare torte fino a 28cm di diametro e 90cm di circonferenza

In the box you will find 3 borders of 30cm each - to decorate cakes up to 28cm diameter and 90cm circumference.

A l'intérieur du paquet, se trouvent 3 bords de 30cm chacun - pour décorer des gâteaux jusqu'à 28cm de diamètre et 90cm de circonférence

In der Packung finden Sie 3 Bänder mit 30cm Länge - zur Dekoration von Torten mit einem Durchmesser von bis zu 28cm und 90cm Umfang

En la caja hay 3 bordes de 30cm cada uno - para decorar tartas de hasta 28cm de diámetro y 90cm de circunferencia

Na embalagem encontrará 3 bordas de 30cm cada - para decorar bolos com um diâmetro máximo de 28cm e circunferência máxima de 90cm



1) Rimuovi delicatamente i Bordi dalla pellicola sul retro

1) Gently remove the Borders from the film on the back.

1) Retirez délicatement les Bords de la pellicule au dos

1) Entfernen Sie die Bänder vorsichtig von der rückseitigen Folie

1) Elimine delicadamente los Bordes de la película por detrás

1) Retire delicadamente as Bordas da película aplicada no verso

2) Applica i Bordi sulla tua torta fissandoli con qualche goccia di ModecorGel o colla alimentare

2) Attach the Border to the cake with a few drops of Modecor Gel or edible glue.

2) Appliquez les Bords sur votre gâteau en les fixant avec quelques gouttes de ModecorGel ou colle alimentaire

2) Bringen Sie die Bänder an Ihrer Torte mit ein paar Tropfen ModecorGel oder Lebensmittelkleber an

2) Aplique los Bordes en su tarta fijándolos con algunas gotas de ModecorGel o cola comestible

2) Aplique as Bordas em cima da sua torta fixando-as com algumas gotas de ModecorGel ou cola comestível

3) Se necessario, taglia l'eccesso del Bordo.

3) If necessary cut off the excess border: Suitable for cakes bases with cream, butter cream or covered with fondant.

3) Si nécessaire, coupez le surplus du Bord. Les Bords en pâte à sucre conviennent à des gâteaux à base de crème, crème au beurre ou recouverts de pâte à sucre

3) Im Bedarfsfall das überschüssige Band abschneiden Die Zuckermassenbänder sind geeignet für Torten auf der Basis von Sahne, Buttercreme oder mit Überzug aus Zuckermasse

3) Si es necesario, corte el exceso del Bordo. Los Bordes de fondant, son adecuados para tartas con base de nata, crema de mantequilla o recubiertas con fondant

3) Se necessário, corte o excesso da Borda. As Bordas em pasta de açúcar são ideais para bolo com base de natas, creme de manteiga ou com cobertura em pasta de açúcar

Conservazione: Conservare il Bordo in eccesso in un sacchettino di plastica richiudibile

Preservation: Keep the excess Border in a resealable plastic bag

Conservation : Conserver le Bord excédent dans un petit sachet en plastique refermable

Aufbewahrung: Überschüssiges Band in einem wiederverschließbaren Plastikbeutel aufbewahren

Conservación: Conservar el Bordo en exceso en una bolsa de plástico con cierre

Conservação: Conserve a Borda em excesso numa bolsinha de plástico com fecho



# I Girodolci Sweet Ribbons

H4cm



Nastro girotorta in pasta di zucchero | "Around the cake" sugar paste ribbon | Ruban pour tour de gâteau en pâte à sucre | Fondantränder  
Cinta de fondant | Fita em pasta de açúcar impressa

LA TUA TORTA DECORATA  
IN POCHI MINUTI!

Nella confezione trovi 5 nastri da 30 cm ciascuno - per decorare torte fino a 47cm di diametro e 150cm di circonferenza

DECORATE YOUR CAKE  
IN JUST A FEW MINUTES!

In the box you will find 5 ribbons of 30cm each - to decorate cakes up to 47cm in diameter and 150cm circumference

VOTRE GÂTEAU DÉCORÉ  
EN QUELQUES MINUTES !

A l'intérieur du paquet, se trouvent 5 rubans de 30 cm chacun - pour décorer des gâteaux jusqu'à 47 cm de diamètre et 150 cm de circonférence

DEKORIEREN SIE IHRE  
TORTE IN WENIGEN  
MINUTEN!

