



silikomart
PROFESSIONAL

SAN VALENTINO

VALENTINE'S DAY
SAINT-VALENTIN

2022

#bethefirstbeoriginal

MADE IN ITALY

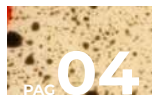


SAN VALENTINO VALENTINE'S DAY SAINT-VALENTIN

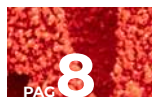
Le nostre ispirazioni per la festa di San Valentino 2022

Our inspirations for Valentine's Day 2022

Nos inspirations pour Saint-Valentin 2022



BERLIN⁵⁰⁰



KIT LOVE³⁶⁰



SAN VALENTINO 2022
VALENTINE'S DAY 2022
SAINT-VALENTIN 2022

GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YOUTUBE
WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL
REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE



YouTube

<https://youtu.be/qb26rx15nMQ>



RICETTA / RECIPE / RECETTE
"SHIKOKU" BY LUCA BERNARDINI

"SHIKOKU" BY LUCA BERNARDINI
"SHIKOKU" BY LUCA BERNARDINI

Luca Bernardini



A stylized white signature of Luca Bernardini on a dark background.



BERLIN⁵⁰⁰

Item: 53.003.20.0165
Size: 230x45 h 55 mm
Volume: 500ml
Pcs/Master: 12
EAN: 8051085347124



T-PLUS+ MOULD AND INSERT



TRITAN MOULD



TRAYS RECTANGLE 285X120 MM

Item: 52.026.20.0065

COMPOSIZIONE
COMPOSITION
COMPOSITION

Cake al cocco Gelatina ai lamponi Ganache sudachi Decoro	Coconut cake Raspberry gelatine Sudachi ganache Decoration	Gâteau au coco Gelée de framboises Ganache sudachi Décor
---	---	---

CAKE AL COCCO, RICETTA PER 3 STAMPI BERLIN⁵⁰⁰
COCONUT CAKE, RECIPE FOR 3 BERLIN⁵⁰⁰ MOULDS
GÂTEAU AU COCO, RECETTE POUR 3 MOULES BERLIN⁵⁰⁰

192 g farina w180 210 g uova intere 142 g burro 40 g olio di cocco 30 g cocco rapè 144 g zucchero a velo 30 g zucchero di cocco 12 g miele d'acacia 2 g sale 3.6 g baking	192 g flour w180 210 g eggs 142 g butter 40 g coconut oil 30 g grated coconut 144 g icing sugar 30 g coconut sugar 12 g acacia honey 2 g salt 3,6 g baking	192 g farine w180 210 g œufs 142 g beurre 40 g huile de coco 30 g coco râpé 144 g sucre glacée 30 g sucre de coco 12 g miel d'acacia 2 g sel 3.6 g baking
--	---	--

Setacciare baking e farina w180. Unire uova, olio di cocco, miele, sale e cocco rapè ed emulsionare. Con la foglia montare il burro con gli zuccheri, alternare quindi le uova emulsionate con le polveri precedentemente setacciate. Pesare circa 280 g per stampo Berlin⁵⁰⁰ con inserto quindi cuocere a 150 °C con valvola chiusa per circa 40 minuti. Lasciare raffreddare il cake prima di sformare.

Sift baking and flour w180. Combine eggs, coconut oil, honey, salt and coconut. Emulsify. In a stand mixer equipped with flat beater whip butter with sugars. Add in emulsified eggs and the previously sifted powders. Pour 280 g of dough per mould equipped with the insert. Bake at 150 °C (302 °F) with closed valve for about 40 minutes. Let it cool down before unmoulding.

Tamiser la farine w180 et le baking. Mélanger les œufs, l'huile de coco, le miel, le sel et la noix de coco râpé et émulsionner. À l'aide d'une feuille le beurre avec les sucres, puis alterner les œufs émulsionnés avec les poudres préalablement tamisées. Peser environ 280 g par moule Berlin⁵⁰⁰ avec insert puis cuire à 150°C avec valve fermée pendant environ 40 minutes. Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.

