



Cake design

CATALOGUE OCTOBER 2016

Special
Day



pavoni
ITALIA

Indice - Index

MAGIC DECOR	Mix, strisce e tappetini / Powder, stripes and pads	02
SWEET DECO	Serigrafie per decorazione / Transfer sheets for decoration	12
VENATORI Veiners	Set stampo e cutter / Set of mould and cutter	14
ATTREZZATURE Equipment	Tagliapasta con estrattore - Dough plunger cutter	21
	Tagliapasta in metallo - Metal cutter	39
	Le Collane - Silicone moulds	42
	Tappetini Decoro - Decoration pads	48
	Tappetini SPV - SPV Pads	52
	Tappetini Macarons - Macarons pads	53
	Trendy Nature	54
	Tools	56
STAMPI IN SILICONE Silicone moulds	Multiporzione - Multiportions	69
	Tortiere - Cake moulds	74
	Lollipop	69/81
	Chocoice	82
MATERIE PRIME Raw materials	Gum Paste	89
	Decotab	90
	Ciocoplast	91
	Easy Decor	92
	Summer Paste	93
	PastAmica	93
	Realghiaccia	94
	Isopav	94
	Mix Macarons	95
	Colla edibile - Edible glue	95
	CMC	95
	Magic Decor	96
	Le Cremose	97
COLORI E DECORAZIONI Colors and decorations	Colori - Colors	99
	Decorazioni - Decorations	102
ISTRUZIONI D'USO - How to use		104
INDICE ALFABETICO - Alphabetical index		110

Magic[®]
decor





Scegli il sistema Magic Decor Pavoni

MAGICDECOR è l'innovativo preparato in polvere che, utilizzato con i tappeti magic decor in silicone, permette di realizzare pizzi in zucchero estremamente elastici e sottili per abbellire le vostre creazioni.

Choose Magic Decor Pavoni system

MAGICDECOR is an innovative powder preparation you can use on our magic decor silicone pads. You can create amazing sugar laces you can use to embellish your creations.

STRISCE IN SILICONE Stripe silicone mats

SMD10

NEW

dimensioni / size 80,5x390 mm



PATENT PENDING

REGISTERED DESIGN



SMD09

NEW

dimensioni / size 80,5x390 mm



PATENT PENDING

REGISTERED DESIGN



MAGICDECOR3



MAGICDECOR

MAGICDECOR250



Vero rilievo tridimensionale per decorazioni uniche e di effetto.
Real 3D relief for unique and amazing decoration.



MDR1000



MDR250

Magic[®]
decor



STRISCE IN SILICONE *Stripe silicone mats*

SMD08

NEW

dimensioni / size 80,5x390 mm



PATENT PENDING

REGISTERED DESIGN

SMD11

NEW

dimensioni / size 80,5x390 mm



REGISTERED DESIGN

Istruzioni d'uso
How to use
pag. 119



SMD12

NEW

dimensioni / size 80,5x390 mm



SMD102

NEW

dimensioni / size 135x368 mm



Video tutorial



Magic[®]
decor

STRISCE IN SILICONE
Stripe silicone mats

SMD100

NEW

dimensioni / size 135x368 mm





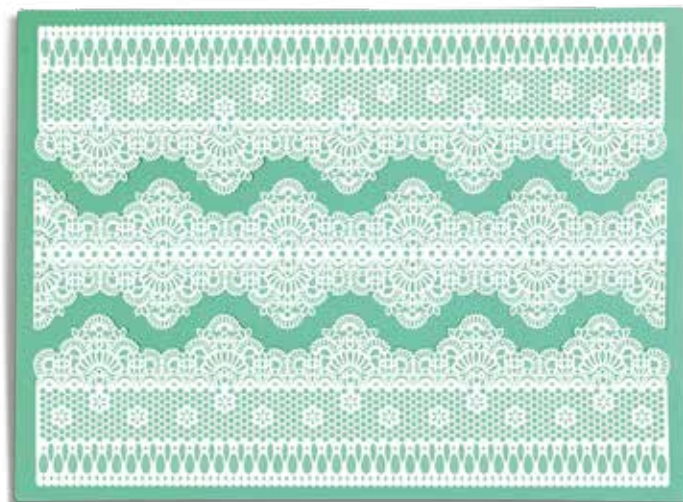
SMD101 **NEW**
dimensioni / size 135x368 mm



