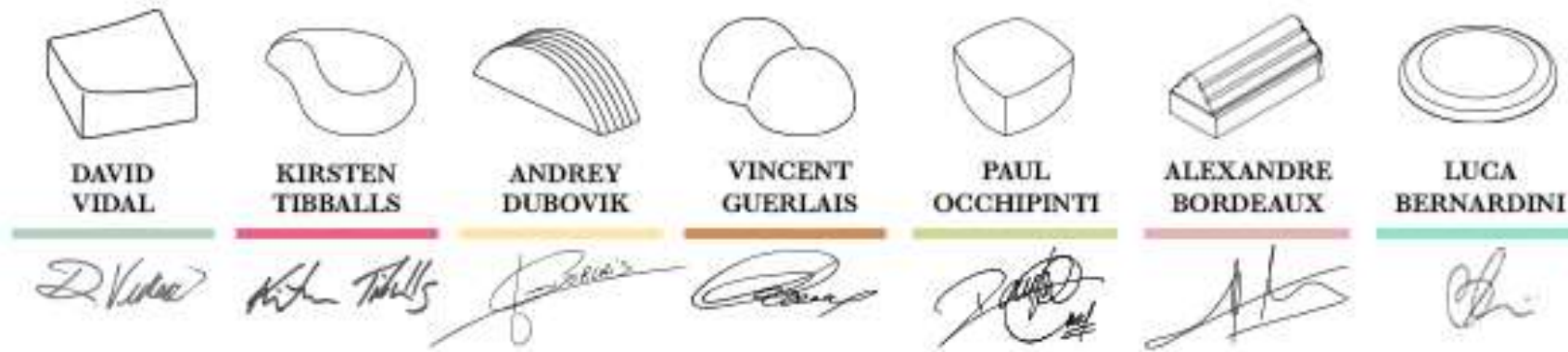


Коллекция дизайнерских форм для шоколада линии ШОКАДО создана Silikomart Professional в сотрудничестве с известными мировыми шефами-шоколатье. Большинство дизайнов представлено в трех формах (для конфеты-пралине, для плитки и для батончика).



Все дизайнерские формы линии ШОКАДО – это формы из инновационного пластика **Tritan™** (формы от Александра Бордо идут в комплекте с формами из премиального силикона **Platinum**).

# Преимущества форм из тритана линии ШОКАДО

Инновационный пластик **Tritan™**

- бриллиантовый блеск и кристальная прозрачность
- прочность, твердость, долговечность
- пищевая безопасность (не содержат бисфенолы BPA, BPS)





## Давид Видаль

Известный канадский шеф-повар и шеф-кондитер. Его кондитерские шедевры с особым акцентом на шоколад, который всегда присутствует в них, покорили весь мир.

Является членом кулинарной команды West of Sweden. Благодаря скандинавским и средиземноморским влияниям он способен создавать удивительные и изысканные блюда, которые дарят тем, кто их пробует, необыкновенные впечатления.

# СН001. Форма для шоколадных конфет ВОЛНА-П

Объем: 8 мл

Размеры конфеты: 28,5x28,5 мм, h 13 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Конфет в форме: 24

Дизайн: Давид Видаль



# СН002. Форма для шоколадных плиток ВОЛНА-Т

Объем: 85 мл

Размеры плитки: 150,5x70 мм, h 11 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Плиток в форме: 3

Дизайн: Давид Видаль



# СН003. Форма для шоколадных батончиков ВОЛНА-Б

Объем: 26 мл

Размеры батончика: 120x20 мм, h 15 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Батончиков в форме: 10

Дизайн: Давид Видаль





## Винсент Герле

Один из лучших кондитеров и шоколатье Франции. Его называют «президентом десертов». Другое прозвище Винсента Герле - «шейкер вкусовых рецепторов». Его шедевры способны покорять, удивлять и будоражить вкусы покупателей.

Имеет степень магистра шоколада, четыре года подряд получал награду Chocolate Award, присуждаемую на Салоне шоколада в Париже. Винсент Герле является президентом ассоциации Relais Desserts с 2018 года (это ассоциация лучших кондитеров и шоколатье мира, эквивалентная звездной ассоциации ресторанов Мишлен)

# СН004. Форма для шоколадных конфет ЛИНИЯ-П

Объем: 8 мл

Размеры конфеты: 47,8x15 мм, h 13 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Конфет в форме: 24

Дизайн: Винсент Герле





# СН005. Форма для шоколадных плиток ЛИНИЯ-Т

Объем: 68 мл

Размеры плитки: 150x55 мм, h 9 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Плиток в форме: 4

Дизайн: Винсент Герле



# СН006. Форма для шоколадных батончиков ЛИНИЯ-Б

Объем: 25 мл

Размеры батончика: 119,5x18 мм, h 17 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Батончиков в форме: 10

Дизайн: Винсент Герле





## Кирстен Тибболс

Австралийский шеф-кондитер и шоколатье, представляла Австралию на чемпионатах мира и была судьей на глобальных соревнованиях. В 2002 году она основала школу шоколада и кондитерских изделий Savour в Мельбурне.

Тибболлс является автором двух кулинарных книг, постоянным автором публикаций о кондитерских изделиях и участвовала в нескольких телевизионных шоу, включая MasterChef Australia. Её называют «Королевой шоколада» за ее вклад в шоколадную индустрию.

