

# Stampi da pasticceria

STAMPO A CERNIERA

PER MADELEINE

PER BRIOCHE

PER GUGELHOPF

PER PLUM CAKE

STAMPINI

PER GELATINA E CARMELLE


PER CASSATE, BOMBE, ZUCCOTTI

CANNULA PER CORNETTI E CANNOLI SICILIANI

PER CIOCCOLATINI O PRALINERIA

PER UOVA DI CIOCCOLATO

STAMPI DI GOMMA ALIMENTARE FLESSIBILE (FLEXIPAN)

- 
- Possono essere sia in metallo, sia in plastiche varie (PVC, policarbonato), sia in gomma siliconica.
  - Questi ultimi sono di due tipi: in gomma nera, più adatta per le cotture in forno; in gomma arancione o di altri colori, più adatta al congelamento.



# Stampo a cerniera

## Per ciambella

- Descrizione: in acciaio sagomato, spessore 4,5 cm
- Funzione: raccolgono e danno forme particolari all'assemblaggio di ciambelle e mousse

## Per torta

- Descrizione: tipo liscio o tipo scannellato con fondo fisso o eventuale fondo estraibile; altezza di 2,5 cm quelli per crostata, 4,5 cm gli altri.
- Funzione: raccolgono e danno forme particolari all'assemblaggio di crostate e torte



# Per madeleine

- Descrizione:  
rotondo e scanalato, a  
forma di conchiglia  
allungata
- Funzione:  
mantenere fluido  
l'interno dell'impasto in  
cottura



# Per brioche

- Descrizione:  
scannellato o liscio, di  
varie misure
- Funzione:  
contenere l'impasto



# Per guge1hopf

- Descrizione:

in terracotta e metalli vari,  
alto, lavorato, con buco  
al centro o senza;  
appartiene alla  
tradizione  
centroeuropea

- Funzione: dare forma di  
ciambella alta agli  
impasti



# Per plum cake

- Descrizione:  
di forma rettangolare, in  
varie misure, in acciaio  
o in carta da forno
- Funzione:  
dare forma rettangolare  
agli impasti





# Stampini

- Descrizione:  
in varie forme e misure
- Funzione:
- contenere e dare forma  
alla pasta per  
tartellette fantasia,  
barchette, savarin



# Per gelatina e caramelle

- **Descrizione:**  
in vari materiali e gomma  
siliconica
- **Funzione:**  
dare la forma voluta al  
prodotto (ad es. di  
agrume, lampone,  
mora)



# Per cassate, bombe, zuccotti

- Descrizione:

lisci, di varie misure, a sezione triangolare per la cassata, a semisfera per la bomba

- Funzione:

contenere e dare forma agli impasti



# Cannula per cornetti e cannoli siciliani

- Descrizione:  
cilindrica o conica, di  
varie misure, in metallo  
(in genere alluminio)
- Funzione:  
dare forma a paste di vari  
tipi durante la cottura  
(anche per la frittura in  
olio)



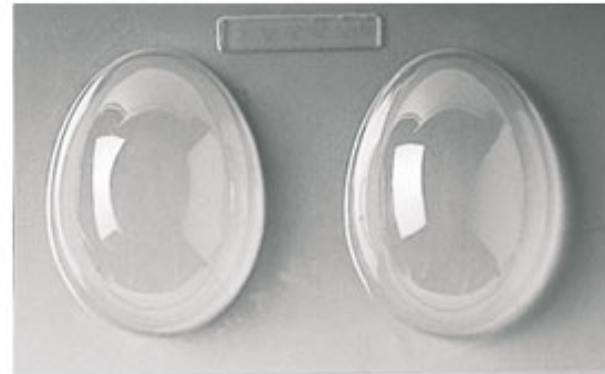
# Per cioccolatini o pralineria

- Descrizione:  
in policarbonato o  
plastica dura
- Funzione:  
modellare il cioccolato  
secondo varie forme



# Per uova di cioccolato

- Descrizione:  
in policarbonato o  
plastica, di diverse  
dimensioni
- Funzione:  
modellare il cioccolato a  
forma di uova



# Stampi di gomma alimentare flessibile (flexipan)

- Descrizione:  
di diverse dimensioni e forme, in un pezzo unico o in più pezzi
- Funzione: ricreare soggetti particolari

