



# Sweet Lace

*L'eleganza del pizzo sui tuoi dolci*



Cod: **24126**

g: **500**

pz: **4**

mat: **ZU**



*The grace of lace on your sweet creations*

## MODALITÀ D'USO

*How to use. Mode d'emploi. Gebrauchsanweisungen. Instrucciones de uso. Instruções de uso.*

**1**



VERSARE NEL FRULLATORE AD IMMERSIONE O NEL ROBOT DA CUCINA LA POLVERE "SWEET LACE" ED AGGIUNGERE DELL'ACQUA SEGUENDO LA PROPORZIONE: PER 100G DI POLVERE 50G DI ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE. Pour the "Sweet Lace" powder into a blender or mixer adding water according to the following proportions: for 100 g of powder add 50 g of water at room temperature. Verser dans le mixer à immersion ou dans le robot de cuisine la poudre "Sweet Lace" et rajouter de l'eau en suivant la proportion: 50 g d'eau à température ambiante pour 100 g de poudre. Gießen Sie in einen Mixer oder einer Küchenmaschine das "Sweet Lace" Pulver und fügen Sie Wasser nach Rezeptangabe hinzu: 50g Wasser bei Raumtemperatur pro 100g Pulver. Vierta el "Sweet Lace" en polvo en una batidora o licuadora añadiendo agua siguiendo las proporciones: para 100g de polvo, añadir 50g de agua a temperatura ambiente. Colocar o "Sweet Lace" em pó em um liquidificador ou misturador adicionando água, seguindo as proporções: para 100g de pó, adicionar 50g de água a temperatura ambiente.

LAVORARE IL PRODOTTO PER ALMENO 3 MINUTI ALLA MASSIMA VELOCITÀ FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO CREMOSO. Mix the product for at least 3 minutes at maximum speed until obtaining a creamy mixture. Mélanger le produit pendant au moins 3 minutes à la vitesse maximale afin d'obtenir une composition crémeuse. Kneten Sie das Produkt für mindestens 3 Minuten bei maximaler Geschwindigkeit solange bis Sie eine cremige Mischung erhalten. Mezclar el producto durante al menos 3 minutos a velocidad máxima hasta obtener una mezcla cremosa. Misturar o produto durante pelo menos 3 minutos à velocidade máxima até obter uma mistura cremosa.

**2**



3

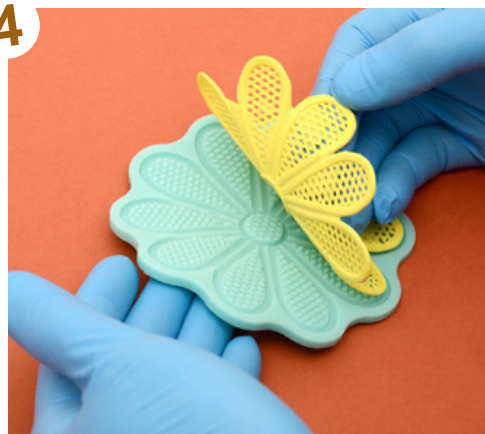


VERSARE E SPALMARE SULLO STAMPO LA QUANTITÀ NECESSARIA DI "SWEET LACE" PER RIEMPIRE TUTTE LE FESSURE. CON UN RASCHIETTO FATE PENETRARE BENE IL PRODOTTO EVITANDO DI LASCIARE BOLLE. Pour and spread the needed quantity of "Sweet Lace" on the mould carefully filling the design completely. Carefully pass a spatula over the mould to help it fill-in well avoiding leaving bubbles. Verser et étaler sur le moule la quantité de "Sweet Lace" nécessaire pour remplir la totalité des fentes. A l'aide d'une racle, bien faire pénétrer le produit en évitant de laisser des bulles. Verteilen Sie die erforderliche Menge auf die Form, bis alle Formen gleichmäßig gefüllt sind. Um Luftblasen zu vermeiden benutzen sie einen Schaber. Verter y esparcir la cantidad necesaria de "Sweet Lace" en el molde llenando completamente el diseño. Cuidadosamente pasar una espátula sobre el molde para ayudar a rellenar bien haciendo on que las burbujas que salgan. Despeje e espalhe a quantidade necessária de "Lace Sweet" no molde enchendo-o completamente. Cuidadosamente passar uma espátula sobre o molde para evitar que tenham bolhas de ar.