# СН007. Форма для шоколадных конфет КАПЛЯ-П

Объем: 8 мл

Размеры конфеты: 29x41 мм, h 14 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Конфет в форме: 24

Дизайн: Кирстен Тибболлс



# СН008. Форма для шоколадных плиток КАПЛЯ-Т

Объем: 80 мл

Размеры плитки: 150x70 мм, h 8,3 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Плиток в форме: 3

Дизайн: Кирстен Тибболлс



# СН009. Форма для шоколадных батончиков КАПЛЯ-Б

Объем: 30 мл

Размеры батончика: 120x25 мм, h 16 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Батончиков в форме: 8

Дизайн: Кирстен Тибболлс





## Андрей Дубовик

Кондитер-шоколатье из Минска. Шоколад может изменить Вашу жизнь! Так было и с Андреем Дубовиком: из любознательного любителя шоколада, самоучки, движимого бесконечной страстью, любовью, целеустремленностью и энергией, он превратился в мастера-шоколатье, известного во всем мире.

Андрей Дубовик - автор книг Pralinarium (2019) и Superpralinarium (2021), а также создатель успешных онлайн-курсов по дизайну конфет и преподаватель-консультант международного уровня.

# СН010. Форма для шоколадных конфет ПУЗЫРЬ-П

Объем: 8 мл

Размеры конфеты: 25x40 мм, h 14 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Конфет в форме: 24

Дизайн: Андрей Дубовик





# СН011. Форма для шоколадных плиток ПУЗЫРЬ-Т

Объем: 68 мл

Размеры плитки: 156x61 мм, h 14 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Плиток в форме: 4

Дизайн: Андрей Дубовик



# СН012. Форма для шоколадных батончиков ПУЗЫРЬ-Б

Объем: 25 мл

Размеры батончика: 115x25 мм, h 15 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Батончиков в форме: 10

Дизайн: Андрей Дубовик





## Александр Бордо

Один из лучших шоколатье мира. Повинуясь зову сердца он начал свое образование в качестве повара-кондитера. Закончил ремесленную академию в Брюсселе по направлению «кондитерские изделия и шоколад», приобрел опыт, путешествуя по миру и работая в самых известных кондитерских бутиках и роскошных отелях Бельгии, США, Италии, Японии, Египта и Великобритании.

В 2016 году создал собственную компанию в которой преподает, дает советы и делится уникальными знаниями и техниками в области кондитерских изделий. Как говорит сам Александр Бордо о своей деятельности: **«Я делаю то, что люблю».**

# СН016TR.Набор форм для шоколадных батончиков ПОЛЕНО

Объем: 48 мл

Размеры батончика: 128x33 мм, h 27 mm

Размеры формы из тритана: 275x175 mm, h 25 mm

Батончиков в форме: 8

Дизайн: Александр Бордо



# СН016VOL. Набор форм для шоколадных батончиков СВОД

Объем: 52,5 мл

Размеры батончика: 128x33 мм, h 27 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Батончиков в форме: 8

Дизайн: Александр Бордо



# CH016DUN. Набор форм для шоколадных батончиков ДЮНА

Объем: 57 мл

Размеры батончика: 128x33 мм, h 27 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Батончиков в форме: 8

Дизайн: Александр Бордо





## Поль Оккипинти

Молодой и талантливый шеф-шоколадье и джелатьере родом из Сардинии. В 2018 году (в 26 лет!) он получил звание лучшего французского шоколадье и самый престижный кондитерский титул MOF.

Un des Meilleurs Ouvriers de France (сокращенно MOF) - это соревнование лучших мастеров, проводится во Франции один раз в четыре года. Звание MOF является уникальной и самой престижной наградой за особые способности в категории профессий среди профессионалов. Вручение медалей происходит в Сорбонне, за которым следует церемония в Елисейском дворце в присутствии президента Франции.

# СН017. Форма для шоколадных конфет КУПОЛ-П

Объем: 8 мл

Размеры конфеты: 26x26 мм, h 26 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Конфет в форме: 24

Дизайн: Поль Оккипинти





# СН018.Форма для шоколадных батончиков КУПОЛ-Б

Объем: 27 мл

Размеры батончика: 121x20,5 мм, h 12 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Батончиков в форме: 10

Дизайн: Поль Оккипинти



# СН019.Форма для шоколадных плиток КУПОЛ-Т

Объем: 270 мл

Размеры плитки: 173x74,4 мм, h 14 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Плиток в форме: 3

Дизайн: Польш Оккипинти





## Лука Бернардини

Получил степень по кондитерскому делу в академии CastAlimenti в Италии. Дебютировал в качестве джелатьере в 2003 году, закончив курсы и ассистируя известному мастеру-джелатьере Пино Скарингелле.

Открыв свою джелатерию, он начал изучать новые способы сочетания выпечки, десертов, шоколада, semifreddo и джелато, работая с такими признанными шефами, как Джанлука Фусто, Стефано Лаги, Эммануэле Форконе и экспертом по мороженому Диего Кросара.

В настоящее время - официальный шеф и преподаватель кондитерской школы HANGAR 78.

# CH025. Форма для шоколадных плиток ДЕГУСТА-Т

Объем: 300 мл

Размеры плитки: 95x65 мм, h 5 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Плиток в форме: 4

Дизайн: Лука Бернардини

Уникальный дизайн для создания дегустационных плиток



# СН027. Форма для шоколадных конфет ДЕГУСТА-П

Объем: 3,2 мл

Размеры конфеты: Ø35 мм, h 5 мм

Размеры формы из тритана: 275x175 мм, h 25 мм

Конфет в форме: 15

Дизайн: Лука Бернардини

Уникальный дизайн для создания дегустационных конфет



Все формы линии

**chocado**  
Haute chocolaterie by **silikomart**  
professional

от Silikomart Professional

Вы всегда сможете приобрести в

**ИТАЛИКА**

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого



*Официальный представитель  
компании Silikomart  
в Российской Федерации*

italika.ru