

silikomart[®]

2021

#madewithpassion


MADE IN ITALY

SIIPWONGAL

MANIFESTO

Diamo forma alle tue emozioni.

La passione per l'arte della pasticceria è il nostro DNA.
L'innovazione è il nostro modo di pensare al mondo.
Il Made in Italy è il nostro credo.
L'essere una grande famiglia la nostra forza.
Da più di 20 anni.

Disegniamo forme d'avanguardia per la pasticceria
che vogliamo spingere verso nuove frontiere.
Esploriamo nuovi territori, spostiamo i limiti del
realizzabile per creare le nuove forme del gusto.

Siamo al fianco dei pionieri di quest'arte. Trasformiamo
il genio creativo dei più grandi maestri pasticceri contemporanei
in opere d'arte straordinarie e rivoluzionarie.

Design italiano e produzione italiana: un connubio unico,
garanzia di qualità ed eccellenza in tutto il mondo.

Un team appassionato di persone per ispirare la tua
creatività e darle forma.

MANIFESTO

We shape your emotions.

The passion for the art of pastry-making is in our DNA.

Innovation is the way we think about the world.

Made in Italy is our belief. Being a big family is our strength. For over 20 years.

We design avant-garde pastry-making moulds that we hope to push towards new frontiers.

Furthermore, we enter uncharted territories and move the limits of what can be done to create new ways of baking.

Silikomart supports the pioneers of this art. We transform the creative genius of some of the greatest pastry chefs of our time into extraordinary and revolutionary works of art.

Italian design and production: a unique combination and a guarantee of quality and excellence throughout the world.

A passionate team of people here to inspire your creativity and shape it.

MANIFESTO

Nous donnons forme à vos émotions.

La passion pour l'art de la pâtisserie est dans notre ADN.

L'innovation est notre mode de penser au monde. Le Made in Italy est notre crédo. Être une grande famille est notre force. Depuis plus de 20 ans. Nous dessinons des formes à l'avant-garde pour la pâtisserie que nous voulons pousser vers de nouvelles frontières.

Nous explorons de nouveaux territoires, nous déplaçons les limites de ce qui est réalisable pour créer les nouvelles formes du goût.

Nous sommes aux côtés des pionniers de cet art. Nous transformons le génie créatif des plus grands maîtres pâtissiers contemporains en œuvres d'art extraordinaires et révolutionnaires.

Design italien et production italienne : une combinaison unique, une garantie de qualité et d'excellence dans le monde entier.

Une équipe passionnée de personnes pour inspirer votre créativité et lui donner forme.

Silikomart®





PAG **06**

VOILÀ COOKIE - LEAVES

PAG **12**

PAUL CINO

PAG **12**

LUCKY BUNNY

PAG **12**

LADY COCCA

PAG **16**

COLOR

PAG **17**

MINI COLOR

PAG **18**

PUFF

PAG **19**

MINI PUFF

PAG **20**

WOOLY

PAG **21**

TOWER

PAG **22**

MOMENTS

PAG **23**

FORÊT

PAG **24**

QUADRO

PAG **25**

LANA

PAG **26**

ARTIC

PAG **27**

CHOCO TREES

PAG **28**

SPECIAL VALENTINE'S DAY

PAG **29**

SPECIAL EASTER



VOILÀ COOKIE

Prepara in 5 secondi i tuoi biscotti dolci e salati dalla forma perfetta.

Prepare in 5 seconds your perfectly shaped sweet and savory cookies.

