

L'Azienda

Cove: una scelta di qualità

La qualità come ingrediente principale: è questa la caratteristica costante che ci ha permesso di affermarci, in meno di un ventennio, nel mercato dei colori e dei semilavorati per pasticceria. Abbiamo sempre ritenuto prioritari l'accurata selezione delle materie prime, il metodo di lavorazione artigianale e lo studio delle tendenze del mercato per rispondere con prontezza alla domanda della clientela. Questa strategia aziendale ci ha condotto alla realizzazione di una vasta gamma di prodotti in grado di semplificare alcuni passaggi artigianali, ridurre i tempi delle preparazioni e, allo stesso tempo, esaltare la creatività e manualità dei maestri pasticceri.

the Company

Cove: a choice of quality

Our main aim is to use high quality ingredients only. Thanks to the constant application of this principle we have reached a firm position in the world of colours and semi-finished products for confectionery in less than twenty years. Our priorities are the extreme care in the selection of raw materials, the traditional method of production and the continuous attention to the current trends in order to be ready to cater for all the requirements. This company philosophy has led us to the creation of a vast range of products able to simplify certain phases in craft productions, save time on preparation processes and bring out the creativity and manual skills of master confectioners.





Top Decor

Top Decor

Dall'esperienza pluriennale dei nostri tecnici, unita alla selezione di materie prime di altissima qualità, nasce il Top Decor. Raffinate paste pronte all'uso ricche di gusto e delicatamente profumate, disponibili nella versione Nocciola, Pistacchio, Caffè, Cioccolato Extra, ideali per il ripieno in pasticceria e cioccolateria, particolarmente versatili per le decorazioni e ottime da gustare direttamente dalla confezione o sotto forma di snack, sorprendendo i palati più esigenti.

Top Decor is a new range of ready-to-use pastes reach in taste and flavour. The finest ingredients such as hazelnuts, pistachios, coffee and extra bitter chocolate are combined with selected raw materials in order to obtain delicately tasted pastes, extremely versatile, excellent for pastry decorations and fillings, ideal for making snacks and delicious to eat directly from the packet!

Tavoletta realizzata con Top Decor al pistacchio e caramello al burro salato, il tutto ricoperto di finissimo cioccolato extra amaro.

Snack with pistachio Top Decor and salty butter caramel centre, coated with pure extra bitter chocolate.

Top Decor

È disponibile in 4 gusti differenti: nocciola, pistacchio, caffè, ciocco extra.

- Confezione: scatola di cartone ondulato contenente una busta in sottovuoto da 1,750 kg.

Top Decor

Top Decor is available in four tastes: hazelnut, pistachio, coffee and extra choco.

- Packaging: cardboard box containing a vacuum sealed packet of 1,750 kilos.



Piccole friandise da dopopasto realizzate con pasta frolla e Top Decor alla nocciola e pistacchio e farcite con crema di nocciole.

Small friandise prepared with shortcrust pastry and hazelnut Top Decor, stuffed with hazelnut cream.



Torta al cioccolato e caffè con farcitura di Top Decor al caffè.

Chocolate and coffee cake with coffee Top Decor filling.



Praline realizzate con la nuova linea Top Decor la cui plasticità permette di realizzare fogli sottili a tal punto da poter ottenere queste simpatiche imitazioni di pasta ripiena; una nuova idea per originali confezioni regalo.



Simpatica idea per realizzare insolite ma eccezionali praline con la linea Top Decor (pistacchio-nocciola-ciocco extra-caffè) con aggiunta di frutta secca.

A new idea to create unusual, but excellent pralines made of Top Decor (pistachio-hazelnut-extra choco-coffee) along with dried fruit.

Pralines prepared with the new range of mouldable pastes named Top Decor whose high plasticity and pliability qualities allow the realization of so thin sheets that it is possible to obtain these unusual copy of stuffed pasta. A new idea for an original present.

i Semilavorati

Mouldable pastes

Paste modellabili dai molteplici usi, realizzate con ingredienti di alta qualità. L'estrema facilità di lavorazione permette vari gradi di plasticità e spessore con semplici passaggi in raffinatrice o sfogliatrice.
High quality easy-to-use mouldable pastes for garnishes and tableaux. Various degrees of plasticity and thickness can be obtained passing them through a refiner.