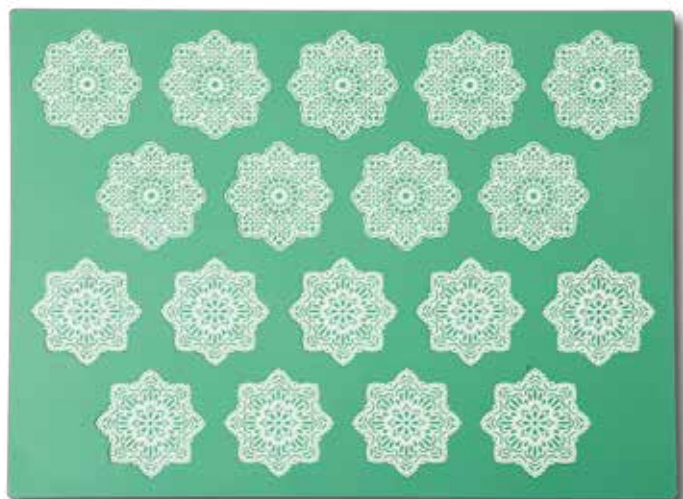


TAPPETO IN SILICONE,
dimensioni 300 x 400 mm
Silicone mat, size 300 x 400 mm

TMD01

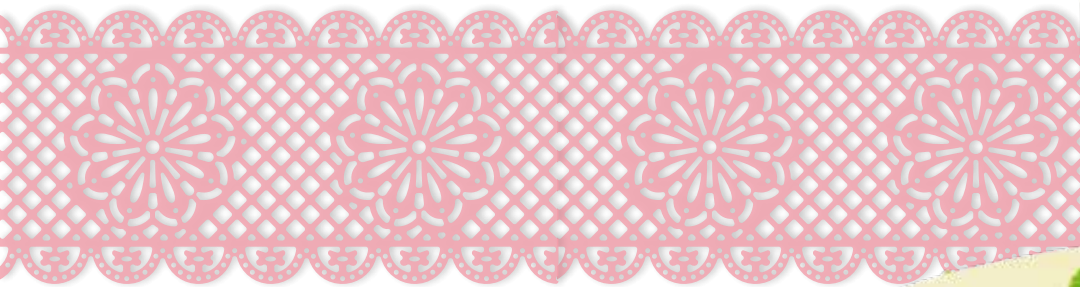


TMD02

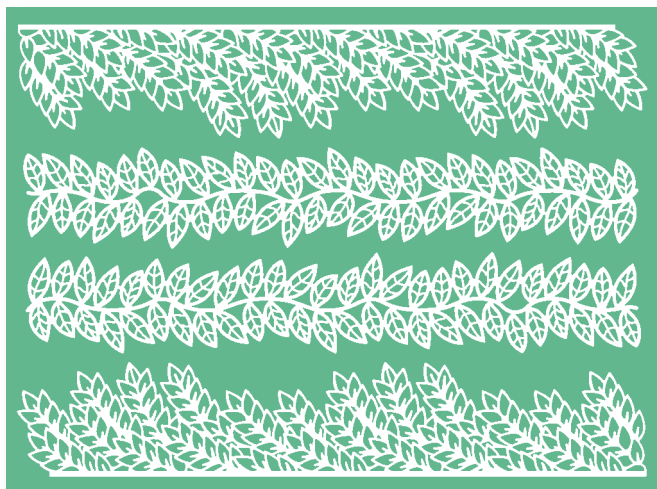


TMD03

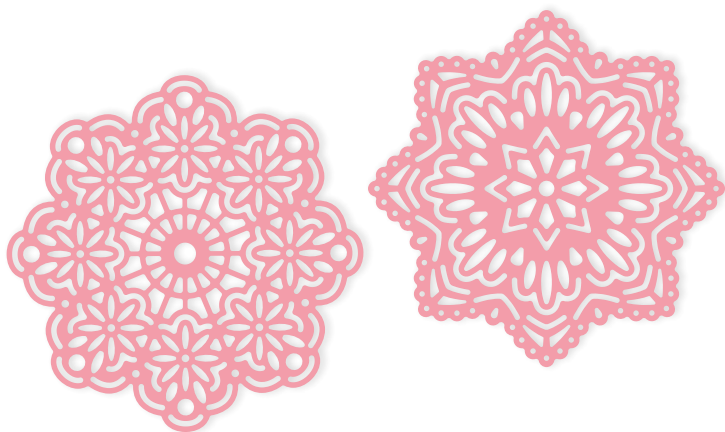




TMD07

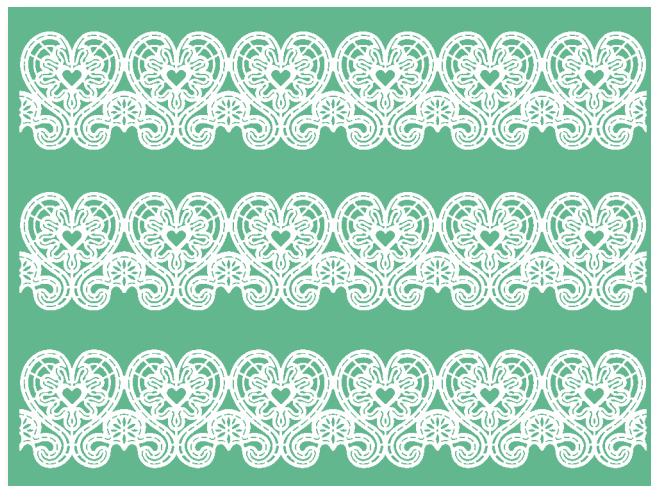


TMD04

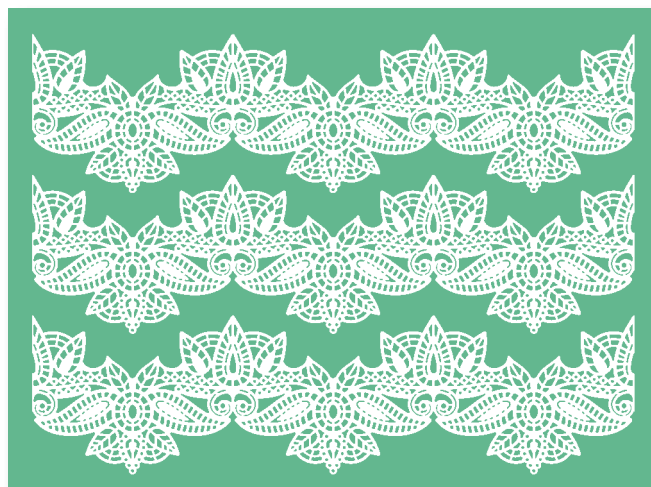




TMD05



TMD06



TMD08



STRISCE IN SILICONE
dimensioni 80,5 x 390 mm
Stripe silicone mats
size 80,5 x 390 mm

SMD03



SMD04A



SMD04B



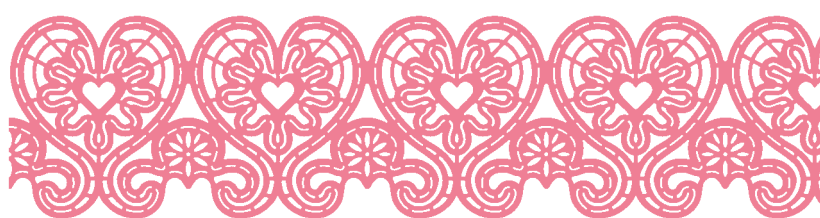
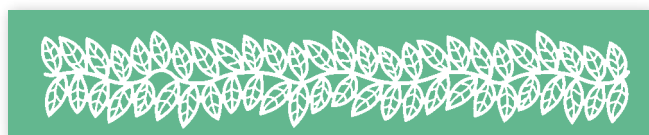
SMD05



SMD07A



SMD07B



Sweet Deco





Pavoni presenta Sweet Deco, un kit che comprende 5 fogli di serigrafie a base di burro di cacao e colori alimentari per decorare con fantasia i tuoi cupcake!

Sweet Deco è facilissimo da utilizzare! Si applica sulla pasta di zucchero, si scalda con un semplicissimo phon e dopo pochi minuti, una volta raffreddato, il decoro rimane impresso! Sweet Deco è la soluzione ideale per realizzare velocemente coloratissimi e gustosissimi cupcake!

*Pavoni presents Sweet Deco, a kit which includes 5 transfer sheets based on coloured cocoa butter to decorate your cupcakes with fantasy!
Sweet Deco is very easy to use! You can apply it onto your sugar paste, warm it with a hairdryer and after few time, once cooled, the decoration remains impressed! Sweet Deco is the ideal solution to create quickly colourful and nice cupcake!*

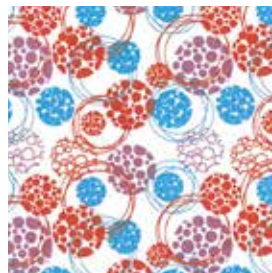
Istruzioni d'uso
How to use
pag. 121



DECO1

NEW

Composto da 5 fogli (340x260 mm) con 5 soggetti diversi
5 sheets (340x260 mm) with different design

