

Manuale d'uso



Silicone alimentare per la produzione di
oggetti in cioccolato zucchero e marzapane

Diamo valore alla tua creatività

Il silicone alimentare apre nuovi orizzonti nel campo della pasticceria. La lavorazione di cioccolato, zucchero e marzapane è oggi effettuata attraverso la creazione, in tempi molto brevi, di stampi riutilizzabili che permettono di replicare modelli dalle innumerevoli e svariate forme, anche le più dettagliate.

Il decoro a stampo può essere di supporto all'abilità manuale del pasticcere per diversificare ed aumentare la sua produttività e per distinguersi nella creazione in serie di nuovi set di soggetti adatti ad ogni ricorrenza, cerimonia o festività.

Grazie al silicone alimentare, il pasticcere può offrire al pubblico le sue esclusive opere, esprimere la propria creatività e fantasia in modo semplice e veloce, personalizzando le particolari richieste di una clientela sempre più esigente.

Utilizzando il nostro kit, realizzare uno stampo è facile per chiunque, ma in alternativa si può usufruire del servizio unico e completo che va dalla creazione del modello, su Vostra idea o disegno, allo stampo finito.

 **decosil**
liberi di creare



1



Valutare preventivamente la quantità di silicone necessaria alla creazione dello stampo, tenendo presente che per realizzare uno stampo alto 1 cm delle dimensioni di cm 10x10 si dovranno utilizzare pressappoco 100 g. di SILBIONE® RTV 4428 A e 10 g. di SILBIONE® RTV 4428 B. In un contenitore pesare la dose necessaria di parte A.

2



pesare con la massima precisione il catalizzatore SILBIONE® RTV 4428 parte B che dovrà essere pari al 10% del peso del SILBIONE® RTV 4428 parte A.

3



con l'utilizzo di una spatola in plastica*, facendo attenzione a non incorporare aria, miscelare i due componenti...

*ATTENZIONE: non utilizzare attrezzi in gomma o in silicone, guanti in lattice che potrebbero impedire al prodotto di catalizzare.

4



...fino ad ottenere un composto omogeneo. L'operazione di miscela dei componenti è molto importante, in quanto, se non ben effettuata, può compromettere il lavoro finito; in tal caso troveremo delle zone non catalizzate all'interno del nostro stampo che diverrà quindi inutilizzabile. La miscela così ottenuta va colata entro 30 minuti.

1



Posizionare il soggetto all'interno delle apposite pareti mobili, lasciando tutt'attorno uno spazio tale da permettere di ottenere una cornice che dia stabilità allo stampo e che permetta di avere una buona superficie dove creare gli incastri tra le due valve;

2



fermare le pareti con morsetti a pinza e...

3

...fare con la plastilina alimentare un basamento che copre il soggetto per metà, creando così la linea di mezz'aria che avrà lo stampo finito. Sempre con la plastilina sigillare gli angoli, creare un piccolo cilindro e adagiarlo con cura nella parte inferiore del soggetto, questo sarà il foro di riempimento dello stampo.

4

con un attrezzo di forma sferica creare dei piccoli buchi sulla plastilina che daranno origine agli incastri per chiudere con precisione lo stampo. Per evitare la formazione di bolle d'aria nelle parti più fini è preferibile creare degli sfiati con l'utilizzo di piccole canule in plastica rigida o bastoncini di legno.

5

ungere bene l'intera superficie con lo staccante alimentare;

6

passare con un pennello a setole morbide per eliminare l'eventuale schiuma e distribuire in maniera omogenea lo staccante anche sulle pareti;

7

colare il SILBIONE® RTV 4428 A+B, partendo dal livello più basso per evitare la formazione di bolle, creando la prima metà dello stampo.

8

coprire la parte emersa del soggetto, creare un discreto spessore di SILBIONE® RTV 4428 A+B sopra alla parte più alta (almeno 1,5 cm), evitando così la formazione di parti troppo sottili e deboli;

9

dopo 16 ore togliere le pareti mobili, eliminare le canule per gli sfiati;

10

eliminare anche la plastilina alimentare, avendo cura di non far staccare il soggetto originale dalla prima metà dello stampo;

11

preparare la quantità di RTV sibilione 4428 A+B per colare la seconda valva lasciando il cilindro di plastilina che permette di ottenere il foro di riempimento;

12

rimettere le pareti mobili facendo attenzione che aderiscano in maniera perfetta alla prima valva;

13

sigillare nuovamente gli angoli e...

