

Catalogue No.
20191-1702

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1702

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



デバイヤー セリグラフィ



MATINOX DECORS
Création J.Daudignac

セリグラフィは繊細なもので、専用ヘラ(セリグラフィラクレット⑬⑭)を使用。45℃に温めたカカオペーストをシルバットにプリントし、ビスキール生地を焼いたり、砂糖菓子やマジパンには直接プリントします。表面に濃淡の柄が描けます。



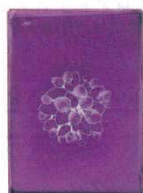
②セリグラフィ 52000
キューールサバヌ
800×600×H30 5434300



③セリグラフィ 52003
マーブルロゼ
800×600×H30 5434400



④セリグラフィ 53009
タティフルーツ
いろいろの果実
5434600
600×800×H30
1列カット寸法 580×40



⑤セリグラフィ 55002
イチゴ
400×300×H20
5434900



⑥セリグラフィ 55001
フランボワーズ
400×300×H20
5435000



⑦セリグラフィ 55006
フリュイルージュ
400×300×H20
5435100



⑧セリグラフィ 55000
ブーケドリス
400×300×H20
5435200



⑨セリグラフィ 55004
ブーケドローズ
400×300×H20
5435300



⑩セリグラフィ 55003
いろいろの果実
400×300×H20
8558100



⑪セリグラフィ 55005
ヤシの木と果実
400×300×H20
8558200



⑫セリグラフィ 55007
帆船
400×300×H20
8558300



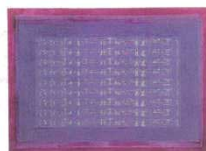
⑬セリグラフィラクレット (大)
450mm 5434700
セリグラフィ用すり込みヘラ(シリコン)
800×600サイズに対応



⑭セリグラフィラクレット (小)
250mm 5434800
セリグラフィ用すり込みヘラ(シリコン)
400×300サイズに対応



⑮セリグラフィ 53000 9列
ストロベリー
800×600×H30
8557700
1列カット寸法: 580×40



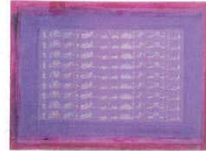
⑯セリグラフィ 53002 9列
ゴルフ
800×600×H30
8557800
1列カット寸法: 580×40



⑰セリグラフィ 53004 9列
メロディー
800×600×H30
8557900
1列カット寸法: 580×40



⑱セリグラフィ 53006 9列
ローズ
800×600×H30
8558000
1列カット寸法: 580×40



⑲セリグラフィ 53007 9列
パリ・凱旋門
800×600×H30
8558400
1列カット寸法: 580×40



⑳セリグラフィ 53008 9列
乗馬
800×600×H30
8558500
1列カット寸法: 580×40



〈セリグラフィの使用方法〉

- ①シルバットの上にセリグラフィをのせ、その中にペースト状のチョコレートを流し込みラクレットで薄くのはします。
- ②セリグラフィをはずし、シルバットに柄がムラなくきれいにできているかを確認します。
- ③シルバットに角フレームをあわせ、生地を流し込みスクレーパーで均等にならし、約220℃のオープンでおよそ7分位焼いて下さい。
- ④焼き上がった生地の上にシリコンペーパーをかぶせてひっくり返し、注意深くシルバットをはがします。
- ⑤ユニバーサルローラーカッターでセルクルの高さに合わせて切断します。
- ⑥セルクルに模様のついた面を外側にしてセットします。

デコレーション用品

流し型・焼型・

モールド
ピザ・ケーキ焼型・

資料集