Tortina monoporzione a base di pan di Spagna e crema Chantilly, ricoperta di Cove Tab, decorata con le pinzette e rifinita con il colorante oro e argento effetto perlato in polvere.

Mini cake made of sponge cake and cream Chantilly, coated with Cove Tab, decorated with crimpers and polished with the colourings gold and silver with pearly effect in powder form.

Cove Tab

Pasta pronta all'uso, ideale per ricoprire superfici realizzate con forme o disegni artistici. Dal gusto delicato, perfetto al taglio sulle torte, mantiene la morbidezza ideale anche a lavoro ultimato.

- Confezione: secchiello in plastica da 6 kg.

Cove Tab

It is a delicately tasting paste ready to use ideal to cover cake surfaces. It maintains its soft texture, making cake-cutting easy.

- Packaging: bucket of 6 kilos.



Cove Glass

È la versione estiva del Cove Tab. Mentre l'ingrediente principale del Cove Tab è il burro di cacao, il Cove Glass contiene un'alta percentuale di zucchero in modo da evitare che la pasta, nelle stagioni più calde, possa trasudare.

- Confezione: secchiello in plastica da 7 kg.

Cove Glass

It is Cove Tab summer version. Whereas Cove Tab is chiefly made of cocoa butter, Cove Glass contains a high percentage of sugar, for this reason it is particularly recommended in summer when the hot weather could make the paste transpire.

- Packaging: bucket of 7 kilos.



Uovo pasquale di cioccolato fondente con tovaglioli in Cove Tab e rifinito con colorante bronzo effetto perlato in polvere. Le praline, ricoperte di cioccolato al latte e fondente, sono state realizzate con la nuova linea Top Decor alla nocciola e al caffè e decorate con colorante oro effetto perlato in polvere.

Easter egg of extra bitter chocolate with napkins prepared with Cove Tab and along with particulars coloured with the colouring bronze with pearly effect in powder form. The pralines, coated with milk and extra bitter chocolate, have been prepared with hazelnut and coffee Top Decor and decorated with the colouring gold with pearly effect in powder form.



Torta da cerimonia ricoperta di Cove Glass e decorata con ghiaccia di Hyfoama colorata con il colorante idrosolubile liquido giallo limone. Le roselline, invece, sono state realizzate con Cove Arcobaleno rosa.

Cake for ceremonies coated with Cove Glass and decorated with Hyfoama based icing coloured with water soluble colouring in liquid form light yellow. The roses are made of Cove Arcobaleno pink.



Scatola porta praline prodotta con Cove Decor cioccolato e tovagliolo in Cove Tab con bordura decorata all'inglese. Il coperchio della scatola è stato realizzato in isomalt marmorizzato con colori idrosolubili.

*Box of pralines made of Cove Decor dark chocolate and a well-finished napkin prepared with Cove Tab following the English style.
The marbled effect of the isomalt put on the lid has been obtained using the water soluble colourings.*



Torta classica ricoperta di Cove Decor bianco e decorata con orchidee in Cove Tab aerografate con colori idrosolubili e rifinite con pistilli.

Classic cake coated with Cove Decor white chocolate and garnished with orchids made of Cove Tab, gently coloured with the airbrush and water soluble colours in liquid form. A few stamens have been added to give the final touch.

Cove Decor (bianco e cioccolato)

Cioccolato plastico già pronto specifico per realizzare guarnizioni dalle molteplici applicazioni in pasticceria e gelateria. Sostituisce efficacemente il tradizionale marzapane dando una maggiore delicatezza al gusto.

- Confezione: secchiello in plastica da 6 kg.

Cove Decor (dark and white)

It is a "plastic-type chocolate" useful for garnishing cakes. It is a valid alternative to the traditional marzipan adding greater delicacy to the taste.

- Packaging: bucket of 6 kilos.



Idea natalizia di rivestimento del panettone classico. Per ottenere l'effetto morbido del sacco è stato impiegato il Cove Decor cioccolato. Le bordure sono state rifinite con il colorante oro effetto perlato in polvere, il fiocco è stato realizzato in Cove Decor bianco, successivamente colorato con l'aerografo, e la stella di cioccolato fondente è stata colorata con il colorante rosso granata effetto perlato in polvere e decorata con ghiaccia di Hyfoama.