14

...ungere bene la superficie con lo staccante alimentare e, come in precedenza, passare il pennello;

15

colare la seconda metà, sempre facendo attenzione di creare uno spessore adeguato di SILBIONE® RTV 4428 A+B sopra la parte più alta del soggetto;

16

lasciar catalizzare per almeno 16 ore, togliere le pareti mobili e il soggetto dallo stampo che andrà lavato (con acqua e sapone per eliminare la patina di unto dello staccante) ed asciugato con cura prima dell'utilizzo.

La tecnica a colaggio può essere effettuata anche con l'RTV 3410 A+B al fine di ottenere uno stampo più morbido e flessibile in tempi brevi.



RISULTATO FINALE > ACQUARIO IN ZUCCHERO COLATO

1



Preparare il soggetto del quale si vuole creare lo stampo, tenendo conto che deve essere di un materiale che sopporti le alte temperature e che non deve avere particolari troppo fini e sporgenti; pulirlo accuratamente (il SILBIONE® RTV 4428 A+B copierebbe anche le tracce di sporco) e farlo scaldare in forno, fino a fargli raggiungere una temperatura di 100° C;

2



ungere bene l'intera superficie con lo staccante alimentare;

3



passare con un pennello a setole morbide per eliminare l'eventuale schiuma e distribuire in maniera omogenea lo staccante;

4



con l'utilizzo di un pennello iniziare a creare gli strati di SILBIONE® RTV 4428 A+B già miscelati che andranno a formare lo stampo...

5



...catalizzare subito con l'aiuto di un phon sverniciatore;

6



continuare in questo modo fino a ricoprire tutta la superficie interessata del soggetto, andando di volta in volta ad inspessire le parti più fini e deboli;

7



dopo aver rivestito completamente il soggetto, lasciare che il SILBIONE® catalizzi completamente (16 h) e con l'aiuto di un cutter rifinire lo stampo eliminando la parte in eccesso e...

8



...infine togliere il soggetto rivoltando lo stampo che, prima di essere utilizzato, andrà lavato in maniera accurata per eliminare la patina di unto dello staccante.



RISULTATO FINALE > AUTOMOBILE IN CIOCCOLATO E MARZAPANE

Prodotti consigliati

Prodotto	Rapporto di miscelazione	Colore mix	Durezza Shore A	Viscosità mPa.s a 23°C	Resistenza alla lacerazione kN/m	Allungamento alla rottura %	Carico di rottura MPa	Tempo di lavorabilità a 23°C U.R. 50%	Tempo di sfornatura a 23°C U.R. 50%
RTV 3410 A/B	10:1	Traslucido	12	2000	12	400	2,5	8 min	30 min
Silbione RTV 4428 A/B	10:1	Bianco	28	25000	15	600	7,5	90 min	16 h
RTV 4040 A/B	1:1	Traslucido o nero	43	22000	13	270	5	10 min	60 min

Indicazioni di utilizzo

RTV 3410 A/B

Durezza medio/bassa. Ideale per stampi a colaggio anche multipli. Rapidità di esecuzione dello stampo. La sua grande elasticità consente di sfornare oggetti molto complicati con facilità. **Confezioni disponibili: 1,1 Kg; 5,5 Kg; 27,5 Kg.**

Silbione RTV 4428 A/B

Durezza medio/alta. Ideale per stampi di grandi dimensioni da ottenere con la tecnica a pennello in verticale (vedi manuale). Utilizzabile anche a colaggio. **Confezioni disponibili: 1,1 Kg; 5,5 Kg; 22 Kg.**

RTV 4040 A/B

Durezza elevata, ottima resistenza meccanica, presa rapida. Ideale per lo stampaggio dello zucchero tirato. **Confezioni disponibili: 10 Kg.**



Prodotto consigliato da:

Stefano Laghi
Consulente in pasticceria

Per informazioni:
cell. 335/6869760
e-mail stelaghi@tin.it

 **decosil**
liberi di creare

35010 Limena (Padova)
Via Risorgimento, 29
Tel 049 769999
Fax 049 8848069
e-mail: info@decosil.it
www.decosil.it