GELATINA AI LAMPONI
RASPBERRY GELATINE
GELÉE DE FRAMBOISES

450 g purea di lampone 400 g Saccarosio (1) 18 g pectina jaune 44 g saccarosio (2) 20 g sciroppo di glucosio 40de 8 g acido citrico 1/1	450 g raspberry puree 400 g sucrose (1) 18 g pectine jaune 44 g sucrose (2) 20 g glucose syrup 40de 8 g citric acid 1/1	450 g purée de framboises 400 g saccharose (1) 18 g pectine jaune 44 g saccharose (2) 20 g sirop de glucose 40de 8 g acide citrique 1/1
--	--	--

Portare a bollire la purea, il saccarosio 1 e lo sciroppo di glucosio, aggiungere la pectina precedentemente setacciata con la seconda parte di saccarosio. Ridurre la preparazione a 72° brix, aggiungere l'acido citrico quindi colare con un colino a pistone nella cavità superiore del cake.

Bring puree, sucrose (1) and glucose syrup to the boil. Add in the previously sifted pectine with sucrose (2). Make a reduction to 72 ° brix. Add in citric acid and pour the gelatine in the cake top hollow.

Porter à ébullition la purée, le saccharose 1 et le sirop de glucose, ajouter la pectine préalablement tamisée avec la deuxième partie du saccharose. Réduire la préparation à 72° brix, ajouter l'acide citrique puis filtrer à travers une passoire à piston dans la cavité supérieure du gâteau.

GANACHE SUDACHI
SUDACHI GANACHE
GANACHE SUDACHI

300 g panna
2 bacche vaniglia
80 g succo di sudachi
420 g cioccolato bianco
50 g burro di cacao

300 g cream
2 vanilla pods
80 g sudachi juice
420 g white chocolate
50 g cocoa butter

300 g crème
2 baies de vanille
80 g jus de sudachi
420 g chocolat blanc
50 g beurre de cacao

Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato bianco a 40 °C, aggiungere la panna a 20 °C, la vaniglia e il succo di sudachi, emulsionare. Precristallizzare a 26 °C quindi utilizzare.

Warm cocoa butter and white chocolate at 40 °C (104 °F). Add in cream at 20 °C (68 °F), vanilla and sudachi juice. Emulsify. Pre-crystallize at 26 °C (78,8 °F). Use it.

Fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc à 40 °C, ajouter la crème à 20 °C, la vanille et le jus de sudachi, émulsionner. Pré cristalliser à 26 °C puis utiliser.

DECORO
DECORATION
DÉCOR

Burro
50 g burro di cacao
45 g cioccolato bianco
5 g rosso liposolubile

Burro di cacao nero
95 g burro di cacao
5 g carbone vegetale

Burro di cacao bianco
50 g burro di cacao
50 g cioccolato bianco

Red cocoa butter
50 g coca butter
45 g white chocolate
5 g red lipo-soluble colouring

Black cocoa butter
95 g cocoa butter
5 g vegetable carbon/charcoal

White cocoa butter
50 g cocoa butter
50 g white chocolate

Beurre de cacao rouge
50 g beurre de cacao
45 g chocolat blanc
5 g rouge liposoluble

Beurre de cacao noir
95 g beurre de cacao
5 g charbon végétal

Beurre de cacao blanc
50 g beurre de cacao
50 g chocolat blanc

MONTAGGIO
ASSEMBLY
MONTAGE

Realizzare uno stencil a forma di cuori e posizionarlo nello stampo in Tritan™. Spruzzare il burro di cacao rosso, rimuovere lo stencil quindi schizzare lo stampo in Tritan™ con burro di cacao nero. Realizzare una prima camicia di burro di cacao bianco quindi una seconda camicia di cioccolato bianco. Una volta cristallizzata inserire nello stampo la ganache di sudachi, aggiungere il cake e terminare nuovamente con la ganache, livellare. Cristallizzare.