New idea to coat the classic panettone at Christmas time with Cove Decor dark chocolate to obtain the soft effect of the bag. The hem has been finished with the colouring gold with pearly effect in powder form, the bow is made of Cove Decor white chocolate and coloured with the airbrush and the star of extra bitter chocolate has been coloured with the colouring garnet red with pearly effect in powder form and decorated with Hyfoama based icing.



Cove Arcobaleno

Cove Tab colorato in 5 tonalità: giallo, rosa, rosso, verde e azzurro.

- Confezione: secchiello in plastica da 1,5 kg.

Cove Arcobaleno

It is the coloured version of the Cove Tab. Includes: yellow, pink, red, green and bright blue.

- Packaging: bucket of 1,5 kilos.



Semifreddi monoporzione ricoperti con glassatura colorata con coloranti liposolubili e rifiniture realizzate in Cove Arcobaleno.

Uniportion semifreddos coated with icing coloured with liposoluble colourings with final touchs made of Cove Arcobaleno.



Torta quadrata farcita alla crema e frutta interamente rivestita di Cove Glass e Cove Arcobaleno con effetto finto tessuto; i maialini sono stati realizzati con Cove Arcobaleno rosa. Il tutto è lucidato con Brill Cove spray.

Square shaped cake filled with cream and fruit entirely coated with Cove Glass and Cove Arcobaleno with a surprising checked fabric effect.

The figures have been made out of Cove Arcobaleno pink. Everything has been glazed with Brill Cove spray.

Babbo Natale realizzato con Cove Tab, Cove Arcobaleno, Cove Decor cioccolato, adagiato su base di isomalt colato e marmorizzato con coloranti idrosolubili; la neve è stata realizzata in ghiaccia di Hyfoama.

Santa Claus executed with Cove Tab, Cove Arcobaleno, Cove Decor dark chocolate, put on a base made of poured isomalt. The marbled effect has been obtained with the water soluble colourings; the snow has been realized using the Hyfoama based icing.



i Coloranti

Colourings

I colori mezzo di espressione nel campo artistico sono diventati indispensabili ai maestri pasticceri che realizzano prodotti di alta qualità non sottovalutando il loro stesso valore estetico. La Cove, interpretando le problematiche dei propri clienti, propone anche soluzioni personalizzate per far fronte a particolari esigenze di decorazione.

Colours are really important in artistic works of art, they are also considered absolutely necessary for those master confectioners that realize high quality products without forgetting their appearance. Cove, keeping into consideration its customers' demands, can offer tailor made solutions to solve particular decoration problems.



Coloranti idrosolubili

Serie completa da 11 flaconi miscelabili tra loro ideali per la decorazione con l'aerografo e la colorazione di panna, creme, bevande, ecc. Sono accuratamente filtrati e pronti all'uso.

- Confezione: flacone in plastica da 250 gr.

Water soluble colourings

11 mixable nuances, mainly created for air-brushes and commonly used to colour whipped cream, creams, drinks, etc.

They are accurately leached and ready to use.

- Packaging: bottle of 250 gr.



Coloranti in polvere

Coloranti idrosolubili dai molteplici usi.

- Confezione: barattolo da 100 gr. (giallo limone, giallo uovo, rosso, rosa, azzurro, verde, viola, bruno cioccolato, nero e bianco).

- Confezione: barattolo da 500 gr. (giallo limone, giallo uovo, rosso, azzurro, verde, viola, nero e bianco).

Colourings in powder

Water soluble colourings useful for various colouring purposes.

- Packaging: jar of 100 gr. (light yellow, dark yellow, red, pink, bright blue, green, violet, brown, black and white).

- Packaging: jar of 500 gr. (light yellow, dark yellow, red, bright blue, green, violet, black and white).



Coloranti in polvere effetto perlato

Oro, argento, bronzo e rosso granata. Sono solubili in alcool puro o gomma lacca liquida. Sono utili per decorare superfici dolciarie come cioccolato, burro di cacao e praline. Per la lavorazione dell'isomalt si consiglia l'uso nella massa.

- Confezione: barattolo da 30 gr.

Colourings with pearly effect in powder form

Gold, silver, bronze and garnet red. They are soluble in pure alcohol or in liquid shellac. They are useful to decorate chocolate, cocoa butter and pralines. It is recommended the use of them to colour isomalt when it is still melted.

- Packaging: jar of 30 gr.