In der Packung finden Sie 5 Bänder mit 30 cm Länge - zur Dekoration von Torten mit einem Durchmesser von bis zu 47 cm und 150 cm Umfang

¡SU TARTA DECORADA  
EN POCOS MINUTOS!

En la caja hay 5 cintas de 30 cm cada una - para decorar tartas de hasta 47cm de diámetro y 150cm de circunferencia

O SEU BOLO DECORADO  
EM POUCOS MINUTOS!

Dentro da embalagem encontrará 5 fitas de 30 cm cada uma - para decorar bolos com um diâmetro máximo de 47cm e circunferência máxima de 150cm



**1)** Rimuovi delicatamente il Nastro dalla pellicola sul retro

**1)** Gently remove the Ribbon from the film on the back.

**1)** Retirez délicatement le Ruban de la pellicule au dos

**1)** Entfernen Sie das Band sanft von der rückseitigen Folie

**1)** Retire delicadamente la Cinta de la película en el dorso

**1)** Retire delicadamente a Fita da película colocada no verso

**2)** Posiziona il Girodolci attorno alla torta e fissalo con qualche goccia di Modacor-Gel o colla alimentare

**2)** Place the Girodolci around the cake and fix it with a few drops of Modacor-Gel or edible glue

**2)** Placez le Girodolci autour du gâteau et fixez-le avec quelques gouttes de Modacor-Gel ou colle alimentaire

**2)** Positionieren Sie das Girodolci-Band rund um Ihre Torte und befestigen Sie es mit ein paar Tropfen Modacor-Gel oder Lebensmittel-leber

**2)** Coloque el Girodolci alrededor de la tarta y fijarlo con algunas gotas de Modacor-Gel o cola comestible

**2)** Contorne o bolo com a Fita e fixe-a com algumas gotas de ModacorGel ou cola comestível

**3)** Se necessario, taglia il Nastro in eccesso

**3)** If necessary, cut off the excess Ribbon

**3)** Si nécessaire, coupez le Ruban en excès

**3)** Im Bedarfsfall das überschüssige Band abschneiden

**3)** Si es necesario, corte la Cinta en exceso

**3)** Se necessário, corte a Fita em excesso

Conservazione:  
Conservare il nastro in eccesso in un sacchettino di plastica richiudibile

Preservation:  
Keep the excess ribbon in a resealable plastic bag

Conservation:  
Conservier le ruban excédent dans un petit sachet en plastique refermable

Aufbewahrung:  
Überschüssiges Band in einem wiederverschließbaren Plastikbeutel aufbewahren

Conservación:  
Conservar la cinta en exceso en una bolsa de plástico con cierre

Conservação:  
Conserve a fita em excesso num saquinho de plástico com fecho

L'IDEA IN PIÙ:  
Effetto pizzo: personalizza il nastro utilizzando gli stampini ad espulsione Girodolci sottile: riduci l'altezza del nastro tagliandolo a tuo piacimento

AN EXTRA IDEA:  
Lace effect: customize the ribbon by using the ejector cutters.  
Slim Girodolci: reduce the height of the ribbon by cutting it to suit your needs.

L'IDÉE EN PLUS:  
Effet dentelle: personnalisez le ruban en utilisant les petits moules à expulsion Girodolci fin: réduisez la hauteur du ruban en le coupant selon vos besoins

DIE ZUSATZIDEE:  
Spitzeneffekt: Personalisieren Sie da Band mit den Ausstecher mit Auswerfer Girodolci, dünn: Verringern Sie die Bandhöhe, indem Sie es nach Ihrem Geschmack zuschneiden

UNA IDEA MÁS:  
Efecto encaje: personaliza la cinta utilizando los moldes de expulsión Girodolci fino: reduzca la altura de la cinta cortándola a su gusto

MAIS UMA DICA:  
Efeito renda: personalize a fita empregando os moldes com ejector Fita de contorno de doces fina: reduza a altura da fita recortando-a como desejar



## I VESTIBISCOTTI



Dolci decorazioni per biscotti e torte | Sweet decorations for cookies and cakes | Douces décorations pour biscuits et gâteaux  
Süße Dekore für Kekse und Torten | Dulces decoraciones para galletas y tartas | Decorações doces para bolacha e bolo