FATTO QUESTO LASCIARE RIPOSARE IL PRODOTTO PER ALMENO 4-6 ORE. PASSATO IL TEMPO DI ASCIUGATURA TOGLIERE IL PRODOTTO DALLO STAMPO DELICATAMENTE.

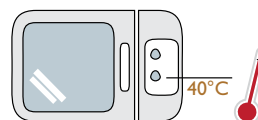
Allow the product to sit for 4-6 hours. Once dry, carefully detach the product from the mould. Une fois terminé, laisser reposer le produit pendant au moins 4-6 heures. Après le temps de séchage, enlever délicatement le produit du moule. Danach lassen Sie das Produkt mindestens 4-6 Stunden ruhen. Nach der Trocknungszeit entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Form. Deje que el producto repose durante 4-6 horas. Una vez seco, con cuidado quite el producto del molde. Deixar o produto repousar durante 4-6 horas. Depois de seco, com cuidado retirar o produto do molde.

4



IL COMPOSTO CREMOSO PUÒ ESSERE CONSERVATO IN FRIGORIFERO PER 2-3 GIORNI. The mixture can be preserved in the fridge for 2-3 days. La crème peut être conservée en frigo pendant 2-3 jours. Die Creme kann im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahrt werden. La mezcla puede conservarse en el frigorífico durante 2-3 días. A mistura pode ser conservada na geladeira por 2-3 dias.

NEL CASO SI VOLESSE VELOCIZZARE LA PROCEDURA DI ESSICAZIONE METTERE IL PRODOTTO NEL FORNO VENTILATO A 40° MAX PER UN TEMPO CHE VA DA 1 ORA E MEZZA A 3 ORE E MEZZA A SECONDA DELLE CARATTERISTICHE DEL FORNO USATO, AVENDO L'ACCORTEZZA DI FAR RAFFREDDARE IL PRODOTTO PRIMA DI SMOCELLARLO. To speed up the drying process place in an a convection oven at 40° C max for 1,5 to 3,5 hours depending on the oven used, allowing the product to cool completely before removing from the mould. Dans le cas où on souhaite accélérer le processus de séchage, mettre le produit au four ventilé à 40° max pour un délai entre 1 heure et demi et 3 heures et demi selon les caractéristiques du four utilisé, en prenant soin de laisser refroidir le produit avant de le démouler. Falls Sie den Trocknungsprozess beschleunigen wollen, legen Sie das Produkt bei max. 40 Grad für 1,5 bis 3,5 Stunden in den Backofen. Die Dauer ist abhängig vom Gerätetyp. Bitte warten Sie bis das Produkt ausgekühlt ist, bevor Sie es entnehmen. Para acelerar el proceso de secado ponerlo en un horno de convección a una temperatura máx. de 40° C por un tiempo que va desde 1 hora y media a 3 horas y media, según las características del horno que se use. Dejar enfriar bien el producto antes de desmoldear. Para acelerar o processo de secagem, colocar em um forno convencional a uma temperatura máx. de 40° C por um tempo que pode variar entre 1 hora e meia a 3 horas e meia, dependendo das características do forno utilizado. Deixar o produto esfriar completamente antes de retirar do molde.

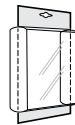


CREA CON SWEET LACE ANCHE FANTASTICHE DECORAZIONI A CORNETTO! Create fantastic decorations also with your piping bag (sac a poche) and Sweet Lace. Créez avec Sweet lace aussi des décors magnifiques avec une poche. Erstellen Sie mit Sweet Lace und Spritzbeutel auch detailgetreue Dekorationen. Con sweet lace puedes crear también maravillosas decoraciones usando una manga pastelera. Com Sweet Lace puedes criar também maravilhosas decorações utilizando um saco de pasteleiro.