Torta di panna, fragole e pistacchi colorata con colorante idrosolubile liquido rosa.

Fresh cream cake with strawberries and pistachios coloured with the water soluble colouring pink in liquid form.



Tavolette farcite con Top Decor e frutta secca, elegantemente colorate con i coloranti oro, argento, rosso granata e bronzo effetto perlato in polvere.

Bars filled with Top Decor and dried fruit coloured with the colourings gold, garnet red, silver and bronze with pearly effect in powder form.

Nero carbone vegetale

- Confezione: barattolo da 150 gr.

Vegetable carbon

- Packaging: jar of 150 gr.



Semifreddo monoporzione ricoperto con glassatura colorata con coloranti liposolubili e rifiniture realizzate in Cove Arcobaleno.

Uniportion semifreddo coated with icing coloured with liposoluble colourings with final touchs made of Cove Arcobaleno.



Pastelli

11 tinte altamente coprenti da utilizzare con il pennello per la decorazione della superficie di cioccolato.

Colori: giallo limone, giallo uovo, rosso, rosa, azzurro, blu, verde, viola, bruno cioccolato, nero e bianco.

- Confezione: tubetto da 60 gr.

- Confezione colore nero: barattolo da 50 gr.

Colourings in paste form

11 high covering shades to decorate fatty surfaces like chocolate with the help of common brushes.

Colours: light yellow, dark yellow, red, pink, bright blue, blue, green, violet, brown, black and white.

- Packaging: tube of 60 gr.

- Packaging black colour: jar of 50 gr.



Coloranti liposolubili in oli vegetali

Trovano applicazione nella coloritura della massa del cioccolato, del burro di cacao, ecc. Sono disponibili in 7 tonalità differenti: giallo limone, giallo uovo, rosso, azzurro, verde, nero e bianco.

- Confezione: flacone da 180 gr.

Liposoluble colourings in vegetable oils

They are mainly used to colour melted chocolate and cocoa butter. The set includes 7 different nuances: light yellow, dark yellow, red, bright blue, green, black and white.

- Packaging: bottle of 180 gr.



Coloranti liposolubili in burro di cacao

Sono disponibili in 6 tonalità differenti: giallo limone, giallo uovo, rosso, azzurro, verde, bianco.

- Confezione: barattolo per forno a microonde da 200 gr.

Liposoluble colourings in cocoa butter

The set includes 6 different nuances: light yellow, dark yellow, red, bright blue, green and white.

- Packaging: jar for micro-wave ovens of 200 gr.



Pennarelli

30 pennarelli assortiti utilissimi per disegnare e colorare su tableau di pastigliaggio ecc.

- Confezione: pennarelli a punta fine e larga.

Markers

30 assorted markers great for drawing and colouring tableaux made of sugar and other hard cake surfaces.

- Packaging: markers with thin and large point.



Colourings for printers

Colours: yellow, red, blue and black.

- Packaging: bottle of 180 gr.

Tavolette realizzate con cioccolato bianco colorato nella massa con i coloranti liposolubili a base di burro di cacao.

Bars realized with white chocolate coloured with the liposoluble colourings in cocoa butter.



Praline realizzate con la nuova linea Top Decor al pistacchio e cioccolato extra, rivestite in fine cioccolato e rifinite con i coloranti spray effetto velluto.

Pralines prepared with the new range of mouldable pastes named Top Decor pistachio and extra bitter chocolate, coated with high quality chocolate and finished with colourings with velvet effect in spray form.



gli Spray

Sprays

Prodotti sempre pronti all'uso e di facile utilizzo anche per gli operatori meno esperti. La chiusura ermetica della bomboletta garantisce l'impossibilità di contaminazione del contenuto e ne facilita la conservazione.

Ready-to-use products really easy to use even for beginners. The airtight closure of the aerosol avoids the contamination of the product and makes its storage easier.

Coloranti perlati spray

Coloranti spray altamente coprenti e brillanti, da utilizzare su qualsiasi superficie come panna, creme, cioccolato, praline, semifreddi, ecc. Colori disponibili: oro, argento, bronzo e rosso granata.

- Confezione: bomboletta da 100 ml.

Colourings with pearly effect in spray form

High covering, brilliant colourings in spray form to use on any surface such as fresh cream, creams, chocolate, pralines, semifreddos, etc. Colours available: gold, silver, bronze and garnet red.