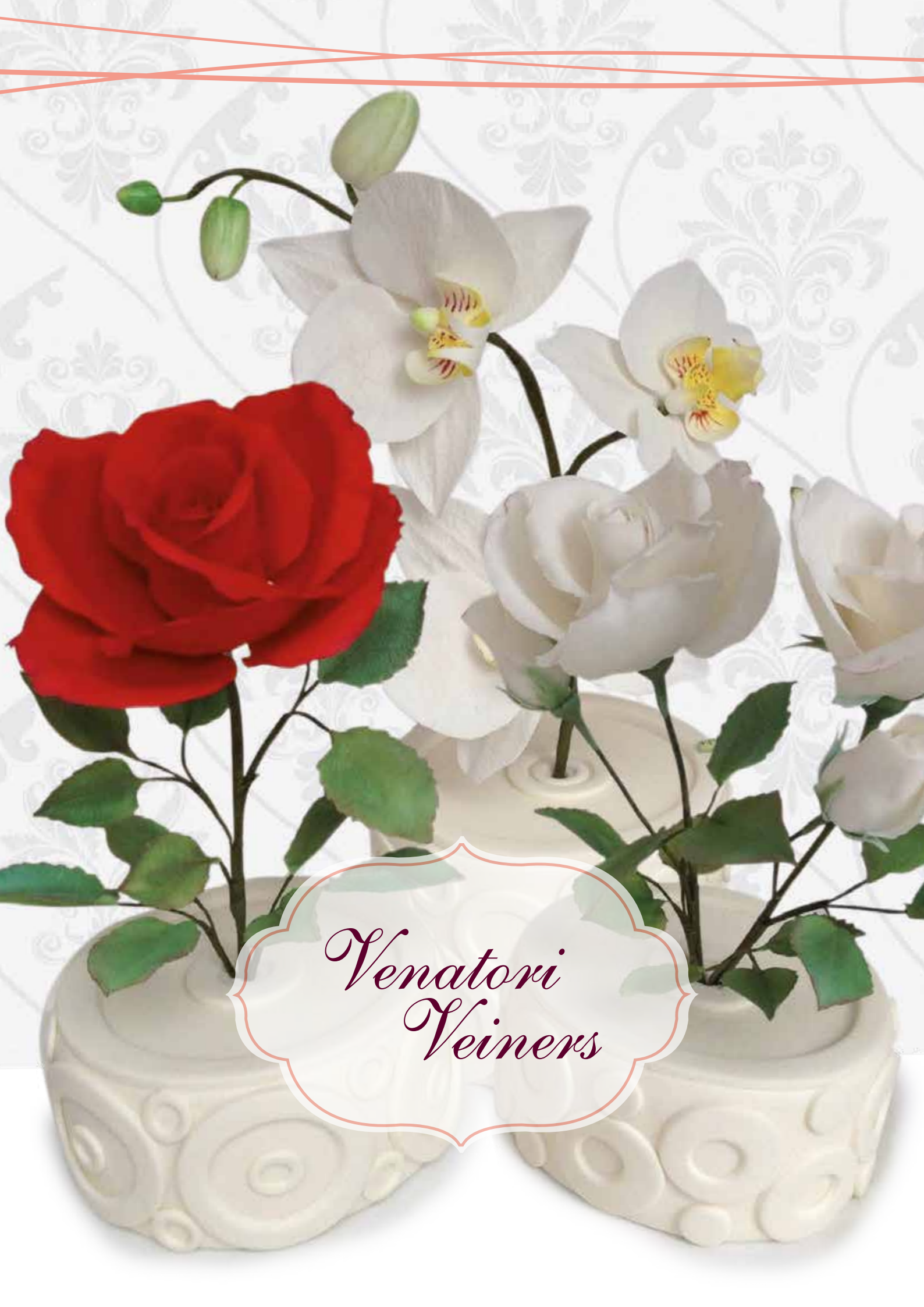


DECO2

NEW

Composto da 5 fogli (340x260 mm) con 5 soggetti diversi
5 sheets (340x260 mm) with different design





*Venatori
Vainers*

Sboccia un nuovo modo di fare i fiori!

A new way to create flowers is born!

Pavoni presenta una gamma completa di venatori in silicone, ognuno dotato del proprio coppapasta in metallo, per realizzare fiori e foglie di varia tipologia.

Ben 20 kit che vi consentiranno, in modo rapido e preciso, di creare fiori e foglie in pasta di zucchero, così belli da sembrare veri! Provali con Pavoni Gum Paste.

Pavoni presents a whole range of silicone veinners, each of them with its own metal dough cutter, to create several flowers and leaves. 20 kit which allow you, quickly and precisely, to create sugar paste flowers and leaves, so amazing to look real! Try them with Pavoni Gum Paste.