# STAMPI IN SILICONE

Silicone Moulds. Moules en silicone. Silikonformen. Moldes de silicona. Moldes de silicone.



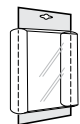
Cod: **30393**  
cm: L16,8xH5  
pz: 1Blister  
mat: SL

**Bali**

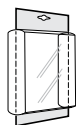


**Vienna**

Cod: **30392**  
cm: Ø12,8  
pz: 1Blister  
mat: SL



Cod: **30391**  
cm: Ø10  
pz: 1Blister  
mat: SL



**Amsterdam**





**COLORANTI IN POLVERE LIPOSOLUBILI PASTELLO PER SUPERFICI E MASSE**

Lip soluble powder food colours for surfaces and masses - Pastel colours

Colorants pastel liposolubles en poudre pour surfaces et masses

Pastell-Farben in Pulverform für Oberflächen und Massen

Colorantes en polvo liposolubles para superficies y masas, colores pastel

Corantes em pó para superfícies e massas em tons pastel



Cod: **24083**

●●● A

■ ■ ■ 7

g: 5

pz: 14

Gluten free



ASSORTITO. Assorted. Assortis. Sortiert. Surtido. Sortido.

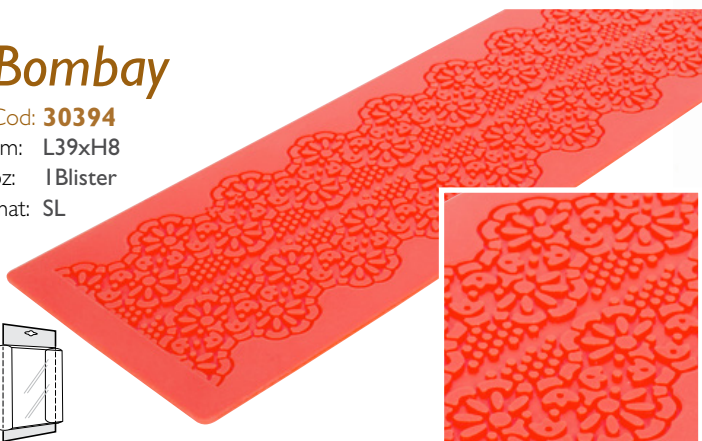
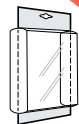
## Bombay

Cod: **30394**

cm: L39xH8

pz: 1 Blister

mat: SL



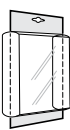
## Mississippi

Cod: **30395**

cm: L39xH8

pz: 1 Blister

mat: SL



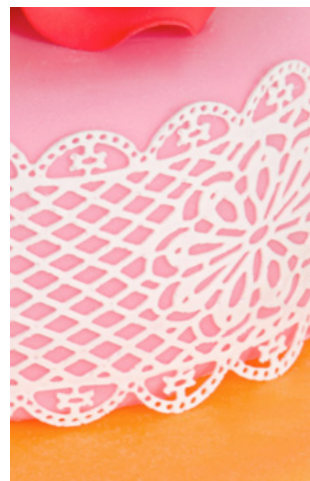
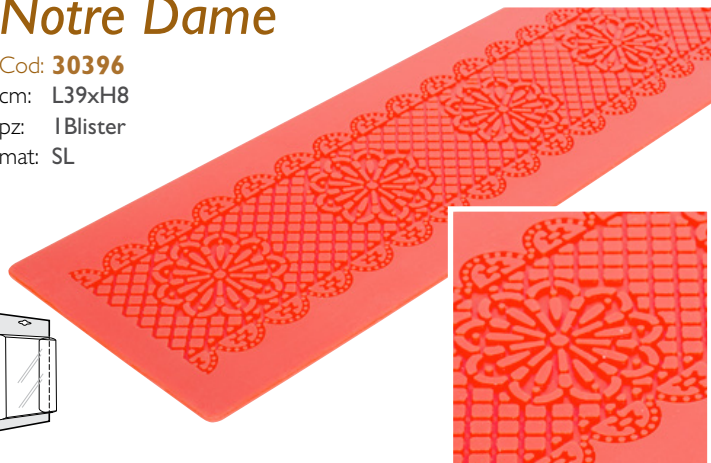
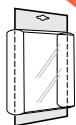
## Notre Dame

Cod: **30396**

cm: L39xH8

pz: 1 Blister

mat: SL



# PASTA DI ZUCCHERO

Fondant. Pâte de sucre. Fondant. Pasta de azúcar. Massa de açúcar.