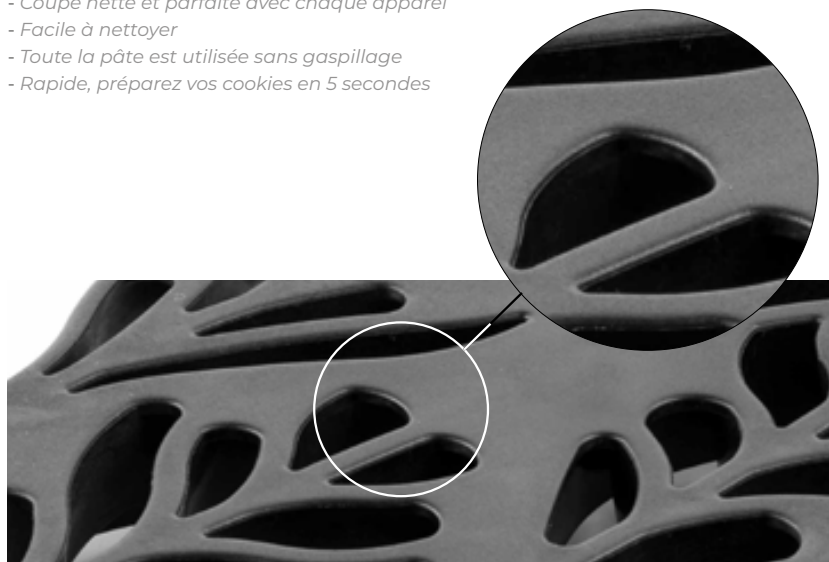
Préparez en 5 secondes vos cookies sucrés et salés avec une forme parfaite.

PLUS+

- Speciale materiale fornabile
- I biscotti non si muovono nè si attaccano durante la cottura
- Taglio netto e perfetto con ogni impasto
- Facile da pulire
- Tutto l'impasto viene utilizzato senza sprechi
- Salva-tempo, prepara i tuoi biscotti in 5 secondi

- *Oven-ready special material*
- *The cookies don't move or stick during the baking*
- *Perfect and neat cut with every dough*
- *Easy to clean*
- *All the dough is used without any waste*
- *Time saving, prepare your cookies in 5 seconds*

- *Matériau spécial adapté au four*
- *Les cookies ne bougent ni se collent pas pendant la cuisson*
- *Coupe nette et parfaite avec chaque appareil*
- *Facile à nettoyer*
- *Toute la pâte est utilisée sans gaspillage*
- *Rapide, préparez vos cookies en 5 secondes*



VOILÀ COOKIE - LEAVES

VOILÀ COOKIE - LEAVES

Item: 65.151.20.0065
Size: 240x150mm h20mm
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085334445



1

Premere VOILÀ COOKIE sull'impasto.
Press VOILÀ COOKIE over the dough.
Presser VOILÀ COOKIE sur la pâte



2

Mettere VOILÀ COOKIE in forno
Put VOILÀ COOKIE in the oven and bake
Enfourner VOILÀ COOKIE tout ensemble



3

Sfornare e togliere VOILÀ COOKIE
Take it out from the oven and remove VOILÀ COOKIE
Sortir du four et enlever VOILÀ COOKIE





TERMOFORMATI

Kit di stampi termoformati riutilizzabili creati dai designer di Silikomart per la realizzazione di soggetti 3D in cioccolato a forma di coniglietto, pulcino e gallina.

Reusable thermoformed moulds kit created by Silikomart designers for the creation of a 3D chocolate subject shaped like rabbit, baby chick and hen.

Kit de moules thermoformés réutilisables créés par les designers de Silikomart pour la réalisation d'un sujet 3D en chocolat en forme de lapin, petit poussin et poule.

Modo d'uso:

- 1 - Riempire gli stampi con il cioccolato temperato quindi capovolgere lo stampo su una griglia e lasciar colare il cioccolato in eccesso. Ripetere l'operazione fino ad ottenere lo spessore desiderato.
- 2 - Lasciare lo stampo capovolto sulla griglia fino a completa cristallizzazione del cioccolato (circa 4 ore).
- 3 - Una volta che il cioccolato si è rappreso sformare sbattendo delicatamente gli stampi sul piano di lavoro, i vari componenti in cioccolato si staccheranno facilmente. Qualora non accadesse esercitare una leggera pressione sullo stampo spingendo la sagoma in cioccolato verso l'esterno.
- 4 - Incollare i componenti tra loro utilizzando del cioccolato fuso o scaldandone le estremità con un rapido passaggio su una teglia calda.

How to use:

- 1 - Fill the moulds with tempered chocolate then turn the mould upside down on a grid. Repeat the process until you will get the aimed thickness.
- 2 - Leave the mould upside down on the grid until the chocolate is completely crystallized (about 4 hours).
- 3 - Once the chocolate has set, unmould by gently tapping the moulds on the working surface, the chocolate components will come off easily. If this does not happen, apply a light pressure on the mould by pushing the chocolate shape outwards.
- 4 - Stick the components together using melted chocolate or warm up the edges with a quick passage on a hot baking tray.