Make a heart-shaped stencil and place it in the Tritan™ mould. Spray the red cocoa butter and remove the stencil. Sketch the mould with black cocoa butter. Make a white cocoa butter lining and then a second one with white chocolate. Once crystallized, pipe the sudachi ganache, insert the baked cake and finish with the ganache. Smooth. Let it crystallize.

Réalisez un pochoir en forme de cœur et le placer dans le moule en Tritan™. Pulvériser du beurre de cacao rouge, retirer le pochoir puis pulvériser le moule en Tritan™ avec du beurre de cacao noir. Réaliser une première couche de beurre de cacao blanc, puis une deuxième couche de chocolat blanc. Une fois cristallisée, placer la ganache sudachi dans le moule, ajouter le gâteau et terminer avec la ganache à nouveau, niveler. Cristalliser.



GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YOUTUBE
WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL
REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE



You Tube

<https://youtu.be/qb26rx15nMQ>



RICETTA / *RECIPE* / *RECETTE*

"CARICIA" BY LUCA BERNARDINI

"CARICIA" BY LUCA BERNARDINI

"CARICIA" BY LUCA BERNARDINI

Luca Bernardini



KIT LOVE³⁶⁰

Item: 25.440.87.0065

Size: Ø 120 h 35 mm

Volume: 360ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085346752



TOR Ø100 H 40

Item: 27.104.87.0060

Size: Ø 100 h 40 mm

Volume: 312 ml

TRAYS ROUND Ø165 MM

Item: 52.023.20.0065



COMPOSIZIONE
COMPOSITION
COMPOSITION

Cake morbido al cacao Ganache lime e cioccolato al caramello Composta ai lamponi Mousse al mango	Soft cocoa cake Lime and caramel chocolate ganache Raspberry compote Mango mousse	Gâteau doux au cacao Ganache citron vert et chocolat au caramel Compote de framboises Mousse à la mangue
--	---	--

CAKE MORBIDO AL CACAO
SOFT COCOA CAKE
GÂTEAU DOUX AU CACAO

180 g uova 105 g zucchero a velo 75 g farina w180 15 g cacao 22/24 86 g olio di vinacciolo 2 g baking	180 g eggs 105 g icing sugar 75 g flour w180 15 g cocoa 22/4 86 g grapeseed oil 2 g baking	180 g œufs 105 g sucre glacée 75 g farine w180 15 g cacao 22/24 86 g huile de pépins raisin 2 g baking
--	---	---

Setacciare baking, farina e cacao. Montare le uova con lo zucchero a velo, alleggerire quindi la massa con le polveri precedentemente setacciate, terminare con l'olio. Pesare 30 g per stampo TOR100 h 40 mm, cuocere a 150 °C per 10 minuti. Abbattere di temperatura.

Sift baking, flour and cocoa. Beat eggs and icing sugar. Combine the mixture with the sifted powders and finish by adding the oil. Pipe 30 g of mixture per TOR100 h 40 mould. Bake at 150 °C (302 °F) for 10 minutes. Blast chill.

Tamiser la poudre à lever, la farine et le cacao. Fouetter les œufs avec le sucre glace, puis alléger la masse avec les poudres préalablement tamisées, terminer avec l'huile. Peser 30 g par moule TOR100 h 40 mm, cuire au four à 150 degrés pendant 10 minutes. Placer dans la cellule de refroidissement rapide.

