

silikomart[®]
professional



MADE IN ITALY



Sugar
GOLD
flex[®]

Sugar
GOLD flex®

Sommario Index

06



Ricorrenze - Occasions

Nascita e compleanno - Birth and birthday

Comunione - Eucharist

Matrimonio - Wedding

Natale - Christmas

Pasqua - Easter

Halloween

Decorazioni - Decorations

Fiori e pistilli - Flowers and bots

Foglie - Leaves

Diamanti - Diamonds

Applicazioni per torte - Application for cakes

Macchie - Spots



22

38



Elementi per composizione

Elements for the composition

Basamenti - Base moulds

Cornici - Frames

Elementi vari - Different elements



Sculpture Zucchero Sugar Sculptures

Davide Malizia nasce a Roma, da origini siciliane. Si diploma a pieni voti presso l'istituto alberghiero "Artusi" di Roma e successivamente frequenta scuole in Italia, Spagna, Belgio e Francia specializzandosi nella lavorazione dello zucchero ad altissimo livello.

Tale profonda passione lo porta a vincere nel 2006 quattro medaglie d'oro ai campionati mondiali di Lussemburgo-World Culinary Cup. Nel 2007 fonda il laboratorio "Sugar-Dreams" accessibile ad un grande pubblico dove si possono acquisire importanti nozioni per lo sviluppo di vere e proprie opere d'arte in zucchero artistico.

Nel 2008 si riconferma campione del mondo a Stoccarda, con sei medaglie d'oro e titolo assoluto per la categoria artistica e, nello stesso anno, vince la medaglia d'oro anche alle olimpiadi di Elfurt. Nel 2010 fa parte della nazionale pasticceri italiana per la coppa del mondo di pasticceria a squadre in America a Phoenix al World Pastry Championship, ottenendo il titolo di vice campione del mondo.

Davide Malizia was born in Rome and is Sicilian origin. He got his diploma with full marks at the "Artusi" Hotel Academy in Rome and then attended schools in Italy, Spain, Belgium and France, specializing in sugar creations at the highest level. In 2006 such deep passion made him win four gold medals at the World Championships in Luxembourg - World Culinary Cup. In 2007 he founded the "Sugar-Dreams" laboratory, widely accessible to the public, where you can acquire important knowledge for the development of masterpieces art in artistic sugar. In 2008, in Stuttgart, he was confirmed World Champion again, with six gold medals and the title for the artistic category and, always in 2008, he won the gold medal at the Elfurt Olympics. In 2010 he was a member of the Italian Pastry Chef national team at the World Pastry Championship in Phoenix, United States, winning the title of Vice World Champion.





Sugar and chocolate

SculptureCioccolatoChocolateSculptures

Diego Corsara nasce a Valdagno in provincia di Vicenza. Si diploma presso la scuola di pasticceria di Cividale del Friuli e inizia a perfezionarsi presso le scuole dei grandi maestri tra Italia e Francia. Dal 2004 è docente presso la scuola "CastAlimenti" di Brescia. Nello stesso anno vince la medaglia d'oro ai campionati Europei a Stoccarda. Nel 2006 alla Culinary World Cup a Lussemburgo diventa campione del Mondo per la pasticceria e nel luglio 2010 in qualità di capitano della nazionale italiana pasticceri porta la sua squadra a classificarsi al secondo posto con una medaglia d'argento al concorso Mondiale di pasticceria World Pastry Championship a Phoenix.

La passione per questo mestiere lo porta anche a divenire autore di libri e nel 2007 è sua la firma de "Pasticceria creativa e decorazioni".

Diego Corsara was born in Valdagno in the province of Vicenza. He got his diploma at the pastry school in Cividale del Friuli and specialized at the schools of big Italian and French masters. He has been teaching at the "CastAlimenti" school in Brescia since 2004. In 2004 he also won the gold medal at the European Championships in Stuttgart. In 2006 he became Pastry World Champion at the Culinary World Cup in Luxembourg and in July 2010, as captain of the Italian pastry chef team, he led his team to the second place and a silver medal at the World Pastry Championship in Phoenix. The passion for this profession also led him to become an author and in 2007 he wrote "Pasticceria creativa e decorazioni" (Creative Patisserie and Decorations).