Mode d'emploi:

- 1 - Remplir les moules de chocolat tempéré puis retourner le moule sur une grille et laisser couler l'excès de chocolat. Répéter l'opération jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.
- 2 - Laisser le moule à l'envers sur la grille jusqu'à cristallisation complète du chocolat (environ 4 heures).
- 3 - Une fois que le chocolat a cristallisé, démouler en frappant doucement les moules sur la surface de travail, les différents composants de chocolat se détacheront facilement. Si cela ne se produit pas, appliquer une légère pression sur le moule en poussant la forme de chocolat vers l'extérieur.
- 4 - Coller les composants ensemble à l'aide d'un peu de chocolat fondu ou en chauffant les extrémités avec un rapide passage sur une plaque chaude.



LADY COCCA

Item: 70.603.99.0065
Size: 250x150mm h58mm
Pcs/Master: 4
EAN: 8051085333318

Lato A
Side A
Face A



Lato B
Side B
Face B



PAUL CINO

Item: 70.602.99.0065
Size: 250x150mm h58mm
Pcs/Master: 4
EAN: 8051085333288

Lato A
Side A
Face A



Lato B
Side B
Face B



LUCKY BUNNY

Item: 70.601.99.0065
Size: 285x150mm h58mm
Pcs/Master: 4
EAN: 8051085333257

Lato A
Side A
Face A



Lato B
Side B
Face B







3DESIGN

Le due dimensioni non bastano più! Come specialista delle "forme", Silikomart non ha potuto resistere a questo nuovo trend e ha sviluppato questa nuova gamma, scatenando una vera rivoluzione della pasticceria!

Two dimensions aren't enough anymore! As "shapes" specialist, Silikomart couldn't resist to develop and explore this concept, unchaining a real pastry revolution!

Les deux dimensions ne suffisent plus! En tant que spécialiste des «formes», Silikomart n'a pas pu résister à cette nouvelle tendance et a développé cette nouvelle gamme, déclenchant une véritable révolution de la pâtisserie!

- Realizzato in silicone di alta qualità
- Adatto all'uso alimentare
- Risultati da professionista
- Può essere usato fino a -60°C
- Può essere usato fino a +230°C
- Innovativa tecnologia 3D
- Smodellamento perfetto

- Made in high quality silicone
- Food safe silicone
- Professional results
- Can be used to -60°C/-76°F
- Can be used up to +230°C/+446°F
- Innovative 3D technology
- Perfect unmoulding

- Fabriqué en silicone de haute qualité
- Adapté à un usage alimentaire
- Résultats professionnels
- Peut être utilisé jusqu'à -60°C.
- Peut être utilisé jusqu'à +230°C.
- Technologie 3D innovante
- Démoulage parfait



COLOR & MINI COLOR

COLOR

Item: 20.423.13.0065
Size: Ø200mm h50mm
Volume: 1460ml
Pcs/Master: 4
EAN: 8051085332946



MINI COLOR

Item: 26.338.13.0065
Size: Ø73mm h30mm
Volume: 6x115ml Tot.690ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085332991



Crea la perfetta palette di colori e fatti ispirare da migliaia di combinazioni diverse di gusto grazie allo stampo COLOR e MINI COLOR della gamma 3Design di Silikomart. Lo stampo è dotato di una speciale bordatura interna che conferisce una leggera rotondità alla base delle vostre preparazioni.

Create the perfect color palette and get inspired by thousands of different taste combinations thanks to the COLOR and MINI COLOR moulds from the 3Design range by Silikomart. The mould is equipped with a special internal border that gives a slight roundness to the base of your preparations.

Créez la palette de couleurs parfaite et laissez-vous inspirer par des milliers de combinaisons de goûts différentes grâce au moule COLOR et MINI COLOR de la gamme 3Design de Silikomart. Le moule est équipé d'une spéciale bordure interne qui donne une légère forme arrondie à la base de vos préparations.