3 SEMPLICI PASSAGGI  
PER CREARE BISCOTTI  
DECORATI

**1)** Preparare le forme dei biscotti utilizzando i tagliapasta adatti

**2)** Una volta cotti e lasciati raffreddare, spennellare i biscotti con gelatina o colla alimentare

**3)** Posizionare i Vesti Biscotti sulle forme corrispondenti

3 SIMPLE STEPS TO  
CREATE DECORATED  
COOKIES

**1)** Prepare the cookie shapes using the appropriate cutters

**2)** Bake and let cool, brush the cookies with gelatine or edible glue

**3)** Place the "Vesti Biscotti" on the corresponding shapes

3 ÉTAPES SIMPLES POUR  
CRÉER DES BISCUITS  
DÉCORÉS

**1)** Préparer les formes des biscuits, en utilisant les emporte pièces appropriés.

**2)** Une fois cuits et après les avoir laissés refroidir, badigeonner les biscuits avec de la gélatine ou de la colle alimentaire

**3)** Positionner les Vesti Biscotti sur les formes correspondantes

3 EINFACHE SCHRITTE,  
UM DEKORIERTE KEKSE  
ZU BACKEN

**1)** Die gewünschten Formen der Kekse mit den geeigneten Ausstechern vorbereiten

**2)** Die Kekse backen und auskühlen lassen, dann mit Gelee oder Lebensmittel-Leim bepinseln

**3)** Die Vesti Biscotti auf die richtigen Formen legen

3 SIMPLES PASOS PARA  
CREAR LAS GALLETAS  
DECORADAS

**1)** Preparar las formas de las galletas usando los cortadores de Navidad adecuados

**2)** Una vez cocidos y dejados enfriar, pincelar las galletas con gelatina o cola comestible

**3)** Posicionar los Vesti Biscotti sobre las correspondientes formas

3 SIMPLES PASSOS  
PARA CRIAR BISCOITOS  
DECORADOS

**1)** Preparar as formas dos biscoitos usando os cortadores adequados

**2)** Uma vez cozidos e frios, pincelar os biscoitos com gelatina ou cola comestível

**3)** Posicionar os Vesti Biscotti sobre as correspondentes formas





Realizzato e prodotto da Modecor Italiana s.r.l. - Cuvio (VA)  
Copyright © Modecor Italiana s.r.l. - 2016  
Tutti i diritti sono riservati.  
Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta o trasmessa in nessun modo, senza un'autorizzazione scritta e concessa da parte di Modecor Italiana s.r.l.  
Modecor è un marchio registrato

Réalisé par Modecor Italiana s.r.l. - Cuvio (VA)  
Copyright © Modecor Italiana s.r.l. - 2016  
Tous droits réservés. Aucune partie du présent catalogue ne peut être reproduite ou transmise en aucune manière, sans autorisation écrite et accordée par Modecor Italiana s.r.l.  
Modecor est une marque déposée

Realizado y fabricado por Modecor Italiana s.r.l. - Cuvio (VA)  
Copyright © Modecor Italiana s.r.l. - 2016  
Quedan reservados todos los derechos.  
Ninguna parte de este catálogo puede ser reproducida o transmitida sin autorización escrita de Modecor Italiana s.r.l.  
Modecor es una marca registrada

Made and produced by Modecor Italiana s.r.l. - Cuvio (VA)  
Copyright © Modecor Italiana s.r.l. - 2016  
All rights reserved.  
No part of this catalogue can be copied or transmitted in any way, without written authorization by Modecor italiana s.r.l.  
Modecor is a registered trademark

Hergestellt und produziert von Modecor Italiana s.r.l. - Cuvio (VA)  
Markenschutz © Modecor Italiana s.r.l. - 2016  
Alle Rechte vorbehalten  
Kein Teil dieses Katalogs darf ohne schriftliche Erlaubnis von Modecor Italiana s.r.l. auf irgendeine Art und Weise kopiert oder übertragen werden.  
"Modecor" ist ein eingetragenes Markenzeichen