Diego Corsara

Sugarflex Gold

Una linea al servizio del professionista per realizzare decorazioni e sculture di grande effetto.

SugarflexGold è la collezione di stampi in silicone alimentare al 100% di Silikomart, nata per offrire al professionista uno strumento d'uso e d'ispirazione unico per la lavorazione artistica dello zucchero e del cioccolato e per realizzare la decorazione per le proprie creazioni in pasticceria.

Una collezione ricca e completa che recupera concetti legati alla tradizione, suggestioni visive prese dal mondo dell'arte o ispirazioni geometriche.

I pezzi della collezione sono suddivisi per tematiche diverse: permettono di realizzare sculture decorative da esporre come elementi scenografici per grandi eventi celebrativi come matrimoni, battesimi, cerimonie ufficiali oppure sono adatti come componenti multipli di grandi sculture di zucchero per catering e banqueting o perfetti per realizzare dettagli floreali o ancora ideali per realizzare diamanti o gioielli di zucchero.

SugarflexGold si rivolge, quindi, sia a professionisti del settore con alta esperienza sia, grazie alla facilità d'uso degli stampi in silicone, a chi entra per la prima volta nel settore e vuole realizzare decorazioni facili e d'effetto per le proprie creazioni in pasticceria.

Tutti gli stampi, grazie alla flessibilità del silicone, permettono un'elevata facilità di smodellatura, sono adatti per la colatura sia dello zucchero che del cioccolato e reggono temperature comprese tra - 60°C e + 230°C.

Gli stampi in silicone SugarflexGold possono essere sia bivalve che monovalve.

A line for professionals to allow them to create highly effective decorations and sculptures.

SugarflexGold is the 100% food safe silicone moulds collection by Silikomart, designed to offer to professionals a unique tool to inspire artistic works in sugar and chocolate to make decorations for their patisserie creations.

A rich and complete collection that goes back to concepts bound with tradition, visual suggestions taken from the world of art or geometric inspirations.

The pieces in the collection are divided into different themes: they allow to make decorative sculptures to be exhibited as stage elements for important events such as weddings, births, official ceremonies they are suitable as multiple components of big sugar sculptures for catering and banqueting and they are perfect to make floral details or sugar diamonds or jewels.



Therefore, thanks to the easiness of use of the silicone moulds, SugarflexGold is aimed at highly experienced sector professionals as well as the sector novices who want to make easy and effective decorations for their patisserie creations.

Thanks to the flexibility of the silicone, all the moulds make it easy to get the product out, are suitable for dripping both sugar and chocolate and withstand temperatures between -60°C and $+230^{\circ}\text{C}$.

The SugarflexGold silicone moulds can be both one-part and two-parts.

Una gamma completa per tutte le ricorrenze

Tutto quello che può servire per caratterizzare i dolci da ricorrenze: per battesimi, compleanni, matrimoni, per festività come il Natale, la Pasqua o Halloween.

Stampi molto specifici per ogni festa dell'anno che semplificano i tempi di lavorazione e caratterizzano le tue realizzazioni.

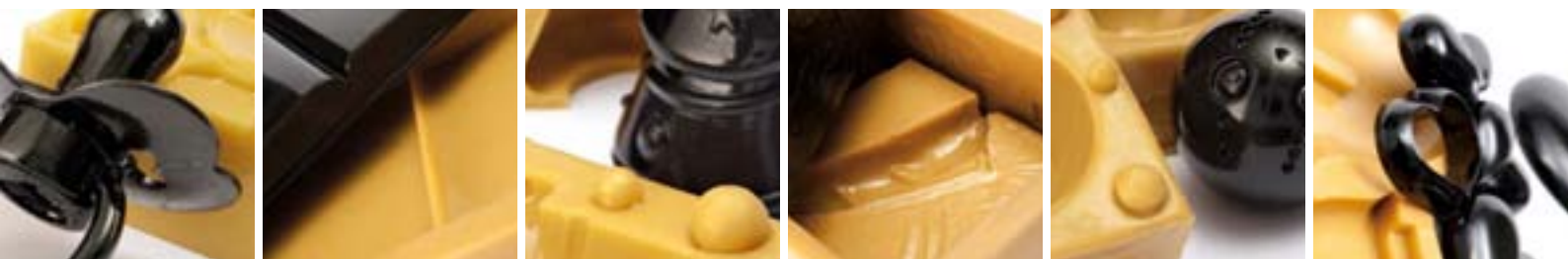
Ideale per chi ama stupire i propri clienti con gusto e originalità.