PUFF & MINI PUFF

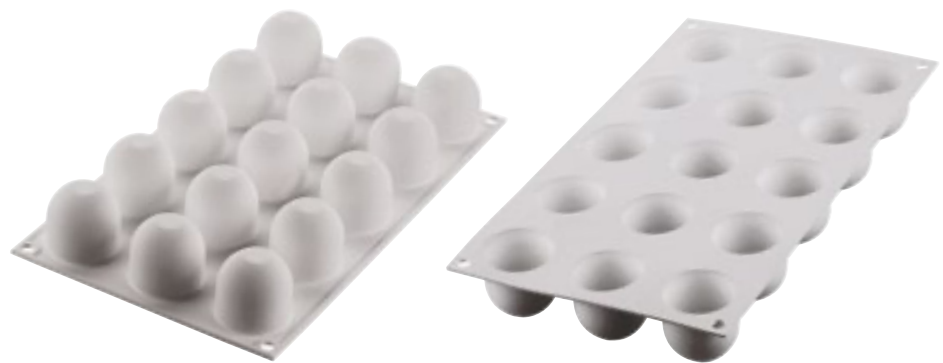
PUFF

Item: 26.334.13.0065
Size mould: Ø62 h52mm
Volume: 125x8 Tot. 1000ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085329168



MINI PUFF

Item: 26.339.13.0065
Size: Ø40mm h40mm
Volume: 14x40ml Tot.600ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085333097



Gli stampi stampi PUFF e MINI PUFF della linea 3Design di Silikomart sono perfetti per creare esplosioni di sapori, di colori e di texture. Pratici e versatili, questi stampi diventeranno i perfetti alleati per i tuoi esperimenti in cucina.

The PUFF and MINI PUFF moulds from the 3Design line by Silikomart are perfect for creating explosions of flavours, colours and textures. Practical and versatile, this moulds will become your perfect ally for your baking experiments.

Le moules PUFF et MINI PUFF de la gamme 3Design de Silikomart est parfait pour créer des explosions de saveurs, de couleurs et de textures. Pratique et polyvalent, ce moule deviendra l'allié parfait pour vos expériences culinaires.



WOOLY

Item: 20.431.13.0065
Size: Ø190mm h72mm
Volume: 1460ml
Pcs/Master: 3
EAN: 8051085333042



Una texture particolare e delicata contraddistingue lo stampo WOOLY della gamma 3Design di Silikomart. Il sapiente gioco di intrecci ad effetto tricot renderà ogni dolce occasione, un'occasione estremamente originale.

A particular and delicate texture distinguishes the WOOLY mould from the 3Design range by Silikomart. The wise game of braids with a tricot effect will make every sweet occasion an extremely original one.

Une texture particulière et délicate distingue le moule WOOLY de la gamme 3Design de Silikomart. Le jeu habile des tissages avec un effet tricot fera de chaque douce occasion une occasion extrêmement originale.

TOWER

In collaboration with Maja Vase

Item: 20.421.13.0065

Size mould: Ø120 h100mm

Volume: 1100ml

Pcs/Master: 4

EAN: 8051085330997



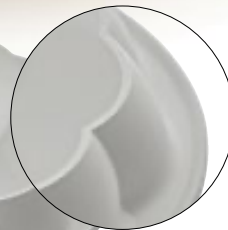
Dalla collaborazione tra Maja Vase e Silikomart nasce TOWER della gamma 3Design. Uno stampo in silicone dalla forma essenziale e minimalista che rispecchia pienamente lo stile sia di Maja che di Silikomart e saprà esaltare le vostre creazioni.

From the collaboration between Maja Vase and Silikomart comes TOWER from the 3Design range. A silicone mould with an essential and minimalist shape that fully reflects the style of both Maja and Silikomart and will enhance your creations.

De la collaboration entre Maja Vase et Silikomart est née TOWER de la gamme 3Design. Un moule en silicone avec une forme essentielle et minimaliste qui reflète pleinement le style à la fois de Maja et de Silikomart et sublimera vos créations.

MOMENTS

Item: 72.980.13.0065
Size mould: Ø160 h60mm
Volume: 1000ml
Pcs/Master: 4
EAN: 8051085329182



Effetto 3D
3D effect
3D effet

Rendi i tuoi momenti speciali ancora più dolci con MOMENTS della linea 3Design di Silikomart. Moments garantisce risultati impeccabili non solo in versione semifreddo e mousse, ma anche in versione cotta.