Realizado e produzido por Modecor Italiana s.r.l. - Cuvio (VA)  
Copyright © Modecor Italiana s.r.l. - 2016  
Direitos Reservados  
Nenhuma parte deste catálogo pode ser reproduzida ou transmitida sem autorização escrita da Modecor Italiana  
Modecor é uma marca registrada

Le immagini hanno il solo scopo di rappresentare i prodotti

The images are only intended to represent the products

Les images sont uniquement destinées à représenter les produits

Die Bilder sind nur dazu bestimmt, die Produkte darstellen

Las imágenes sólo pretenden representar los productos

As imagens são destinados apenas para representar os produtos



MODECOR ITALIANA S.R.L.  
Via Gino Maggi 2 - 21030 Cuvio (Va) Italia  
Tel. +39 0332 658 311 - Fax +39 0332 651 135  
modecor@modecor.it - www.modecor.it

## COLORI

Colours | Couleurs | Farben | Coiores | Cores

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
A	Assortito (col./conf.)	Assorted (col./box)	Assorties (cou./boî.)	Sortiert (Farbe/Verp.)	Surtido (col./caja)	Sortido (cor./caixa)
B	Rosa - Femmina	Pink - Female	Rose - Fille	Rosa - Mädchen	Rosa - Niña	Rosa - menina
C	Celeste - Maschio	Light-blue - Male	Bleu ciel - Garçon	Hellblau - Junge	Celeste - Niño	Azul - menino
D	Rosso	Red	Rouge	Rot	Rojo	Vermelho
E	Giallo	Yellow	Jaune	Gelb	Amarillo	Amarelo
G	Bianco	White	Blanc	Weiß	Blanco	Branco
H	Argento	Silver	Argent	Silber	Plateado	Prateado
I	Oro	Gold	Or	Gold	Oro	Dourado
J	Avorio	Ivory	Ivoire	Elfenbeinfarbe	Marfil	Marfim
K	Blu	Blue	Bleu	Blau	Azul	Azul marinho
L	Verde	Green	Vert	Grün	Verde	Verde
N	Marrone	Brown	Marron	Braun	Marrón	Marrom
O	Bronzo	Bronze	Bronze	Bronze	Bronce	Bronze
Q	Arancione	Orange	Orange	Orange	Naranja	Laranja
R	Rame	Copper	Cuivre	Kupferfarben	Cobre	Cobre
U	Porpora	Purple	Pourpre	Purpur	Púrpura	Púrpura
V	Lilla/viola	Lilac/violet	Lilas/violet	Lila/Violett	Lila/violeta	Lilás/violeta
W	Fucsia	Fuchsia	Fuchsia	Fuchsinrot	Fucsia	Rosa shock
X	Bordeaux	Burgundy	Bordeaux	Bordeaux	Burdeos	Vermelho escuro
Z	Nero	Black	Noir	Schwarz	Negro	Preto

Ove non specificato, non sono previste confezioni assortite | If not specified, assorted boxes are not available | Si cela n'est pas spécifié, les assortiments ne sont pas prévus | Wo nichts angegeben ist, sind keine Sortimente vorgesehen | Donde no esté especificado, no está prevista la caja surtida | Quando não estiver especificado é porque não está disponível na versão sortida