A complete range for any occasion

Anything that might be needed to distinguish sweets for special occasions: for births, birthdays, weddings, Christmas, Easter and Halloween.

Very specific moulds for every festivity throughout the year that shorten preparation times and distinguish your creations.

Ideal for those who wish to amaze their customers with taste and originality.







Nascita e compleanno - Birth and birthday





Ciuccio

cod. 020301
misure/size 55 h 40 mm



Biberon

cod. 020401
misure/size 155 h 50 mm



Bavaglino

cod. 020501
misure/size 195x150 h 15 mm



Culla

cod. 020601
misure/size 130x90 h 90 mm



Bimbo cammina

cod. 020701
misure/size 60x33 h 40 mm



Stella con faccia di bimbo

cod. 021001
misure/size 170x170 h 20 mm



Fiocco farfalla

cod. 050101
misure/size 105x87 h 15 mm



Regali sorpresa

cod. 050201
misure/size 23x23 h 23 mm
misure/size 30x30 h24 mm



Bimbo dorme

cod. 020801
misure/size 60x35 h 30 mm



Bimbo seduto

cod. 020901
misure/size 25x35 h 50 mm



Stella

cod. 020101
misure/size 170x170 h 20 mm



Cicogna

cod. 020201
misure/size 125x75 h 70 mm



Comunione - Eucharist





Bambino

cod. 030101
misure/size 55x50 h 150 mm



Bambina

cod. 030201
misure/size 55x50 h 150 mm



Libro

cod. 030301
misure/size 150x85 h 15 mm



Calice

cod. 010401
misure/size Ø 50 h 180 mm



Matrimonio - Wedding





Abbraccio

cod. 040101
misure/size 80x50 h 200 mm



Sposi Romeo e Giulietta

cod. 040102
misure/size 270x95 h 48 mm



Bottiglia

cod. 040101
misure/size Ø 70 h 240 mm



Bollicine di cuori

cod. 040801
misure/size 135x115 h 17 mm



Natale - Christmas

Ricorrenze - Occasions



Stella di stella

cod. 060202
 misure/size 120 h 10 mm



Babbo Natale

cod. 060301
 misure/size 140 h 100 mm



Albero di Natale

cod. 060401
misure/size 145 h 90 mm



Candela decoro

cod. 060601
misure/size 70 h 150 mm



Galassia

cod. 060701
misure/size 140x55 h 15 mm



Natalino

cod. 060801
misure/size 160x105 h 15 mm



Pasqua - Easter





Uovo strass

cod. 070101
misure/size h 130 mm



Uovo bottoni

cod. 070201
misure/size h 130 mm



Uovo spirale

cod. 070301
misure/size h 130 mm



Campana fiorella

cod. 070401
misure/size 122 h 124 mm



Halloween





Faccia mummia

cod. 080101
misure/size Ø 60 mm



Faccia zucca

cod. 080201
misure/size Ø 60 mm



Faccia jason

cod. 080301
misure/size Ø 60 mm



Faccia teschio

cod. 080401
misure/size Ø 60 mm

Elementi per la decorazione

Un'ampia e originale varietà di decori per caratterizzare torte di tutte le dimensioni e monoporzioni per qualsiasi occasione.

Una nota estetica alle creazioni a volte preziosa, a volte solenne, a volte spiritosa per decori con un alto grado di perfezione: pistilli, diamanti, fiori, note musicali, perle e tutto quello che serve per rendere ogni tua idea un successo garantito.

Decorating elements

A wide and original variety of decorations to distinguish cakes in any size and single portions for any occasion.

An aesthetic note for the creations that can be sometimes precious, sometimes solemn and sometimes funny for decorations with a high degree of perfection: pistils, diamonds, flowers, musical notes, pearls and anything you might need to make your idea a guaranteed success.