Gum Paste
pag. 101



FK007 **NEW**
PETALO AMARYLLIS
Amaryllis petal



FK008 **NEW**
PETALO COSMEA
Cosmea petal



FK011 **NEW**
PETALO ORCHIDEA
Orchid petal



VENATORI - Veiners



FK009 **NEW**
PETALO GIGLIO GRANDE
Lily large petal



FK010 **NEW**
PETALO GIGLIO PICCOLO
Lily small petal



FK020 **NEW**
FOGLIA GIGLIO
Lily leaf



FK012 **NEW**
PETALO PEONIA
Peony petal



FK023 **NEW**
FOGLIA PEONIA
Peony leaf





FK013 **NEW**
PETALO PAPAVERO
Poppy petal



FK024 **NEW**
FOGLIA PAPAVERO
Poppy leaf



FK014 **NEW**
PETALO ORTENSIA
Hydrangea petal



FK019 **NEW**
FOGLIA ORTENSIA
Hydrangea leaf



FK015 **NEW**
PETALO MAGNOLIA
Magnolia petal



VENATORI - Veiners



FK016 **NEW**
PETALO ROSA
Rose petal



FK021 **NEW**
FOGLIA ROSA
Rose leaf



FK017 **NEW**
PETALO TULIPANO
Tulip petal



FK026 **NEW**
FOGLIA TULIPANO
Tulip leaf





FK018 **NEW**
FOGLIA AGRIFOGLIO
Holly leaf



FK022 **NEW**
STELLA DI NATALE
Christmas flower



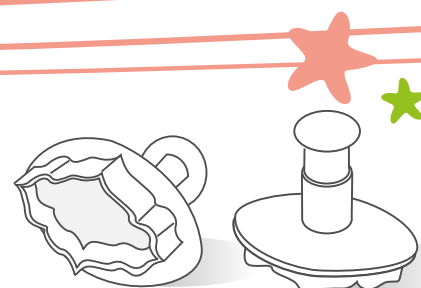
FK025 **NEW**
FOGLIA UNIVERSALE
Universal leaf





TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE

Dough plunger cutter



Heavy vehicles

NO3012

kit 4 pezzi - kit 4 pieces



Travel

NO3023

kit 4 pezzi - kit 4 pieces





TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE

Dough plunger cutter

Fashion

NO3017

kit 4 pezzi - kit 4 pieces

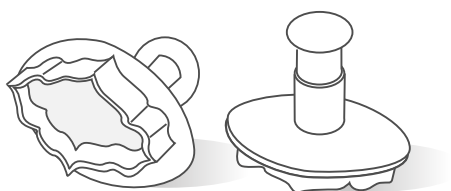


Space

NO3015

kit 4 pezzi - kit 4 pieces





Cupcakes

NO3016

kit 4 pezzi - kit 4 pieces



Party

NO3021

kit 4 pezzi - kit 4 pieces





TAGLIAPASTA
CON ESTRATTORE
Dough plunger cutter

Sweet baby small

NO3013

kit 4 pezzi - kit 4 pieces

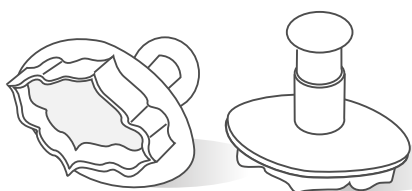


Sweet baby big

NO3008

kit 4 pezzi - kit 4 pieces





Big halloween

NO3018

kit 3 pezzi - kit 3 pieces



Small halloween

NO3024

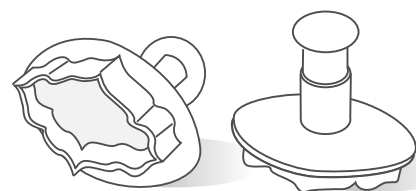
kit 3 pezzi - kit 3 pieces





TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE

Dough plunger cutter



Beauty

NO3019

kit 4 pezzi - kit 4 pieces



Ago e filo

NO3020

kit 4 pezzi - kit 4 pieces





TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE

Dough plunger cutter



Winter

NO3025

kit 4 pezzi - kit 4 pieces

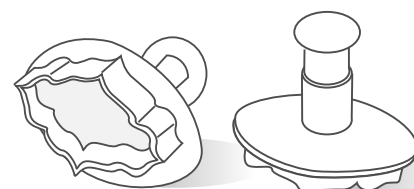


Lapponia

NO3014

kit 4 pezzi - kit 4 pieces





Tea Time

NO3022

kit 3 pezzi - kit 3 pieces



Funny animal

NO3010

kit 4 pezzi - kit 4 pieces





TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE Dough plunger cutter

NO3011

kit 4 pezzi - kit 4 pieces



NO3004

2 dim.

ø 45, 60 mm

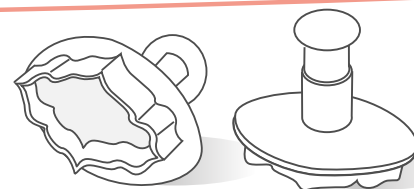


NO3001

3 dim.

ø 40, 56, 70 mm





NO3002

3 dim.
ø 35, 50, 70 mm



NO3003

3 dim.
ø 42, 54, 74 mm



NO3000

3 dim.
ø 40, 55, 70 mm





TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE

Dough plunger cutter



NO3005

2 dim.

ø 45, 60 mm

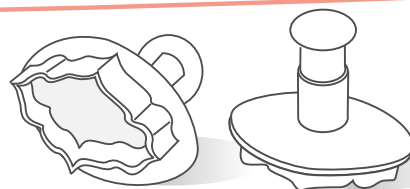


NO3006

2 dim.

ø 44, 60 mm





NO3007

2 dim.
ø 50, 70 mm



NO3009

kit 3 pezzi - kit 3 pieces
3 dim.
ø 72, 80, 87 mm

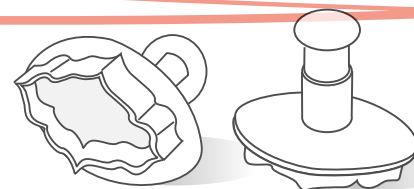


Sticks
L. 150 mm
pag. 91



TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE

Dough plunger cutter



NO10

kit 5 pezzi - *kit 5 pieces*

POSITIVO 4 dim.