- Packaging: aerosol can of 100 ml.



Le palline di Natale sono decorate con coloranti rosso granata e bronzo effetto perlato in spray.

The ornaments have been decorated using the colourings garnet red and bronze with pearly effect in spray form.

Gelatina istantanea spray

La gelatina pronta all'uso in spray consente una rapida applicazione sui prodotti dolcari e gastronomici che vengono normalmente trattati con il metodo tradizionale. Incolore ed insapore rende le superfici uniformi e brillanti.

- Confezione: bomboletta da 250 ml.

Instant Gelatine in spray form

The ready-to-use gelatine in spray form can be applied easily and quickly to pastry and gastronomic products. It is colourless, tasteless and brilliant.

- Packaging: aerosol can of 250 ml.



Crostatine di frutta rinfinate con Gelatina spray istantanea.

Fruit mini tarts whose surfaces have been brightened with instant Gelatine in spray form.

Friogel

Raffreddante rapido per pasticceria, consente un locale raffreddamento del cioccolato e dello zucchero permettendo di modellarlo a piacimento.

- Confezione: bomboletta da 400 ml.

Friogel

It is a cold spray for sweets. It makes cool chocolate and melted sugar allowing confectioners to shape them as they like.

- Packaging: aerosol can of 400 ml.





I biscotti, realizzati con appositi stampi natalizi, sono guarniti con ghiaccia di Hyfoama colorata con coloranti effetto velluto in spray.

The biscuits, shaped with Christmas cutters, are garnished with Hyfoama based icing coloured with the colourings with velvet effect in spray form.



Monoporzioni realizzate con copertura di Cove Glass, zucchero di canna spruzzato con coloranti effetto velluto in spray e decorazione in glassa e isomalt bollato.

Mini pastries coated with Cove Glass, rough cane sugar coloured with colourings with velvet effect in spray form and garnishes prepared with icing and isomalt.

Coloranti spray effetto velluto

Coloranti spray altamente coprenti e brillanti, da utilizzare su qualsiasi superficie come panna, creme, cioccolato, praline, semifreddi, ecc. Colori disponibili: giallo, rosso, rosa, azzurro e verde.

- Confezione: set 5 bombolette da 100 ml.

Colourings with velvet effect in spray form

High covering, brilliant colourings in spray form to use on any surface such as fresh cream, creams, chocolate, pralines, semifreddos, etc. Colours available: yellow, red, pink, light blue and green.

- Packaging: set 5 aerosol cans of 100 ml.



Flash stack

È un eccellente coadiuvante tecnologico, a base di oli vegetali, studiato per separare e ungere stampi per dolci, torte, biscotti e focacce. Stacca in modo netto e pulito e permette una omogenea separazione senza alterarne il gusto.

- Confezione: bomboletta da 500 ml.

Flash stack

This is an excellent kitchen aid studied to separate baked products like cakes, biscuits and buns from their tins or baking pans. It detaches food in a clean-cut and homogeneous way without altering its taste because it is a tasteless product obtained from vegetable oils.

- Packaging: aerosol can of 500 ml.



Brill Cove spray

Gommalacca decerata bianca assolutamente naturale e alimentare diluita in alcool puro. Spruzzata sul lavoro ultimato forma una pellicola lucida e protettiva rendendo i colori più brillanti. Inodore e incolore.

- Confezione bomboletta: da 400 ml.

Brill Cove in spray form

It is a natural laquer diluted in pure alcohol. If sprayed on cake surfaces it forms a shiny, protective film giving more brilliant colours and keeping the decoration intact for a long time. It is tasteless and colourless.

- Packaging: aerosol can of 400 ml.

Brillor (40%)

Gommalacca decerata bianca, assolutamente naturale e alimentare, diluita in alcool puro. Se passata con il pennello a fine lavoro, forma una pellicola lucida e protettiva.

- Confezione: flacone da 1 lt.

Brillor (40%)

Unwaxed shellac tincture: it is an edible clear amber coloured laquer diluted in pure alcohol. If it is brushed on cake surfaces, when garnishings are ready, it forms a shiny, protective film giving more flashing colours.

- Packaging: bottle of 1 lt.



Uovo pasquale di cioccolato extra amaro decorato con Cove Glass, Cove Decor cioccolato e Cove Arcobaleno. Per colorare il papillon e la neve sono stati adoperati i coloranti spray effetto velluto. Il tutto è lucidato con Brill Cove spray.