Fiori e pistilli - Flowers and bots





Rosa bocciolo

cod. 100101
piccola/media/grande
small/medium/large



Rosa

cod. 100104
misure/size 75x35 mm



Margherita Mery

cod. 100201
misure/size Ø 80 h 11 mm

Decorazioni - Decorations



Saggitaria

cod. 100301
misure/size Ø 70 h 10 mm



Girasole

cod. 100401
misure/size Ø 80 h 8 mm



Futura

cod. 100501
misure/size Ø 82 h 12 mm



Perline

cod. 120101
piccola/media/grande
small/medium/large



Stella

cod. 120201
piccola/media/grande
small/medium/large



Stile 6 linee

cod. 120301
piccola/media/grande
small/medium/large



Foglie - Leaves



Decorazioni - Decorations



Fico

cod. 110101
 misure/size 320x280 h 4 mm
 cod. 110102
 misure/size 195x167 h 4 mm
 cod. 110103
 misure/size 130x110 h 4 mm



Mistica

cod. 110301
 misure/size 500x157 h 7 mm



Stile onda

cod. 110202
misure/size 270x230 h 8 mm
cod 110401
misure/size 157x140 h 5 mm
cod 110402
misure/size 105x93 h 5 mm



Stile onda

cod. 110203
misure/size 165x50 h 6 mm



Stile onda

cod. 110204
misure/size 285x250 h 7 mm



Stile onda

cod. 110205
misure/size 160x90 h 5 mm



Stile onda

cod. 110206
misure/size 197x95 h 5 mm



Diamanti - Diamonds





Ovali

cod. 130101
misure/size 25x18 h 6 mm



Mezza sfera

cod. 130201
misure/size 10 h 5 mm
cod. 130202
misure/size 14 h 6 mm
cod. 130203
misure/size 20 h 8 mm
cod. 130204
misure/size 25 h 8 mm



Tondo sfaccettato

cod. 130301
misure/size 6 h 2 mm
cod. 130302
misure/size 8 h 2 mm
cod. 130303
misure/size 20 h 4 mm
cod. 130304
misure/size 20 h 5 mm



Perla

cod. 130601
misure/size Ø5 mm
cod. 130602
misure/size Ø6 mm
cod. 130603
misure/size Ø8 mm
cod. 130604
misure/size Ø10 mm



Applicazioni per torte - Application for cakes





Cuore singolo

cod. 040201
misure/size 100x100 h 30 mm



Chiave di cuori

cod. 040501
misure/size 84x44 h 15 mm



Lucchetti d'amore

cod. 040601
misure/size 82x30 h 12 mm



Ciliegia cuore

cod. 040701
misure/size 41x43 h 16 mm



Note musicali

cod. 091901
doppia
misure/size 62x85 h 11 mm
singola
misure/size 85x50 h 11 mm



Cigno e fior di loto

cod. 092801
cigno
misure/size 95x65 h 105 mm
fior di loto
misure/size 70x70 h 70 mm



Libellula e fior di gerbera

cod. 092601

libellula
misure/size 100x145 h 35 mm

fior di gerbera
misure/size 160x160 h 7 mm



Farfalla

cod. 092501

misure/size 140x120 h 70 mm



Set donna fashion-scarpa

cod. 092401
misure/size 69x70 h 14 mm

borsa
misure/size 70x68 h 14 mm

rossetto
misure/size 54x18 h 14 mm

profumo
misure/size 59x66 h 14 mm



Macchie - Spots



Decorazioni - Decorations



Goccia corna

cod. 090108
misure/size 140x85 h 5 mm



Pipa

cod. 090107
misure/size 140x55 h 5 mm

Decorazioni - Decorations



Tridente

cod. 090103
misure/size 130x60 h 5 mm



Pettine

cod. 090104
misure/size 115x110 h 5 mm



Uovo

cod. 090105
misure/size 120x110 h 5 mm



Rondine

cod. 090106
misure/size 115x115 h 5 mm

Elementi per composizione

Elementi per composizione nati per soddisfare le necessità dei pasticceri più esigenti ideali come punto di partenza per comporre sculture e importanti scenografie in occasione di campionati nazionali e internazionali.

Ideale per professionisti che vogliono eccellere con grandiose creazioni.

Composition elements

Composition elements born to meet the requirements of the most demanding patisserie chefs, ideal as a starting point to create sculptures and important scenes for national and international championships.

Ideal for professionals that wish to excel with great masterpieces.