Ø 60, 70, 80, 85 mm

NEGATIVO 4 dim.

Ø 60, 70, 80, 85 mm

POSITIVE 4 dim.

Ø 60, 70, 80, 85 mm

NEGATIVE 4 dim.

Ø 60, 70, 80, 85 mm



Istruzioni d'uso
How to use
pag. 117



NO11A

4 dim.

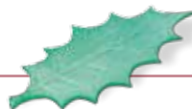
50, 70, 90, 110 mm



NO9
2 dim.
20, 45 mm



NO17
3 dim.
45, 50, 55 mm



NO8
3 dim.
20, 30, 35 mm



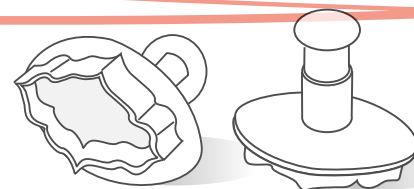
NO16
3 dim.
Ø 25, 35, 55 mm





TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE

Dough plunger cutter



NO2

3 dim.
27, 33, 40 mm



NO20

3 dim.
50, 52, 56 mm



NO21

3 dim.
Ø 45, 60, 70 mm



NO4

Ø 70 mm



NO22

2 dim.
55, 95 mm



NO18

3 dim.

45, 50, 55 mm

**NO24**

3 dim.

30, 50, 85 mm

**NO25**

3 dim.

Ø 20, 30, 40 mm

**NO23**

4 dim.

Ø 30, 35, 40, 50 mm





TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE

Dough plunger cutter

NO55

3 dim.
10, 12, 18 mm



NO3

4 dim.
Ø 12, 20, 28, 35 mm



Sticks
L. 100 mm
pag. 91

NO50

3 dim.
7, 10, 13 mm



NO51

3 dim.
7, 10, 13 mm



NO6

4 dim.
Ø 6, 9, 13, 30 mm



NO19

3 dim.
Ø 32, 48, 65 mm



TAGLIAPASTA IN METALLO

Metal cutter



Cerchi lisci
Smooth circle

STP53B

n. 9 forme / n. 9 moulds
da/from 20 a 80



Cerchi festonati
festoneed circle

STP52B

n. 9 forme / n. 9 moulds
da/from 20 a 105 mm



Quadrati lisci
Smooth square

STP59

n. 6 forme / n. 6 moulds
da/from 30 a 65 mm



Quadrati festonati
Festooned square

STP58

n. 5 forme / n. 5 moulds
da/from 35 h a 80 mm



Ovali lisci
Smooth oval

STP61B

n. 9 forme / n. 9 moulds
da/from 27 a 85 mm



Ovali festonati
Festooned oval

STP60B

n. 9 forme / n. 9 moulds
da/from 25 a 80 mm

TAGLIAPASTA IN METALLO

Metal cutter



Foglia lisci
Smooth leave

STP63

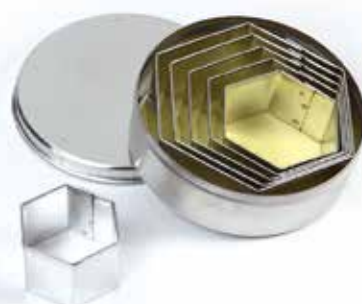
n. 6 forme / n. 6 moulds
da/from 50 a 95 mm