GANACHE LIME E CIOCCOLATO AL CARMELLO
LIME AND CARAMEL CHOCOLATE GANACHE
LIME AND CARAMEL CHOCOLATE GANACHE

345 g panna 5 g zest lime 125 g cioccolato al latte 36% e caramello 20 g massa gelatina	345 g cream 5 g lime zest 125 g caramel milk chocolate 36% 20 g gelatine mass	345 g crème 5 g zeste de citron vert 125 g Chocolat au lait et caramel 36% 20 g masse gélatine
--	--	---

Bollire la panna con lo zest di lime, coprire con pellicola e infondere per circa 1 ora. Realizzare una ganache con la panna filtrata dallo zest di lime e cioccolato al caramello. Emulsionare con la massa gelatina quindi pesarne 80 g e versare sopra al morbido al cacao nello stampo TOR100 h40 mm. Abbattere.

Bring cream and lime zest to the boil. Cover with cling film and let it infuse for 1 hour. Filter it and use it to make a ganache. Emulsify with gelatine mass. Pipe 80 g of the mixture over the cocoa cake per TOR100 h40 mould. Blast chill.

Bouillir la crème avec le zeste de citron vert, couvrir d'un film et laisser infuser pendant environ 1 heure. Réaliser une ganache avec la crème filtrée du zeste de citron vert et du Caramelia. Emulsionner avec la masse de gélatine puis peser 80 g et verser sur le gâteaux au cacao dans le moule TOR100 h40 mm. Placer dans la cellule de refroidissement rapide.

COMPOSTA AI LAMPONI
RASPBERRY COMPOTE
RASPBERRY COMPOTE

200 g lamponi 50 g saccarosio 30 g massa gelatina	200 g raspberry 50 g sucrose 30 g gelatine mass	200 g framboise 50 g saccharose 30 g masse gélatine
---	---	---

Portare a bollire i lamponi interi con il saccarosio, cuocere a 45° brix quindi aggiungere la massa gelatina. Pesare 40 g e versare sulla ganache precedentemente abbattuta nello stampo TOR100 h 40 mm quindi abbattere nuovamente.

Bring raspberries and sucrose to the boil. Cook at 45 ° brix. Fold in gelatine mass. Pipe 40 g on the blast chilled ganache. Blast chill.

Porter les framboises entières à ébullition avec le saccharose, cuire à 45° brix puis ajouter la masse de gélatine. Peser 40 g et verser sur la ganache préalablement refroidie dans le moule TOR100 h 40 mm puis refroidir à nouveau dans la cellule de refroidissement rapide.

MOUSSE AL MANGO
MANGO MOUSSE
MANGO MOUSSE

200 g purea di mango 200 g cioccolato bianco 600 g panna semi montata 70 g massa gelatina	200 g mango puree 200 g white chocolate 600 g semi-whipped cream 70 g gelatine mass	200 g purée de mangue 200 g chocolat blanc 600 g crème semi-fouettée 70 g masse gélatine
--	--	---

Realizzare una ganache con il cioccolato bianco e la purea di mango, aggiungere la massa gelatina quindi alleggerire con la panna semi montata.

Make a ganache with white chocolate and mango puree. Fold in gelatine mass. Add in semi-whipped cream.

Réaliser une ganache avec le chocolat blanc et la purée de mangue, ajouter la masse de gélatine puis alléger avec la crème semi-fraîche.

MONTAGGIO
ASSEMBLY
ASSEMBLY

Inserire il tappetino nello stampo quindi riempire fino a metà con la mousse al mango. Smodellare l'inserito composto da cake, ganache e composta e inserirlo nella mousse al mango, livellare con una spatola quindi abbattere di temperatura. Smodellare la torta quindi spruzzare con Velvet rosso, decorare con gocce di sciroppo di glucosio 40 de.

Place the mat in the mould. Half fill with mango mousse. Unmould the cake-ganache-compote insert. Place it in the mango mousse. Smooth with a spatula and blast chill. Unmould the entremets. Spray it with Red Velvet Spray. Decorate it with some drops of glucose 40 de.

Placer le tapis dans le moule et remplir à moitié avec la mousse à la mangue. Démouler l'insert composé du gâteau, de la ganache et de la compote et l'insérer dans la mousse à la mangue, niveler avec une spatule et placer dans la cellule de refroidissement rapide. Démouler le gâteau, pulvérisé avec le spray Velvet rouge et le décorer avec des gouttes de sirop de glucose 40 de.