## ABBREVIAZIONI MATERIALI

Abbreviations of materials | Abréviations des matériels | Materialabkürzungen

Abreviaciones de los materiales | Abreviações dos Materiais

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
BS	Biscotto	Biscuit	Biscuit	Keks	Galleta	Biscoito
	Cioccolato fondente	Dark chocolate	Chocolat noir	Bitterschokolade	Chocolate fondant	Chocolate preto
	Cioccolato bianco	White chocolate	Chocolat blanc	Weiße Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
CE	Cera	Wax	Cire	Wachs	Cera	Cera
CI	Ciniglia	Chenille	Chenille	Chenille	Chenille	Chenille
CT	Carta/Cartone	Paper/Carton	Papier/Carton	Papier/Karton	Papel/Cartón	Papel/Cartão
GE	Gélee	Jelly	Gelée	Gelatine	Gelatina	Gelatina
LA	Liquido analcolico	Non alcoholic liquid	Liquide sans alcool	Alkoholfreie Flüssigkeit	Líquido sin alcohol	Líquido sem álcool
MM	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow
MT	Metallo	Metal	Métal	Metall	Metal	Metal
MZ	Marzapane	Marzipan	Massepain	Marzipan	Mazapán	Maçapão
PL	Plastica	Plastic	Plastique	Plastik	Plástico	Plástico
PO	Polystone/ resina	Polystone/ polyresin	Polystone/ polyrésine	Polystone/ Polyresin	Polystone/ Polyresina	Polistone/ Poliresina
PR	Preparato	Mix	Préparation	Präparat	Preparado	Preparado
PT	Pastigliaggio	Gum-paste	Pastillage	Tragant	Pasta adragante	Pastilhagem
SC	Surrogato di cioccolato	Chocolate compound	Pâte à glacer chocolat	Schokoladenersatz	Sucedáneo de chocolate	Sucedâneos de chocolate
SL	Silicone	Silicone	Silicone	Silikon	Silicona	Silicone
ST	Stoffa	Fabric	Tissu	Stoff	Tela	Tecido
WF	Cialda	Wafer	Azyme	Oblate	Oblea	Obreia
ZU	Zuccherero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	Açúcar



MERCE  
DANNEGGIATA  
Gentile Cliente,  
Modacor è da sempre  
impegnata nel migliora-

re il **servizio di consegna** della merce e  
Le ricorda il Suo fondamentale supporto  
per migliorare il servizio e **garantirLe il  
rimborso** in caso di eventuali danni.  
I nostri colli sono in perfette condi-  
zioni al momento dell'affidamento al  
trasportatore; pertanto Le richiediamo  
di **accertarne lo stato** al momento  
dell'arrivo.

Qualora ci fossero evidenti segni esterni  
di manipolazioni, rotture, ammaccamenti,  
tagli...è obbligato a porne segnalazione  
come **RISERVA sul documento** reso  
al trasportatore (sia esso cartaceo che  
elettronico), altrimenti cadrà ogni  
possibilità di **rimborso**.

A norma di legge, **può rifiutare** lo  
scarico della merce, con evidenti segni di  
presunto danno se l'addetto al trasporto  
oppone resistenza alla compilazione  
della riserva.

Certi della Sua collaborazione,  
Modacor Italiana

Art. 1693/8 cod civile e D.Lgs. 286/2005

#### DAMAGED GOODS

Dear Customer,  
Modacor has always been committed  
to improving its **delivery service**, and  
we remind you that your support is  
essential to improve the service and  
**guarantee refunds** in the event of any  
damage.

Our parcels are in perfect condition  
when we hand them to the carrier; so  
we would ask you to **check the condi-  
tion** at the time of delivery.

If there are any evident signs of tam-  
pering, breakage, dents or cuts, you  
must note **WITH RESERVATIONS on  
the delivery document** handed back  
to the carrier (whether it is printed or  
electronic), otherwise you will lose all  
rights to a **refund**.

In terms of the law, **you may refuse**  
delivery of goods with evident signs of  
presumed damage if the carrier resists  
entering the reservation on the form.

Trusting in your cooperation,  
Modacor Italiana

Geneva Convention CMR  
(Law 1621/60 and subsequent amend-  
ments)

#### MARCHANDISE ABÎMÉE

Cher Client,  
Modacor est depuis toujours engagée  
afin d'améliorer le **service de livraison**  
de la marchandise et vous rappelle  
votre soutien indispensable afin d'amé-  
liorer notre service et de vous **garantir  
le remboursement** en cas d'éventuels  
dommages. Nos colis sont confiés au  
transporteur dans un état parfait ; par  
conséquent, nous vous demandons de  
vous **assurer de leur état** lors de leur  
livraison. Au cas où vous remarqueriez  
des signes externes évidents de mani-  
pulations, ruptures, endommagements,  
coupures..., vous êtes tenu de le signaler  
comme **RÉSERVE sur le document**  
rendu au transporteur (aussi bien sous  
format papier qu'électronique), sinon,  
vous serez déchu de toute possibilité  
de **remboursement**. Conformément à  
la loi, vous **pouvez refuser** le décharge-  
ment de la marchandise qui présenterait  
d'évidents signes qui feraient présumer  
un dommage, si le préposé au transport  
s'oppose à la mention de la réserve.  
Certains de votre collaboration,  
Modacor Italiana