Goccia lisci
Smooth drop

STP57

n. 6 forme / n. 6 moulds
da/from 45 a 95 mm



Esagono lisci
Smooth exagon

STP55L

n. 6 forme / n. 6 moulds
da/from 45 a 90 mm



Rombo lisci
Smooth rhombus

STPROML

n. 5 forme / n. 5 moulds
da/from 50 a 115 mm



Mezzaluna lisci
Smooth half-moon

STP54L

n. 6 forme / n. 6 moulds
da/from 30 a 65 mm



Stella lisci
Smooth star

STP65

n. 6 forme / n. 6 moulds
da/from 45 a 85 mm



Cuore lisci
Smooth heart

STP64

n. 6 forme / n. 6 moulds
da/from 40 a 80 mm



Cuore festonati
Festooned heart

STP64F

n. 5 forme / n. 5 moulds
da/from 35 a 100 mm



Fiore lisci
Smooth flower

STP67

n. 6 forme / n. 6 moulds
da/from 40 a 95 mm



Trifoglio lisci
Smooth clover

STP66

n. 6 forme / n. 6 moulds
da/from 40 a 90 mm



Forme Natale Christmas shapes

STP44
n. 4 forme
n. 4 moulds



Lettere Letters

STP33
n. 26 forme
n. 26 moulds



Mix misto Mix shapes

STP46
n. 8 forme
n. 8 moulds



Animali mix Mix animals

STP31
n. 10 forme
n. 10 moulds



Numeri Numbers

STP34
n. 9 forme
n. 9 moulds



Mix carte e vari Mix shapes

STP30D
n. 12 forme
n. 12 moulds



Forma

STP00
KIT 6 MINI COPPAPASTA
Kit 6 mini coppapasta