BIANCO.  
White. Blanc.  
Weiss. Blanco.  
Branco.

Cod: **25410**

g: 1Kg

pz: 6

mat: ZU



Ideale per la copertura delle torte e per creare decorazioni piatte con l'utilizzo di stampini. Ideal to cover cakes and to create 2D decorations with cutters. Idéale pour la couverture des gâteaux et pour créer des décorations plates à l'aide de pochoirs. Ideal um Kuchen zu decken und um 2D-Dekorationen mit Ausstechformen zu schaffen. Ideal para la cobertura de tartas y para crear decoraciones planas utilizando los moldecitos. Ideal para a cobertura de bolos e para criar decorações planas utilizando os moldes.



AZZURRO.  
Blue. Bleu ciel.  
Blau. Celeste.  
Azul.

Cod: **25412**

g: 1Kg

pz: 6

mat: ZU



ROSA.  
Pink. Rose.  
Rosa. Rosa.  
Rosa

Cod: **25411**

g: 1Kg

pz: 6

mat: ZU



GIALLO.  
Yellow. Jaune.  
Gelb. Amarillo.  
Amarela.

Cod: **25414**

g: 1Kg

pz: 6

mat: ZU



VERDE.  
Green. Vert.  
Grün. Verde.  
Verde.

Cod: **25415**

g: 1Kg

pz: 6

mat: ZU



ROSSO.  
Red. Rouge.  
Rot. Rojo.  
Vermelho.

Cod: **25413**

g: 1Kg

pz: 6

mat: ZU



NERO.  
Black. Noir.  
Schwarz.  
Negro. Preto.

Cod: **25416**

g: 1Kg

pz: 6

mat: ZU



Cod: **24125**

g: 25

pz: 6

**COLLA ALIMENTARE**

Edible glue. Colle alimentaire.  
Lebensmittelkleber. Pegamento  
comestible. Cola comestível

Cod: **31143**

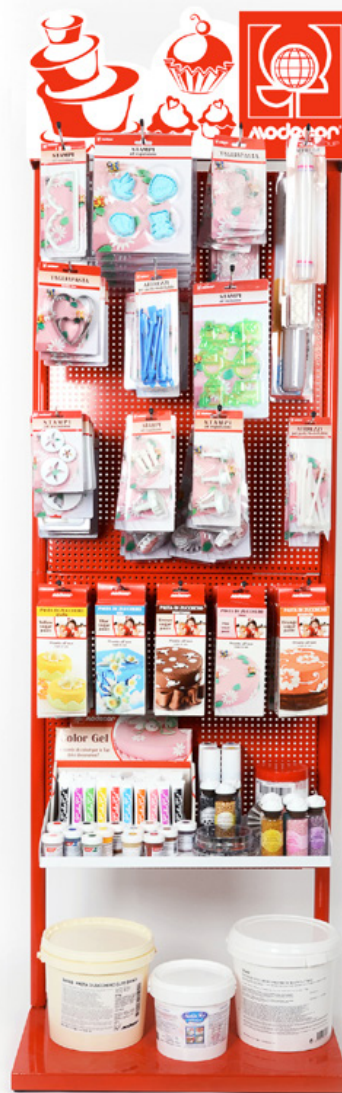
cm: L68xH180

pz: 1

mat: MT

**ESPOSITORE**

Display rack. Présentoir.  
Ausstellungsständer. Expositor.  
Expositor.



Cod: **41026**

●●● A

■ ■ ■ 4

cm: Ø22

pz: 12

mat: ZU

Gluten free



©2013 Mattel, Inc. All Rights Reserved