Convention de Genève CMR  
(L. 1621/60 et modifications successives)

#### BESCHÄDIGTE WARE

Sehr geehrter Kunde,  
Modacor setzt sich seit jeher für die  
Verbesserung des **Warenliefer-service**  
ein und möchte Sie daran erinnern, dass  
Ihre Unterstützung für die Verbesserung  
des Service von wesentlicher Bedeutung  
ist, sowie für die **Gewährleistung der  
Erstattung** an Sie, falls irgendwelche  
Schäden vorliegen sollten. Unsere  
Packstücke befinden sich zum Zeitpunkt  
der Übergabe an das Transportunter-  
nehmen in einem perfekten Zustand.  
Daher bitten wir Sie, **den Zustand  
bei der Ankunft zu überprüfen**. Falls  
deutliche äußere Anzeichen von  
Veränderungen, Brüchen, Beulen oder  
Schnitten vorhanden sein sollten...sind  
Sie verpflichtet, auf dem Dokument, das  
dem Transportübernehmer zurückge-  
geben wird (sowohl in Papierform als  
auch elektronisch), einen **VORBEHALT  
zu vermerken**, andernfalls ist jede Art  
der **Erstattung** unmöglich. Laut Gesetz  
**können Sie** das Abladen der Ware  
**verweigern**, wenn diese deutliche  
Anzeichen eines vermuteten Schadens  
aufweist, wenn der Transportunterneh-  
mer sich dem Vermerk des Vorbehalts  
widersetzt. Wir sind sicher, dass wir auf  
Ihre Zusammenarbeit zählen können.  
Modacor Italiana

Genfer CMR-Übereinkommen  
(Ges. 1621/60 und spätere Änderungen)

#### MERCANCÍA DAÑADA

Estimado cliente:  
Modacor está comprometida desde  
siempre en mejorar el **servicio de  
entrega** de la mercancía y le recuerda  
su apoyo fundamental para lograrlo y  
garantizarle el reembolso en caso de  
posibles daños.  
Nuestros bultos están en perfectas  
condiciones cuando se entregan al  
transportista; por lo tanto le pedimos  
que **compruebe su estado** a la llegada.  
En caso de signos externos evidentes  
de manipulaciones, roturas, abolladuras,  
cortes...es obligatorio anotar **RESERVA  
en el documento** que se devuelve al  
transportista (tanto si es en papel como  
electrónico), de lo contrario perdería  
toda posibilidad de **reembolso**. De  
acuerdo con la ley, **puede denegar** la  
descarga de la mercancía con evidentes  
signos de supuestos daños si el encar-  
gado del transporte se opone a que  
apunte RESERVA en el documento.  
Le agradecemos su colaboración,  
Modacor Italiana

Convención de Ginebra CMR  
(L. 1621/60 y modificaciones posteriores)

#### MERCADORIA CON DANOS

Estimado Cliente,  
A Modacor compromete-se desde sem-  
pre a melhorar o **serviço de entrega** da  
mercadoria e lembrar que o seu apoio  
fundamental para melhorar o serviço  
e garantir o reembolso no caso de  
eventuais prejuízos. Os nossos pacotes  
são entregues ao transportador em per-  
feitas condições; portanto pedimos-lhe  
que **verifique o estado** dos mesmos  
no momento da recepção. No caso de  
sinais externos de manipulação, roturas,  
amassadelas, cortes... deverá mencionar  
a sua **RESERVA** na guia de transporte  
apresentada pelo transportador (seja  
de papel seja eletrônico), caso contrário  
perderá qualquer direito a **reembolso**.  
Em conformidade com a lei, **pode  
recusar** a descarga da mercadoria com  
sinais evidentes de danos presumíveis se  
o transportador se opor à menção com  
reserva.  
Agradecemos desde já a sua colabora-  
ção,  
Modacor Italiana

Convenção de Genebra CMR  
(L. 1621/60 e sucessivas alterações)



Modecor Italiana s.r.l.  
Via Gino Maggi 2  
21030 Cuvio (Va) IT  
Tel: +39 0332 658 311  
Fax: +39 0332 651 135



[modecor@modecor.it](mailto:modecor@modecor.it)  
[www.modecor.it](http://www.modecor.it)