Make your special moments even sweeter with MOMENTS from Silikomart 3Design line. Moments guarantees impeccable results not only as a semifreddo or mousse, but also in the baked version.

Rendez vos moments spéciaux encore plus doux avec MOMENTS de la gamme 3Design de Silikomart. Moments garantit des résultats impeccables non seulement dans les versions parfait et mousse, mais aussi dans la version au four.

FORÊT

In collaboration with Pascal Hainigue

Item: 20.420.13.0065
 Size mould: 240x100 h82,5mm
 Volume: 1100ml
 Pcs/Master: 4
 EAN: 8032529936149

Il kit è composto da:
 2 stampi in silicone
 1 Base in plastica

The kit is composed by:
 2 Silicone moulds
 1 Plastic base

Le kit est composé par:
 2 Moules en silicone
 1 Base en plastique




Base in plastica
 Plastic base
 Base en plastique

2 Stampi in silicone
 2 Silicone moulds
 2 Moules en silicone

Ispirato dall'esclusiva bûche "Le Stère Chocolaté" firmata dal pastry chef Pascal Hainigue. Forêt di Silikomart riscaldereà la vostra tavola e delizierà il vostro palato.

Inspired by the exclusive "Le Stère Chocolaté" yule log signed by pastry chef Pascal Hainigue. Forêt by Silikomart will warm your table up and delight your palate.

Inspiré de l'exclusive bûche "Le Stère Chocolaté" signée par le chef pâtissier Pascal Hainigue. Forêt de Silikomart réchauffera votre table et ravira votre palais.

QUADRO

Item: 20.417.13.0065
Size mould: 210x210 h35mm
Volume: 1400ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8032539936125



Classico e moderno allo stesso tempo, lo stampo QUADRO della linea 3Design di Silikomart è caratterizzato da uno stile minimale e armonioso. Quadro garantisce risultati impeccabili non solo in versione semifreddo e mousse, ma anche in versione cotta.

Classic and modern at the same time, the QUADRO mould from the 3Design line by Silikomart is characterized by a minimal and harmonious style. Quadro guarantees impeccable results not only as a semifreddo or mousse, but also in the baked version.

Classique et moderne à la fois, le moule QUADRO de la gamme 3Design de Silikomart se caractérise par un style minimaliste et harmonieux. Quadro garantit des résultats impeccables non seulement dans les versions parfait et mousse, mais aussi dans la version au four.

LANA

Item: 20.418.13.0065
 Size mould: 245x95 h77mm
 Volume: 1200ml
 Pcs/Master: 4
 EAN: 8032539936095



Effetto 3D
 3D effect
 3D effet

Un design particolare e raffinato contraddistingue lo stampo LANA della linea 3Design di Silikomart. La trama intrecciata crea una delicata decorazione che renderà ogni dolce occasione, un'occasione speciale.

A particular and refined design distinguishes the LANA mould from the Silikomart 3Design line. The braided pattern creates a delicate decoration that will make every sweet occasion a special one.

Un design particulier et raffiné caractérise le moule LANA de la gamme 3Design de Silikomart. Le motif tressé crée une décoration délicate qui fera de chaque douce occasion, une occasion spéciale.

ARTIC

Item: 20.419.13.0065
Size mould: 250x92 h87mm
Volume: 1000ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8032539936101



Dall'incontro tra la grandezza del gusto e la maestosità del panorama montano nasce ARTIC della linea 3Design di Silikomart. Due cavità che si completano a vicenda per creare uno scenario montano mozzafiato tutto da gustare.

From the encounter between the greatness of taste and the majesty of the mountain panorama, ARTIC from the 3Design line by Silikomart is born. Two cavities that complement each other to create a totally enjoyable breathtaking mountain scenery.

De la rencontre entre la grandeur du goût et la majesté du panorama montagneux est né ARTIC de la gamme 3Design de Silikomart. Deux cavités qui se complètent pour créer un délicieux paysage de montagne qui coupe le souffle.