Luna Pandora con
pedistallo

cod. 092001
misure/size 200x185 h 25 mm



Sole Pandora con
pedistallo

cod. 092101
misure/size Ø198 h 25 mm



Cubi con applicato
cubi esposti

cod. 010601
misure/size Ø100 mm
cod. 010602
misure/size Ø150 mm
cod. 010603
misure/size Ø200 mm



Cubi a quattro
facce

cod. 010701
misure/size Ø100
cod. 010702
misure/size Ø150
cod. 010703
misure/size Ø200



Cubi lisci

cod. 010501
misure/size Ø20
cod. 010502
misure/size Ø60
cod. 010503
misure/size Ø100
cod. 010504
misure/size Ø150
cod. 010505
misure/size Ø200



Triangoli con sede

cod. 010901
misure/size 150x30 mm

cod. 010902
misure/size 200x40 mm



Cilindri bassa frequenza

cod. 011001
misure/size 100 h 30 mm

cod. 011002
misure/size 150 h 30 mm

cod. 011003
misure/size 200 h 30 mm



Rettangolo liscio

cod. 011101
misure/size 130x200 h40 mm



Rettangolo taglio diamante

cod. 011201
misure/size 130x200 h 40 mm



Altare tre gradini

cod. 011301
misure/size 120x150 h 30 mm

Elementi per composizione - Elements for the composition



Incroccio di lune

cod. 011501
misure/size 168x114 h10
h126 tot.



Cuore doppio

cod. 040301
misure/size 150x150 h 30 mm



Triangolo equilatero

cod. 090601
misure/size h 120 mm
cod. 090602
misure/size h 150 mm
cod. 090603
misure/size h 200 mm



Triangolo rettangolo

cod 090703
misure/size 120x70 h 9 mm
cod. 090704
misure/size 115x34 h 9 mm
cod. 090701
misure/size 140x100 h 11 mm
cod. 090702
misure/size 92x70 h 9 mm



Roccia

cod. 011401
misure/size 150x105 h 100 mm
cod. 011402
misure/size 110x105 h 85 mm



Cornice aperta

cod. 090401
misure/size 200x23 h 300 mm



Cornice decoro

cod. 090501
misure/size 235x25 h 300 mm



Cornice fiamma

cod. 091201
misure/size 240x40 h 345 mm



Cornice chiave di violino

cod. 091301
misure/size 395x160 h 10 mm



Luna e nuvola

cod. 091401
misure/size 342x10 h 240 mm



Cornice corallo

cod. 091801
misure/size 240x240 h 22 mm



Set triangoli equilateri 4pz

cod. 092201

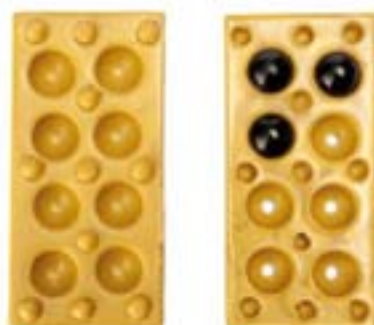
misure/size
270 h 10 mm
204 h 10 mm
135 h 10 mm
67 h 10 mm



Set quadri 5pz

cod. 092301

misure/size
220x10 h 10 mm
180x10 h 10 mm
140x10 h 10 mm
100x10 h 10 mm
60x10 h 10 mm



Sfere lisce

cod. 010107
misure/size Ø15 mm
cod. 010101
misure/size Ø25 mm
cod. 010102
misure/size Ø40 mm
cod. 010103
misure/size Ø60 mm
cod. 010104
misure/size Ø100 mm
cod. 010105
misure/size Ø150 mm
cod. 010106
misure/size Ø200 mm



Sfere bassa frequenza

cod. 010201
misure/size Ø100 mm
cod. 010202
misure/size Ø150 mm



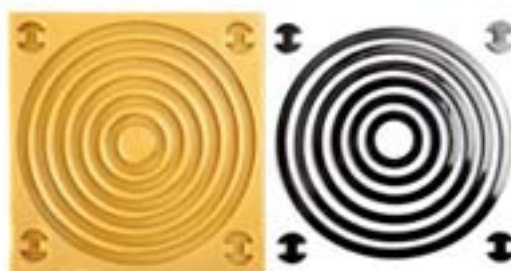
Sfere alta frequenza

cod. 010301
misure/size Ø100 mm
cod. 010302
misure/size Ø150 mm



Colonne di stelle

cod. 060101
misure/size Ø100 mm
cod. 060102
misure/size Ø150 mm
cod. 060103
misure/size Ø200 mm