Easter egg of extra bitter chocolate decorated with Cove Glass, Cove Decor dark chocolate and Cove Arcobaleno. Colourings with velvet effect in spray form have been used to colour the snow and the bow-tie. Everything has been glazed with Brill Cove spray.



Tovagliolo di Cove Tab con bordure decorate all'inglese realizzata con pinzette e tagliapasta. I fiori e le foglie di Cove Decor cioccolato sono stati preparati con i tagliapasta con estrattore.

Napkin made of Cove Tab realized with crimpers and cutters following the English style. Cutters with plunger have been used to prepare the flowers and leaves made of Cove Decor dark chocolate.

Le Attrezature

Technical equipment

Tutti gli strumenti per lavorare e decorare, nella maniera più adeguata, le vostre opere di alta pasticceria.
All the tools to work with ease and precision in your pastry and ice cream laboratoires.

Aeropenna

Aeropenna professionale a doppia azione che permette un controllo sia del flusso dell'aria che della quantità di colore da utilizzare. Questa proprietà permette di ottenere effetti molto particolari.

Airbrush

It has a double action because it allows the decorator to control at the same time either the air or the quantity of colour to spray.

Ricambi per aeropenna

Esclusivamente per tutti i nostri modelli forniamo assistenza tecnica.

Spare parts of the airbrush

Reliable back-up service on our models only.

Compressore professionale

Per i pasticciatori più esigenti si differenzia dal Baby, per il suo meccanismo automatico di mantenimento delle 2 atm necessario ad una lavorazione impeccabile.

Professional compressor

It was thought for exigent confectioners, whose aim is to obtain faultless decorations, since this compressor maintains 2 atm automatically.



Compressore Baby

Indispensabile per l'utilizzo dell'aerografo, raggiunge le 2 atm che permettono un'erogazione costante del colore.

Compressor Baby

It is absolutely necessary to the spray-gun. It can reach 2 atm which let the colour flow regularly.

Caramellometro con gabbia

Termometro per pasticceria, indicato per la cottura dello zucchero.

Temperature:
+80/+200°C.

Thermometre with wire holder

Thermometre for confectionery, particularly recommended for the sugar cooking. Temperatures: +80/+200°C.



Termometro elettronico digitale

Per i più svariati usi in pasticceria, gelateria e gastronomia. Scala da -50.0 a 150.0°C, sonda in acciaio inossidabile con cavo da mt. 1. Dimensioni 106x58x19 mm, peso 80 gr.

Digital thermometer

It is a multi-use kitchen aid. Scale from -50.0 to 150.0°C, stainless steel sensor with a cable 1 metre long. Overall dimensions: 106x58x19 mm, weight 80 gr.

Tappetino in silicone

Tappeto per la lavorazione dello zucchero.

Silicone carpet

Carpet made of silicone for melted sugar.

Stecche, pinzette e tagliapasta

Ideali per dare un tocco speciale a qualsiasi tipo di dolce. Utilissimi per modellare, imprimente e realizzare qualsiasi tipo di decorazione con le paste modellabili come Cove Decor, Top Decor, Cove Tab, ecc.



Modelling tools, crimpers and cutters

Ideal for adding a special touch to any kind of cake. They are useful for shaping, imprinting and realizing decorations using mouldable pastes such as Cove Decor, Top Decor, Cove Tab, etc.

Set serbatoi per stampanti Canon e Epson

I set di serbatoi per alimenti sono compatibili con la maggior parte delle stampanti Canon e Epson reperibili ad oggi sul mercato. Gli inchiostri contenuti nei serbatoi sono prodotti nel Regno Unito con ingredienti approvati dalla Comunità Europea.

Set of food grade tanks for Canon and Epson printers

The edible tanks are suitable for most standard Canon and Epson printers on the market today. The inks are manufactured in the UK and use only 100% fully EC approved ingredients.

Fogli di glassa per stampanti formato A4 e A3

Sono fogli molto sottili di glassa commestibile e insaporite, di colore bianco, facilmente maneggiabili, grazie ad un sostegno sul retro. Dopo la stampa occorre lasciare asciugare la decorazione, togliere il sostegno e applicare direttamente sul dolce.