Scritta love realizzata appoggiando il tappetino del Kit Love³⁶⁰ su un foglio di carta forno e riempiendo la cavità della scritta con il cioccolato.

Love inscription made by placing the mat on a baking paper and filling the word cavity with chocolate.

Inscription love réalisée en plaçant le tapis du Kit Love³⁶⁰ sur un papier sulfurisé et en remplissant la cavité de la lettre avec du chocolat.



Scritta love realizzata appoggiando il tappetino del kit Love³⁶⁰ direttamente sul dolce finito e spruzzando con lo Spray Velvet desiderato.

Love inscription made by placing the mat directly on the finished entremet and spraying with a Velvet Spray.

Inscription love réalisée en insérant le tapis du kit Love³⁶⁰ directement dans le moule et en la remplissant avec la préparation choisie.



Scritta love realizzata inserendo il tappetino del kit Love³⁶⁰ direttamente nello stampo e procedendo al riempimento con la preparazione scelta.

Love inscription made by placing the mat in the mould cavity and proceeding with the filling of the preparation.

Inscription love réalisée en insérant le tapis du kit Love³⁶⁰ directement dans le moule et en la remplissant avec la préparation choisie.







SAN VALENTINO **VALENTINE'S DAY** **SAINT-VALENTIN**

Le nostre ispirazioni per il giorno di San Valentino 2022

Our inspirations for Valentine's Day 2022

Nos inspirations pour Saint-Valentin 2022

GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YOUTUBE
WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL
REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE



<https://youtu.be/qb26rx15nMQ>



ESSENZIALE¹⁰⁰⁰

Gift Box: 30.411.87.0065

Size: Ø180mm h40mm

Volume: 1000ml

Pcs/Master: 10

EAN: 8051085329274



LOVELY¹²⁰⁰

Gift Box: 30.422.87.0065

Size: 182x173 h68mm

Volume: 1200ml

Pcs/Master: 6

EAN: 8051085332076



LOVELY¹¹⁰

Gift Box: 36.337.87.0065

Size: 82x77 h31mm

Volume: 110ml x 6 Tot. 660ml

Pcs/Master: 10

EAN: 8051085332120



KIT TARTE RING AMORE 205X190 MM

Gift Box: 20.407.87.0065
Ring Size: 205mm x 190mm x 20mm
Mould Size: 188x158 h 26 mm
Volume: 460ml
Pcs/Master: 12
EAN: 8051085322886



TARTE RING AMORE 205X190 MM

Gift Box: 52.407.20.0065
Ring Size: 205mm x 190mm x 20mm
Volume: 460ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085322923

KIT TARTE RING AMORE 80X70 MM

Gift Box: 25.317.87.0065
Ring Size: 80x70 h 20 mm
Mould Size: 65x55 h 15 mm
Volume: 31ml
Pcs/Master: 5
EAN: 8051085322954



TARTE RING AMORE 80X70 MM

Gift Box: 52.317.20.0165
Ring Size: 80mm x 70mm x 20mm
Volume: 1.89ml
Pcs/Master: 11
EAN: 8051085323005

SAKURA ORIGAMI⁶⁰⁰

Gift Box: 20.382.87.0065
Size: Ø170mm h30mm
Volume: 600ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085303519



AMORE ORIGAMI ⁶⁰⁰

Gift Box: 30.366.87.0065
Size: 150mm x 135mm x h55mm
Vol. Totale: 600ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085287581



AMORE ⁶⁰⁰

Gift Box: 32.860.87.0065
Size: 142mm x 137mm x h50mm
Vol. Totale: 600ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085243297



GOUTTE ⁵⁵

Gift Box: 36.316.87.0065
Size: 54mm x 54mm x h41mm
Volume: 55ml x 8 Tot. 440ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085298273



