

FORMASIL

Il progetto Pavoni Italia e Leonardo Di Carlo

Pavoni Italia con il nuovo progetto FORMASIL risponde alle esigenze dei professionisti, chef e pasticceri, sempre alla ricerca di prodotti flessibili che consentano, allo stesso tempo, sia la massima libertà di espressione che la semplicità di utilizzo. Tutto questo è FORMASIL, la nuova linea di stampi microforati in formato 600x400 mm, ideati e creati da Pavoni Italia in collaborazione con Leonardo Di Carlo.

La volontà di innovare e di sviluppare prodotti performanti, in grado di aiutare il professionista a raggiungere risultati sempre migliori, ha guidato lo sviluppo del nuovo progetto FORMASIL e la collaborazione tra Pavoni Italia e Leonardo Di Carlo.

Lo stampo microforato FORMASIL è ideale per realizzare prodotti sia dolci che salati. Consente a pasticceri e chef di razionalizzare il lavoro, essendo flessibile e multiuso. Nello stesso tempo è la soluzione perfetta per esaltare l'identità personale del professionista, perché ne valorizza le capacità di interpretazione e di personalizzazione del risultato. In questo modo la creatività si libera sin dalla struttura di base, non solo nella decorazione.

FORMASIL è semplice e veloce da usare, ha un'alta resa di produzione e offre la possibilità di creare infinite variabili di combinazioni nelle realizzazioni: dalle tartellette alle brioche, dalla tortina classica a quella più moderna. Una vera tradizione in evoluzione!

Con FORMASIL si ottiene una cottura uniforme anche dei prodotti da forno che faticano a cuocersi, come ad esempio le crostate farcite con creme o frutta. La sablè, le frolle, la pasta brisée o qualsiasi altra pasta si aggrappa bene sui bordi, senza formare bolle e senza attaccarsi, evitando problemi di collassamento e valorizzando lo sviluppo della lievitazione in altezza. I risultati sono perfetti.

Geniale e creativo. Polivalente e flessibile. Semplice e pratico. Formasil è tutto questo!

DIDASCALIA

- Immagine Formasil1 - "Pillow brioche" Panbrioche salato all'origano realizzato con lo stampo microforato Formasil FF12
- Immagine Formasil2 - "Istanbul" Pasta fillo con cake speziato alla paprika realizzato con lo stampo microforato Formasil FF02
- Immagine Formasil3 - "Glossy Red" Tartelletta inversa coppata quadrata con mousse al lampone realizzata con lo stampo microforato Formasil FF08
- Immagine Formasil_DiCarlo – Inserimento della frolla nello stampo microforato Formasil
- Immagine Formasil_DiCarlo2