Edible icing sheets for printers shape A4 and A3

They are essentially a very thin sheet of flavourless icing, white in colour and affixed to a plastic backing sheet to make it possible to handle and pass through the printer. When printed, fully dry, and removed from the backing sheet the edible icing is extremely pliable and manageable without cracking or tearing.



Burro di cacao, isomalt, gelatine: tutto quanto vi occorre per impostare le vostre creazioni in pasticceria.
Cocoa butter, isomalt, ready-to-use gelatines, etc.: the basic ingredients to realize your cakes.

Coppetta realizzata con isomalt adatta per servire gelati e sorbetti.

Cup realized with isomalt suitable for presenting ice-creams and sorbets.

Hyfoama DS

È un prodotto a base di proteine del latte. Possiede eccellenti proprietà montanti in soluzioni zuccherine sia calde che fredde. È estremamente versatile e trova applicazione in un'ampia gamma di prodotti dolcari.

- Confezione: barattolo da 500 gr.

Hyfoama DS

It is a product obtained from milk proteins. It is an excellent raising agent not only for hot sugary solutions but also for the cold ones. It is extremely versatile so it can be used for many different purposes.

- Packaging: jar of 500 gr.

Burro di cacao

I pasticciere e soprattutto i cioccolatieri conoscono bene questo grasso contenuto nelle fave del cacao. Interessante è la sua fusione che si attesta sui 32°C.

- Confezione: secchiello per forno a microonde da 2,5 kg.

Cocoa butter

Pastry and chocolate professional men boast a deep knowledge of this fat extracted from cocoa fruit. It is particularly interesting its melting point which corresponds, more or less, to 32°C.

- Packaging: bucket for micro-wave ovens of 2,5 kg.

Covegel neutro/bianco

Gelatina neutra e bianca per guarnire tableaux e torte.

- Confezione: latta da 3,150 kg.

Neutral and white Covegel

It is a colourless and white ready-to-use gelatine to garnish tableaux and cakes.

- Packaging: tin of 3,150 kg.



Gelatine realizzate con Isomalt e aromi di frutta.
Jellies prepared with Isomalt and fruit flavourings.

Isomalt

Per la lavorazione dello zucchero artistico, colato, soffiato e tirato. Colorabile nella massa, è cristallino, di sapore dolce senza retrogusto.

- Confezione: secchiello da 4 kg.

Isomalt

A completely crystalline, sweet-tasting, colourable, white product for poured, blown and stretched caramel.

- Packaging: bucket of 4 kg.

Coveneve

Zucchero a velo per spolverizzare superfici umide o grasse, torte alla frutta, gelati, creme, crêpes, macedonie, ecc. Può essere applicato anche sui prodotti destinati alla surgelazione, prima di introdurli nel surgelatore.

- Confezione: cartone da 3 kg.

Coveneve

Microcapsulated sugar to dust damp or fatty surfaces such as fruit tarts, ice creams, crêpes, fruit salads etc. It can be also used for frozen products; in that case it is necessary to apply it before refrigeration.

- Packaging: packet of 3 kg.



Albero di Natale adornato con balocchi commestibili. I biscotti, realizzati con appositi stampi natalizi, sono guarniti con ghiaccia di Hyfoama colorata con coloranti idrosolubili; le palline di Natale sono decorate con coloranti rosso granata e bronzo effetto perlato in spray.

Christmas tree adorned with edible decorations.

The biscuits, shaped with Christmas cutters, are garnished with icing made of Hyfoama coloured with water soluble colourings. The ornaments have been decorated using the colourings garnet red and bronze with pearly effect in spray form.



gli Aromi

Flavourings

Gli aromi giocano un ruolo importante in pasticceria agevolando l'operato dei maestri pasticceri che saranno in grado di poter conferire, in modo naturale, a semifreddi, granite, panna, mousse, bevande e gelatine di frutta un aroma inconfondibile anche quando la stagione non offre grande varietà di gusti.

Flavourings play an important role in confectionery helping master confectioners to reproduce or enhance, in a natural way, the taste of fruit in season in semifreddos, grated-ice, whipped cream, mousses, cocktails and fruit gelatines.