Set sei anelli

cod. 091501
misure/size
240x10 h 10 mm
204x10 h 10 mm
168x10 h 10 mm
131x10 h 10 mm
95x10 h 10 mm
59x10 h 10 mm



Tondi

cod. 090201
misure/size 235x8 mm
cod. 090202
misure/size 235x14 mm



Colonna di cilindri

cod. 091601
misure/size 663x130 h 25 mm



Barra ingranaggio

cod. 091701
misure/size 1177x20 h 20 mm

SugarflexGold

SugarflexGold est la collection de moules en pure silicone alimentaire de Silikomart, créée dans le but d'offrir un outil unique et facile à utiliser aux professionnels, pour préparer de façon artistique le sucre ou le chocolat et réaliser la décoration des différentes créations en pâtisserie. Cette collection riche et complète se base sur les concepts liés à la tradition et les suggestions visuelles empruntées à l'univers de l'art, tout en s'inspirant des lignes géométriques. Les moules de la collection sont divisés

par thèmes: ils permettent de réaliser des sculptures décoratives à exposer comme éléments scénographiques lors des grandes occasions, tels que mariages, baptêmes et cérémonies officielles. Ils sont adaptés comme composants multiples de grandes sculptures de sucre pour le service traiteur et banquets et représentent la solution idéale pour réaliser des détails floraux ou des diamants et des bijoux en sucre. SugarflexGold s'adresse donc aux professionnels du secteur ayant de l'expérience mais aussi à ceux

qui veulent pour la première fois réaliser des décorations à la fois simples et élégantes pour leurs créations en pâtisserie grâce à la facilité d'emploi des moules en silicone. Vu la flexibilité de la silicone, le démoulage est aisé et il est possible de couler du sucre ou du chocolat dans tous les moules qui supportent une température entre -60 et +230°C. Les moules en silicone SugarflexGold peuvent être bivalves ou monovalves.

Ein Produktsortiment für den Profi, um Dekorationen und effektvolle Skulpturen herzustellen.

SugarflexGold ist die Formenkollektion aus 100% Lebensmittelsilikon von Silikomart, die aus dem Bedürfnis heraus entstanden ist, dem Profi ein Instrument und eine einzigartige Inspiration für die kunstvolle Verarbeitung von Zucker und Schokolade sowie für die Dekoration der eigenen Kreationen in der Konditorei zu bieten. Eine umfassende und vollständige Kollektion, die sich traditioneller Konzepte und visueller Reize der Kunstwelt oder von geometrischen Inspirationen bedient.

Die Stücke der Kollektion sind in unterschiedliche Themenbereiche unterteilt: Mit ihnen kann man dekorative Skulpturen zu Ausstellungszwecken herstellen, wie etwa Elemente für große Feierlichkeiten wie Hochzeiten, Taufen, offizielle Zeremonien. Sie können aber auch als multiple Komponenten großer Zuckerskulpturen für Caterings und Banketts sowie für die Herstellung von Blumendetails und Zuckerdiamanten oder -juwelen verwendet werden.

SugarflexGold wendet sich dank der einfachen Benutzung der Silikonformen

sowohl an erfahrene Profis dieser Branche als auch an Anfänger, die erstmals damit zu tun haben und einfache und effektvolle Dekorationen für die eigenen Backkreationen herstellen möchten. Sämtliche Formen ermöglichen dank der Flexibilität des Silikons ein hohes Maß an Formbarkeit, sind für das Brühen von Zucker und Schokolade geeignet und halten Temperaturen von -60 bis +230 °C Stand. Die Silikonformen SugarflexGold können sowohl ein-als auch zweischalig sein.

Una línea al servicio del profesional para realizar decoraciones y esculturas de grande efecto.

SugarflexGold es la colección de moldes en silicona para uso 100% alimentario de Silikomart, creada para ofrecerle al profesional una herramienta de uso y de inspiración única para la elaboración artística del azúcar y del chocolate y para realizar decoraciones para las creaciones en pastelería.

Una colección rica y completa que recupera conceptos ligados a la tradición, sugerencias visuales tomadas del mundo del arte o inspiraciones geométricas.

