

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1624

●お手数ですが、ご注文の際には（商品コード）内の7けたの数字をご記入下さい。



**デバイヤー
エモーションコラ**



**MATINOX
DECORS**
Création
J.Dauidgnac

このページの全商品は



フランス

2枚組になっており、1枚で筋模様をチョコレートで取り、もう1枚を外側に合わせて別な色のチョコレートで流して全体を1枚のチョコレートに作り上げます。
ホワイトチョコレートに色付けし、ハケ塗りで全体をカラーにしてもきれいです。



フィルムに輪郭をすり込みます



チョコレートが固まったら色を塗ります



輪郭の上に型抜用の板を合わせホワイトチョコレートを流し込みます



ひっくり返してフィルムをはがすと出来上がりです



① **エモーションコラ 64001**
15ヶ取 ラビット (8455600)
真鍮製 350×310mm



② **エモーションコラ 64003**
8ヶ取 ラビット (8455700)
真鍮製 350×310mm



③ **エモーションコラ 31ヶ取**
白雪姫 (5436000)
真鍮製 350×310mm



④ **エモーションコラ 28ヶ取**
ヒイラギ (5435900)
真鍮製 320×345mm



⑤ **エモーションコラ 9ヶ取**
バビヨン (5436100)
真鍮製 350×310mm

シャブロン18-10



⑥ **3枚セット ダリア**
(5431900)
出来上がり寸法：φ100、φ120、φ140mm



⑦ **3枚セット マーガレット**
(5432000)
出来上がり寸法：φ100、φ120、φ140mm



⑧ **3枚セット ビボンヌ**
(ボタン) (5432100)
出来上がり寸法：φ100、φ120、φ140mm



シズレット生地をシャブロンにすり込んで焼き上げ、固くならないうちにボールの中へ落としてさし、花びらを作ります。同じ作業で、大中小と作り重ねます。



⑨ **31272 3枚セット スイセン**
(8455800)
出来上がり寸法：
φ100、φ120、φ140mm



⑩ **31274 9ヶ取 ダリア**
(8455900)
出来上がり寸法：φ55mm



⑪ **31275 9ヶ取**
スイセン (8456000)
出来上がり寸法：φ55mm



⑫ **31276 9ヶ取大・小**
ダリア (8456100)
出来上がり寸法：φ30、φ35、
φ40、φ45、φ50、φ55、
φ60、φ65、φ70mm



⑬ **31277 9ヶ取大・小**
マーガレット (8456200)
出来上がり寸法：φ30、φ35、
φ40、φ45、φ50、φ55、
φ60、φ65、φ70mm



⑭ **31278 9ヶ取大・小**
スイセン (8456300)
出来上がり寸法：φ30、φ35、
φ40、φ45、φ50、φ55、
φ60、φ65、φ70mm



⑮ **31279 9ヶ取大・小**
ビボンヌ (8456400)
出来上がり寸法：φ30、φ35、
φ40、φ45、φ50、φ55、
φ60、φ65、φ70mm



⑯ **ペーニュフォーボワセット L400**
40508
400mm (5432400)
※シルバートンなどの上で、チョコレートやデコール生地で木目模様を一緒に作れます。



⑰ **ペーニュボワセット**
40510 L150 (大) 150mm (5432500)
40509 L100 (小) 100mm (5432600)
※木目やストライプ模様をつける器具です。節目もつけられます。



⑱ **パンチボトル 1000cc**
44085 (5432700)
※シロップ打ちに大変便利です。指で中のシロップに圧力を加えないと逆さにしてもシロップは出ません。

抜型・焼型・
流し型

ビス・ケーキ焼型・
モールド

資料集