RUBEN¹⁴⁰

Gift Box: 36.245.87.0065
Size: 107mm x 54mm x h43mm
Volume: 140ml x 6 Tot. 720ml
Pcs/Master: 8
EAN: 8051085295685



TI AMO¹⁰⁰⁰

Gift Box: 32.890.87.0065
Size: 170mm x 164mm x h63mm
Vol. Totale: 1000ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085243327



AMORINI¹⁰⁰

Gift Box: 36.186.99.0065
Size: 63mm x 65mm x h39mm
Volume: 100ml x 8 Tot. 800ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085254002



AMORINI ORIGAMI¹¹⁰

Gift Box: 36.283.87.0065
Size: 74mm x 84mm x h35mm
Volume: 110ml x 6 Tot. 660ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085007417



TI VOGLIO BENE²⁷⁰

Gift Box: 25.987.87.0065
Size: 100mm x 100mm x h30mm
Volume: 1890ml
Pcs/Master: 3
EAN: 8051085250226



CUPIDO³⁰

Gift Box: 36.200.87.0065
Size: 45mm x 44mm x h24mm
Volume: 30ml x 15 Tot. 450ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085249596



LOVING BIRDS

Gift Box: 70.608.99.0065
Size: 118mm x 145mm x h32mm
Volume: 70ml
Pcs/Master: 4
EAN: 8051085346271



MICRO LOVE⁵

Gift Box: 36.227.87.0065
Size: 26,5mm x 25mm x h13,75mm
Volume: 5ml x 35 Tot.: 175ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085258031



SCG48 MY LOVE

Gift Box: 22.148.77.0065
Size: 31mm x 30mm x h15mm
Volume: 8ml x 12 Tot.: 96ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085293872



KIT BÛCHE LOVE

Gift Box: 25.058.99.0065
Size: 250mm x 90mm x h70mm
Volume: 1300ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085235872



GEL03 HEART-IC

2 silicone moulds
+ 300x400mm tray
+ 50 sticks

Gift Box: 25.313.87.0098
Size: 91mm x 85mm x h23mm
Volume: 96ml x 4 Tot. 384ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085024797



GEL03M MINI HEART-IC

2 silicone moulds
+ 119x400mm tray
+ 100 sticks

Gift Box: 25.333.87.0060
Size: 55mm x 68mm x h18mm
Volume: 45ml x 12 Tot. 540ml
Pcs/Master: 8
EAN: 8051085245185



TASTE PUZZLE

Gift Box: 72.343.99.0065
Size: 17mm x 30mm x h5mm
Pcs/Master: 3
EAN: 8051085227006







Via Tagliamento 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VENEZIA) – ITALY
Telefono: +39 041 5190550

ORARI DI SEGRETERIA:

Dal Lunedì al Venerdì
MATTINO: dalle ore 9:00 alle ore 13:00
POMERIGGIO: dalle ore 14:00 alle ore 18:00
Sabato e festivi esclusi

*Via Tagliamento 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VENICE) - ITALY
phone number: +39 041 5190550*

INFORMATION OFFICE HOURS:

*From Monday to Friday
MORNING: from 9 am to 1pm
AFTERNOON: from 2pm to 6pm
Saturdays and public holidays excluded*

*Via Tagliamento 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VENISE) - ITALIE
numéro de téléphone: +39 041 5190550*

HORAIRES DU SECRÉTARIAT:

*Du lundi au vendredi
MATIN: de 9h à 13h
APRÈS-MIDI: de 14h à 18h
Samedis et jours fériés exclus*

www.silikomart.com
www.hangar78.com

FOLLOW US ON:





MADE IN ITALY



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



OHSAS 18001
BUREAU VERITAS
Certification



ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification



Silikomart S.r.l. - via Tagliamento, 78
30030 Pianiga - Venezia - ITALY

Tel: +39 041 5190550 - Fax: +39 041 5190290

silikomart@silikomart.com - shop.silikomart.com