Las piezas de la colección están

divididos en temáticas diferentes: permiten realizar esculturas decorativas para exponer como elementos escenográficos para grandes eventos conmemorativos tales como bodas, bautismos, ceremonias oficiales o bien son aptos como componentes múltiples de grandes esculturas de azúcar para catering y banqueting.

De esta manera, SugarflexGold es dirigido a los profesionales del sector con alta experiencia y, gracias a la facilidad de uso de los moldes de silicona, a quien ingresa por primera

vez en el sector y desea realizar decoraciones fáciles y de efecto para sus creaciones en pastelería.

Todos los moldes, gracias a la flexibilidad de la silicona, permite una alta facilidad de desmolde, son aptos para verter azúcar y chocolate y soportan temperaturas comprendidas entre - 60° C y + 230° C.

Los moldes de silicona SugarflexGold pueden ser bivalvos y monovalvos.



Davide Malizia est né à Rome mais il est d'origine sicilienne. Il s'est diplômé avec le maximum de points à l'école hôtelière "Artusi" de Rome et il a suivi ensuite des cours en Italie, en Espagne, en Belgique et en France en se spécialisant dans la sculpture du sucre à un très haut niveau. Cette grande passion lui vaut quatre médailles d'or en 2006 lors des championnats du monde au Luxembourg -World Culinary Cup. En 2007, il fonde le laboratoire "Sugar-Dreams" ouvert au grand public, qui permet d'acquérir des notions importantes pour la création de véritables œuvres d'art en sucre. En 2008, il est de nouveau champion du monde à Stuttgart, avec six médailles d'or et le titre absolu pour la catégorie artistique. Au cours de la même année, il remporte également la médaille d'or aux Olympiades d'Erfurt. En 2010, il fait partie de l'équipe italienne des pâtisseries pour la coupe du monde de pâtisserie par équipes à Phœnix (États-Unis) au World Pastry Championship, en obtenant le titre de vice-champion du monde.

Davide Malizia, der sizilianische Wurzeln hat, wurde in Rom geboren. Er schließt das Diplom des Hotellerie-Instituts "Artusi" in Rom mit der Höchstpunktzahl ab und besucht im Anschluss daran Schulen in Italien, Spanien, Belgien und Frankreich, ehe er sich auf die qualitativ hochwertige Verarbeitung von Zucker spezialisiert. Diese profunde Leidenschaft verhilft ihm im Jahr 2006 zu vier Goldmedaillen bei den Weltmeisterschaften in Luxemburg (World Culinary Cup). Im Jahr 2007 gründet er die Backstube "Sugar-Dreams", die einem großen Publikum zugänglich ist und in der bedeutsame Kenntnisse für die Herstellung regelrechter Kunstwerke aus künstlichem Zucker erworben werden können. 2008 verteidigt er seinen Weltmeistertitel in Stuttgart und holt seine insgesamt sechste Goldmedaille in dieser Kategorie. Noch im selben Jahr gewinnt er auch die Goldmedaille bei den Olympischen Spielen in Erfurt. Im Jahr 2010 nimmt er mit der italienischen Konditor-Nationalmannschaft an der Konditor-Mannschaftsweltmeisterschaft (World Pastry Championship) in Phoenix (USA) teil und holt dort den Vizeweltmeistertitel.

Davide Malizia nasce in Roma pero es, de origen siciliano. Se diploma con mención de honor en el instituto hotelero "Artusi" de Roma y posteriormente asiste a escuelas en Italia, España, Bélgica y Francia especializándose en la elaboración del azúcar de muy alto nivel. Su profunda pasión lo lleva en 2006 a ganar cuatro medallas de oro en los campeonatos mundiales de Luxemburgo -World Culinary Cup. En 2007 funda el laboratorio "Sugar-Dreams" accesible para un gran público, donde se pueden adquirir importantes nociones para llevar a cabo de verdaderas obras de arte de azúcar artístico. En 2008 se vuelve a consagrar campeón del mundo en Stuttgart, con seis medallas de oro y título absoluto para la categoría artística y, ese mismo año, gana la medalla de oro también en las olimpiadas de Erfurt. En 2010 forma parte de la selección nacional de pasteleros para la copa del mundo de pastelería en equipos en América en el Phœnix al World Pastry Championship, obteniendo el título de subcampeón del mundo.