SCG054 CHOCO TREES

Item: 22.154.77.0065
 Size mould: Ø28 h30mm
 Volume: 8,5x15 Tot:128ml
 Pcs/Display: 5
 EAN Display: 8051085330003
 Pcs/Master: 30
 EAN Master: 8051085330010

PH credit: Matteo Felici



Effetto 3D
 3D effect
 3D effet

Le due dimensioni non bastano più! Come specialista delle "forme", Silikomart non ha potuto resistere a questo nuovo trend e ha sviluppato questa nuova gamma, scatenando una vera rivoluzione della pasticceria!

Two dimensions aren't enough anymore! As "shapes" specialist, Silikomart couldn't resist to develop and explore this concept, unchaining a real pastry revolution!

Les deux dimensions ne suffisent plus! En tant que spécialiste des «formes», Silikomart n'a pas pu résister à cette nouvelle tendance et a développé cette nouvelle gamme, déclenchant une véritable révolution de la pâtisserie!

SPECIAL **VALENTINE'S DAY**



KIT TARTE MON AMOUR

Item: 20.407.13.0065
 Size mould: 188x158 h26mm
 Size ring: 200x190 h20mm
 Volume: 460ml
 Pcs/Master: 6
 EAN: 8051085323548

Il kit è composto da:
 1 Anello microforato 200x190 h20mm
 1 Stampo in silicone

The kit is composed by:
 1 Microperforated ring 200x190 h20mm
 1 Decorative silicone mould

Le kit est composé par:
 1 Cercle à tarte perforé 200x190 h20mm
 1 Moule Décoratif



Effetto 3D
 3D effect
 3D effet



Anello Microforato
 Microperforated pattern
 Cercle à tarte perforé



KIT MINI TARTE PETIT AMOUR

Item: 25.317.13.0065
 Size mould: 66x55 h15mm
 Size ring: 78x68 h20mm
 Volume: 8x31 Tot. 248ml
 Pcs/Master: 10
 EAN: 8051085323500

Il kit è composto da:
 8 Anelli microforati 78x68 h20mm
 1 Stampo in silicone

The kit is composed by:
 8 Microperforated rings 78x68 h20mm
 1 Decorative silicone mould

Le kit est composé par:
 8 Cercles à tarte perforés 78x68 h20mm
 1 Moule Décoratif



Effetto 3D
 3D effect
 3D effet



x8 - Anello Microforato
 x8 - Microperforated pattern
 x8 - Cercle à tarte perforé



SPECIAL EASTER



SCG052 CHOCO SPIRAL

Item: 22.152.77.0165
 Size: Ø24 h30mm
 Volume: 9x15 Tot.135ml
 Pcs/Display: 5
 Pcs/Master: 30
 EAN: 8051085323456



Effetto 3D
 3D effect
 3D effet



SCG053 CHOCO DROP

Item: 22.153.77.0065
 Size: Ø23 h30mm
 Volume: 8x15 Tot.120ml
 Pcs/Display: 5
 Pcs/Master: 30
 EAN: 8051085323395



Effetto 3D
 3D effect
 3D effet







silikomart®

Via Tagliamento 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VENEZIA) - ITALY
Telefono: +39 041 5190550

ORARI DI SEGRETERIA:

Dal Lunedì al Venerdì
MATTINO: dalle ore 9:00 alle ore 13:00
POMERIGGIO: dalle ore 14:00 alle ore 18:00
Sabato e festivi esclusi

*Via Tagliamento 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VENICE) - ITALY
phone number: +39 041 5190550*

INFORMATION OFFICE HOURS:

*From Monday to Friday
MORNING: from 9 am to 1pm
AFTERNOON: from 2pm to 6pm
Saturdays and public holidays excluded*

*Via Tagliamento 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VENISE) - ITALIE
numéro de téléphone: +39 041 5190550*

HORAIRE DU SECRÉTARIAT:

*Du lundi au vendredi
MATIN: de 9h à 13h
APRÈS-MIDI: de 14h à 18h
Samedis et jours fériés exclus*

www.silikomart.com
www.hangar78.com

FOLLOW US ON:



MADE IN ITALY

61.546.07.0061



Silikomart S.r.l. - via Tagliamento, 78
30030 Pianiga - Venezia - ITALY
Tel: +39 041 5190550 - Fax: +39 041 5190290
silikomart@silikomart.com - shop.silikomart.com