



הצנרת הגשר

חברת C&B ואפרת ליבפרוינד מגישות רעיונות לביצועים מתבניות סיליקון תפילין



מוס קפה

מוס על בסיס קצפת וקפה. מומלץ להוסיף ג'לטין ולהקפיא ל-10 שעות

Coffee Mousse

Coffee-based mousse with whip
It's recommended to add gelatin
and to freeze for ten hours.



מנת קינוח שוקולד וניל

התפילין עשויים מקרם לימון מבושל ותוספת ג'לטין . להקפיא ל-10 שעות

Chocolate Vanilla Dessert

The tefillin are made from cooked lemon cream with gelatin added. Freeze for ten hours.



עוגת פיסטוק

עוגת מוס וקרם פיסטוק בעיטור תפילין משוקולד לבן

Cake Pistachio

Mousse Cake with Pistachio Cream decorated with tefillin made from white chocolate.



פטיפור גנש יקרתי

התפילין עשויים מגנש (ללא ג'לטין) עם שברי אגוזים מקורמלים - להקפיא לשעה ולהניח על בסיס פלורנטין

Elegant Petit Four Genache

The tefillin are made from genache (without gelatin) with caramelized chopped nuts. Freeze for one hour and place on florentine base.



גלידת פרפה תפוז

להכין מקפא תפוז, להוסיף ג'לטין ולהקפיא ל-10 שעות

Orange Parfait Ice Cream

Prepare orange sorbet. Add gelatin and freeze for ten hours.

תבניות למאפים, מוסים, גלידות ויציקות שוקולד.

מיוצרות באיכות מעולה ועומדות בתקנים ובסטנדרטים הגבוהים ביותר של תבניות סיליקון. עמידות בחום גבוה עד 260° ובהקפאה עד -40° . נשטפות בקלות ומתאימות לניקוי במדיח כלים. מומלץ לשטוף ולשמן מעט את התבנית לפני השימוש הראשון.

הוראות שימוש למאפים:

לצקת את הבליה ולאפות. בגמר האפיה לקרר את המאפה, להקפיא לעשר שעות לפחות ולשחרר בלחץ קל מהתבנית.

הוראות שימוש למוסים וגלידות:

יש להוסיף גלטין ביחס של 10 גר' ל $1\frac{1}{2}$ מיכל קצפת לצקת לתוך התבנית, להקפיא לעשר שעות לפחות. לשחרר בלחץ קל מהתבנית.

Silicon pans for cakes, mousses, ice creams and chocolate molds (moulds).

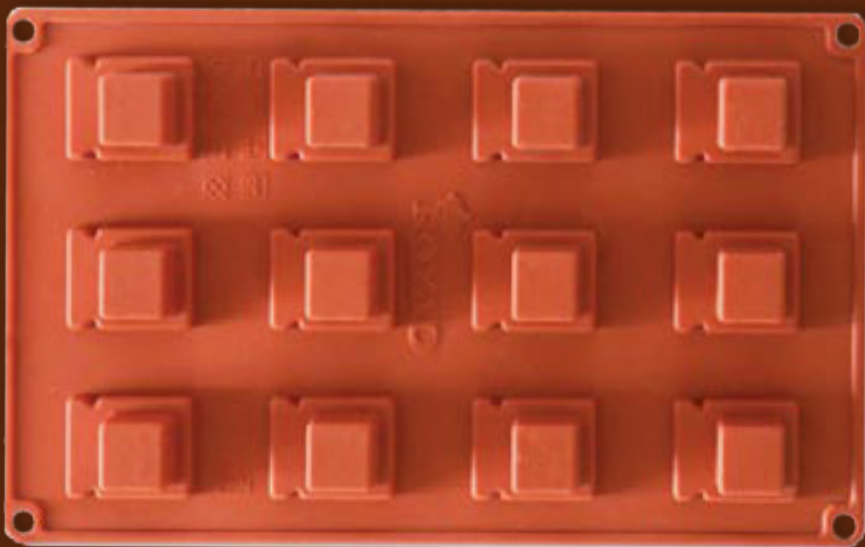
Produced of superior quality, and in compliance with the highest standards of silicone pans. Durable at high temperatures up to 260° , and in the freezer till 40° degrees celsius. The silicone pans clean easily and can be washed in the dishwasher. It is advisable to rinse and and lightly smear each pan with oil before first use.

Instructions for baking use:

Pour the batter into the pan and bake. When done, cool the cake, and freeze for at least ten hours. Press gently to remove from the pan.

Instructions for use with mousse and ice cream:

It is advisable to add 10 grams gelatin per $1\frac{1}{2}$ containers whip. Pour into the mold (mould) and freeze for at least ten hours. Press gently to remove from mold.



תבנית סיליקון תפילין גדול 6 יח' בתבנית
#60-1



תבנית סיליקון תפילין קטן 12 יח' בתבנית
#60-2