Diego Corsara est né à Valdagno, dans la province de Vicence. Il s'est diplômé à l'école de pâtisserie de Cividale del Friuli et a commencé à se perfectionner dans les écoles des grands maîtres en Italie et en France. Il enseigne depuis 2004 à l'école "CastAlimenti" de Brescia. En 2004, il remporte la médaille d'or aux championnats d'Europe à Stuttgart. En 2006, il devient champion du monde de pâtisserie lors de la Culinary World Cup au Luxembourg. En juillet 2010, il est capitaine de l'équipe italienne des pâtisseries qui arrive deuxième et remporte la médaille d'argent au concours mondial de pâtisserie World Pastry Championship à Phœnix (États-Unis). La passion pour ce métier le pousse en outre à écrire des livres, dont "Pasticceria creativa e decorazioni" (Pâtisserie créative et décorations) en 2007.

Diego Corsara wurde in Valdagno in der Provinz Vicenza geboren. Er schließt das Diplom der Konditorschule in Cividale del Friuli ab und beginnt, sich in den Schulen der großen Meister in Italien und Frankreich zu perfektionieren. Seit 2004 arbeitet er als Dozent an der Schule "CastAlimenti" in Brescia. Im selben Jahr gewinnt er die Goldmedaille bei der Europameisterschaft in Stuttgart. 2006 wird er beim Culinary World Cup in Luxemburg Konditor-Weltmeister und im Juli 2010 führt er die italienische Konditor-Nationalmannschaft als Kapitän zum Gewinn der Silbermedaille beim World Pastry Championship in Phoenix. Die Leidenschaft für diesen Beruf veranlasst ihn auch dazu, Buchautor zu werden, und im Jahr 2007 veröffentlicht er "Pasticceria creativa e decorazioni" (Kreative Backwaren und Dekorationen).

Diego Crosara nasce in Valdagno en la provincia de Vicenza. Se diploma en la escuela de pastelería de Cividale del Friuli y comienza a perfeccionarse en las escuelas de los grandes maestros entre Italia y Francia. Desde 2004 es docente en la escuela "CastAlimenti" de Brescia. El mismo año gana la medalla de oro en los campeonatos europeos en Stuttgart. En 2006 se convierte en Campeón del Mundo para la pastelería en la Culinary World Cup de Luxemburgo y en julio de 2010, en calidad de capitán de la selección nacional italiana de pasteleros, lleva a su equipo a obtener el segundo puesto con una medalla de plata en el concurso mundial de pastelería World Pastry Championship en Phoenix. La pasión por este oficio lo lleva también a convertirse en autor de libros y en 2007 publica "Pasticceria creativa e decorazioni" (Pastelería creativa y decoraciones).

Per altre richieste di prodotti professionali non presenti a catalogo, contattare Silikomart o visitare il sito www.silikomart.com.

Vi ringraziamo fin d'ora per segnalare a Silikomart eventuali incongruenze presenti nel catalogo.

Silikomart si riserva di modificare colore, modelli e misure descritti nel catalogo a Sua discrezione e senza obbligo di preavviso. Il presente catalogo annulla e sostituisce il precedente.

Qualsiasi riproduzione parziale o totale di questo catalogo non potrà essere realizzata senza la dovuta autorizzazione scritta da parte di Silikomart; ogni violazione sarà perseguita ai sensi di legge.

Tutti i modelli presenti a catalogo sono realizzati a mano, pertanto potrebbero presentare alcune imperfezioni.

Tutti i prodotti del presente catalogo sono protetti in forza di registrazione comunitaria di design.

For enquiries related to for professional products which do not appear on this catalogue, please contact Silikomart or visit www.silikomart.com.

Thanks for notifying to Silikomart any eventual mistake on this catalogue.

Silikomart is allowed to modify colours, product style and sizes as described in this catalogue without notice. This catalogue replaces the previous one.

Partial or total reproduction of this catalogue is strictly forbidden; any violation of this norm will be persecuted according to the existing law.

All items that appear in this catalogue are handmade, so they could have some imperfection. All products included in this catalogue are registered Community design.

silikomart[®]
professional

Silikomart S.r.l. - via Tagliamento, 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VE) - Italy
Tel: +39 041 5190550 - Fax: +39 041 5190290
silikomart@silikomart.com - **www.silikomart.com**