Confezione: flacone da 1 kg
Packaging: bottle of 1 kg

Arancia
Orange



Pistacchio
Pistachio



Pasta lievitata
Leavened paste

Limone
Lemon

Mandarino
Mandarin

Fragola
Strawberry

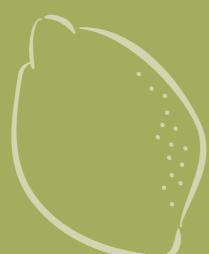
Ananas
Pineapple

Pesca
Peach

Caffè
Coffee

Burro
Butter

Albicocca
Apricot



Gelsomino
Jasmine



Vaniglia
Vanilla

Menta
Peppermint

Melone
Melon

Mirtillo
Bilberry

Descrizione foto
Bicchierini mignon realizzati con mousse agli aromi di frutta, arricchiti di frutta fresca e decori in isomalt bollato e colato in acqua fredda.

Mini glasses created with fruit flavouring mousse and the addition of fresh fruit and garnishes of isomalt poured in cold water.



le Decorazioni

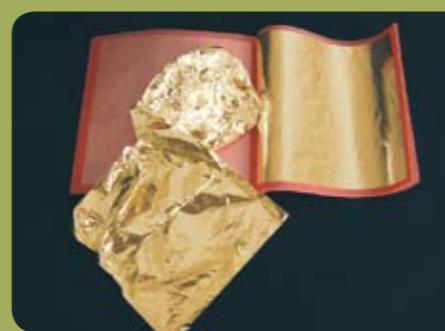
Decorations

Foglie, steli, pistilli, fogli d'oro e d'argento per decorare e impreziosire le vostre composizioni.

Leaves, stalks, pistils and pale gold or silver leaves especially designed to complete and personalize your cakes.

Pale silver leaves

They are ready to use. They can be applied to any cake surface and pralines.
Packaging: packet of 25 square sheets (9x9 cm).



Ramo Rosa. Confezione: 25 pz.
Rose stalk. Packet of 25 pieces.

Steli Ciliegio. Confezione: 100 pz.
Cherry tree stalks. Packet of 100 pieces.

Foglia Pesco. Confezione: 100 pz.
Peach tree leaf. Packet of 100 pieces.

Foglia Mandarino. Confezione: 100 pz.
Mandarin tree leaf. Packet of 100 pieces.

Foglia Mandorlo. Confezione: 100 pz.
Almond tree leaf. Packet of 100 pieces.

Foglia Albicocco. Confezione: 100 pz.
Apricot tree leaf. Packet of 100 pieces.



Foglia Prugno. Confezione: 100 pz.
Prune tree leaf. Packet of 100 pieces.

Foglia Limone. Confezione: 100 pz.
Lemon tree leaf. Packet of 100 pieces.

Corolla Fragola. Confezione: 100 pz.
Strawberry corolla. Packet of 100 pieces.

Foglia Arancio. Confezione: 100 pz.
Orange tree leaf. Packet of 100 pieces.

Corolla Pomodoro. Confezione: 100 pz.
Tomato corolla. Packet of 100 pieces.

Steli Pero. Confezione: 100 pz.
Pear tree stalks. Packet of 100 pieces.

Steli Nespolo. Confezione: 100 pz.
Medlar tree stalks. Packet of 100 pieces.

Foglia Uva piccola. Confezione: 10 pz.
Small grape leaf. Packet of 10 pieces.

Foglia Uva media. Confezione: 10 pz.
Medium grape leaf. Packet of 10 pieces.

Foglia Uva grande. Confezione: 10 pz.
Big grape leaf. Packet of 10 pieces.

Descrizione foto
Torta classica ricoperta di Cove Decor bianco e decorata con orchidee in Cove Tab aerografate con coloranti liquidi idrosolubili e rifinite con pistilli.

Classic cake coated with Cove Decor white chocolate and garnished with orchids made of Cove Tab, gently coloured with the airbrush and water soluble colourings in liquid form. A few stamens have been added to give the final touch.



Ringraziamenti

Molti ci hanno aiutato nella realizzazione di questo catalogo.

*Vogliamo in particolare ringraziare Luca Montersino, Carmelo Brancato
e Riccardo Antoniolo, amici e collaboratori davvero preziosi.*

*L'intero staff di Golosi di Salute che ha partecipato con entusiasmo
e disponibilità all'allestimento del set fotografico.*

*Roberto Sammartini e Giulia Di Bartolomeo di Floydart che
hanno contribuito allo stile del catalogo e a tutti coloro che con
professionalità hanno dato il loro apporto.*