

COLECCIÓN 2018

passione
DESIGN

COLOR Y MATERIA PRIMA

El placer de trabajar con Pavoni Italia y desarrollar una línea completa de colores para los profesionales me hace sentir muy feliz. Nuevas formulas con tonos brillantes, ideales para enfatizar tus creaciones a full color!



ABS LUTE

POLVO HIDROSOLUBLE

La nueva línea de colores de alta intensidad está diseñada para procesar el azúcar artístico. Con sólo una pequeña cantidad del polvo le ayudará a alcanzar el tono que desea; Además es ideal para la preparación de macarons, pasta de azúcar y coberturas!

Presentación de **50g**



A01
Rojo



A02
Naranja



A03
Amarillo Limón



A04
Verde Manzana



A05
Verde



A06
Azul



A07
Púrpura



A08
Rosado



A09
Marrón



A10
Negro



COLOR Y MATERIA PRIMA

BRIL LI★NT

POLVO METÁLICO

Brindan un efecto perlado y brillante en el chocolate, azúcar o cremas. Puede usarse disolviéndolo en alcohol o aplicarse directamente

Presentación de **40 g**



M01
Oro



M02
Plata



M03
Rubí



M04
Bronce



M05
Cobalto



M06
Verde



M07
Cobre

STAR DUST



POLVO PERLADO

Una cascada de brillo! Polvos perlados suaves con aplicador de aire, ideal para decorar producto terminado como chocolate, pasteles o semifreddo

Presentación de **10 g**



S01
Rojo



S02
Oro



S03
Plata



CHOCOLART

POLVO LIPOSOLUBLE

Nueva línea de colores originales, lacas de alta intensidad en polvo para disolver en la manteca de cacao!

Presentación de **40 g**



L01
Verde Manzana



L02
Verde



L03
Azul



L04
Amarillo Limón



L05
Amarillo Huevo



L06
Naranja



L07
Negro



L08
Blanco



L09
Rosa



L10
Rojo



L11
Lila



CHOCOLART

MANTECA DE CACAO DE COLORES

Las bases de manteca de cacao de color están listas de usar, brindan la dosis perfecta de color para tus recetas! Ideal para teñir masa de chocolate, superficie y molde!

Presentación de **200 g**



LB01
Verde Manzana



LB02
Verde



LB03
Azul



LB04
Amarillo Limón



LB05
Amarillo Huevo



LB06
Naranja



LB07
Negro



LB08
Blanco



LB09
Rosa



LB10
Rojo



LB11
Lila

SPRAY METALIZADO **150 ml**

Basado en alcohol.
Se pueden rociar en moldes o usar con mazapán.



SM01
dorado



SM02
plata



SM04
bronce



DIOXIDO DE TITANIO **250 g** **BIOSSIDITITANIO**

Blanquear el chocolate y dejar que el azúcar líquido se vuelva blanco u opaco.



SPRAY REFRIGERANTE **400 ml** **CHOCOICE**

Enfriador de chocolate y azúcar.



Para pedidos por favor nos puede escribir a:
pedidos@mychocolatisimo.com
Tel. 229-7662 / 229.7663
www.mychocolatisimo.com