Le Collane





STAMPI IN SILICONE PER DECORAZIONE

Silicone moulds for decoration

DIMENSIONE - SIZE 300 x 50 mm

ST14

Dimensione decoro
Size
H 45 mm



ST13

Dimensione decoro
Size
H 41 mm



ST12

Dimensione decoro
Size
H 38 mm



ST09

Dimensione decoro
Size
H 45 mm



ST10

Dimensione decoro
Size
H 45 mm





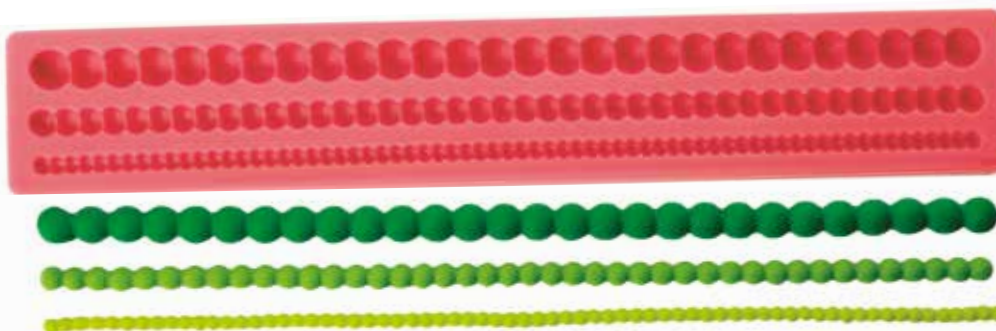
ST11

Dimensione decoro
Size
H 45 mm



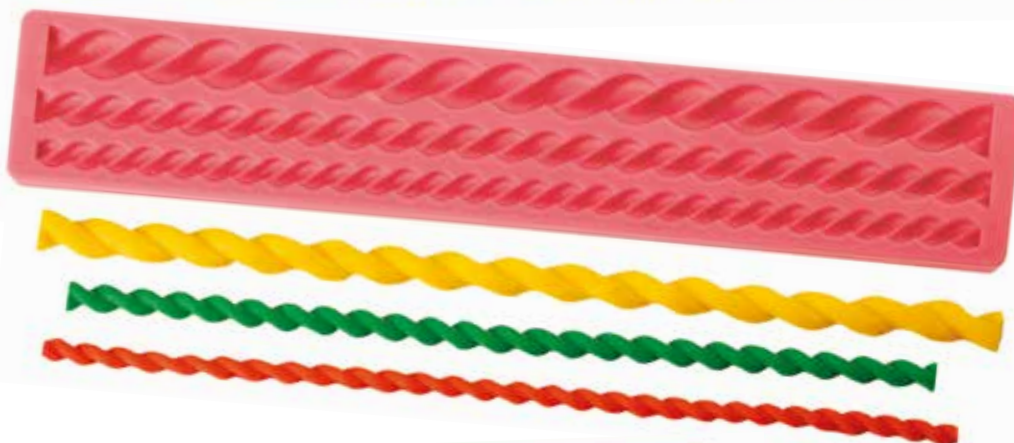
ST01

Dimensione decoro
Size
H 12, 8, 5 mm



ST02

Dimensione decoro
Size
H 15, 11, 9 mm



ST03

Dimensione decoro
Size
H 20 mm

ST15

Dimensione decoro
Size
H da/ from 28 a 60 mm



Istruzioni d'uso
How to use
pag. 117



ST16

DIMENSIONE DECORO
SIZE
H da/from 12 a 25 mm



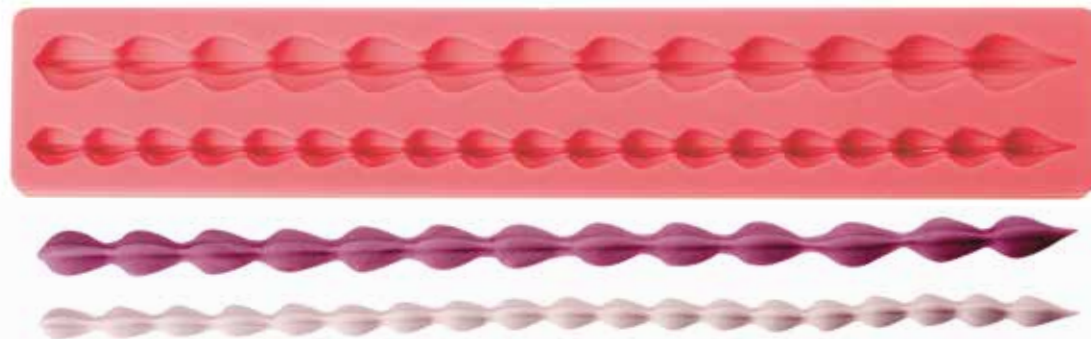


STAMPI IN SILICONE PER DECORAZIONE

Silicone moulds for decoration

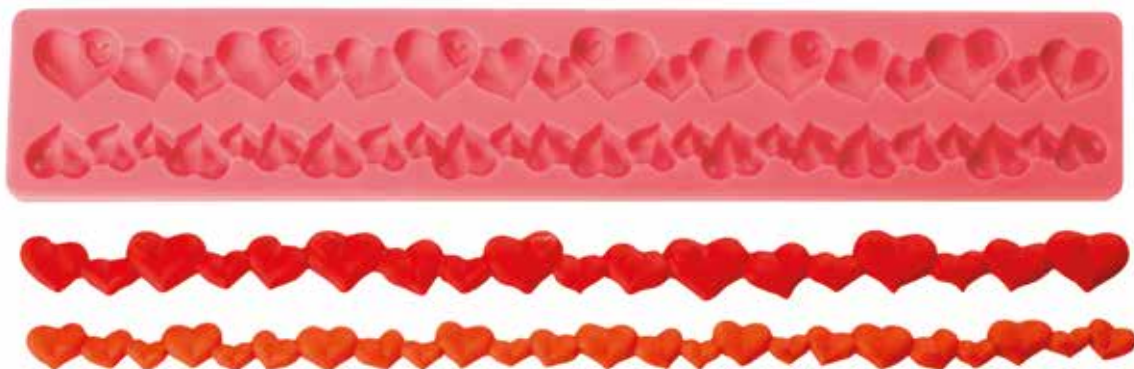
ST04

Dimensione decoro
Size
H 15, 10 mm



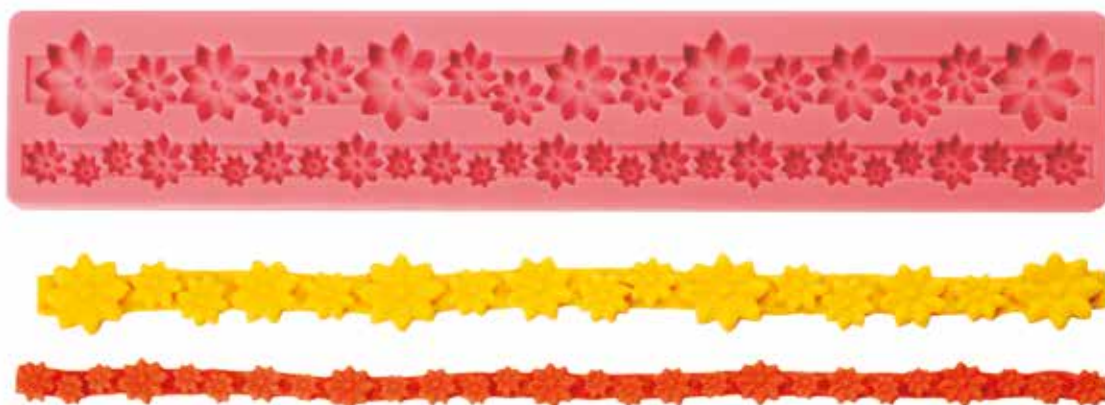
ST06

Dimensione decoro
Size
H 17, 13 mm



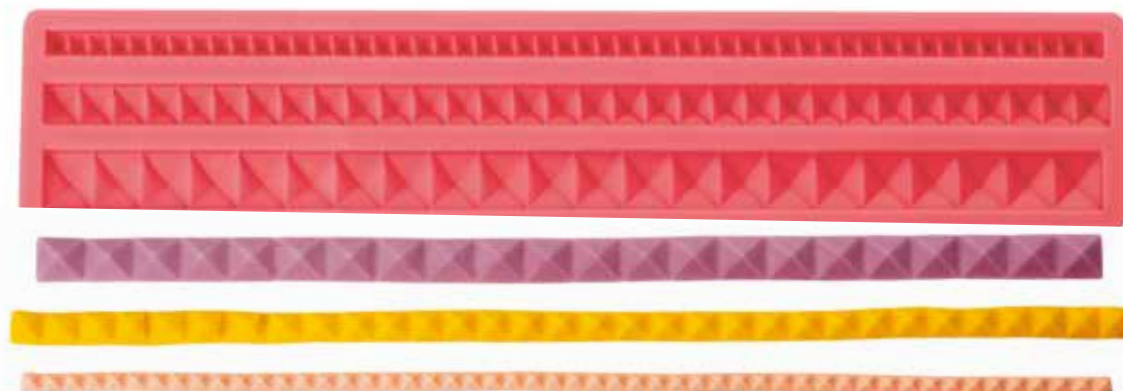
ST07

Dimensione decoro
Size
H 11, 40 mm



ST08

Dimensione decoro
Size
H 14, 10, 5 mm



Tappetini decoro

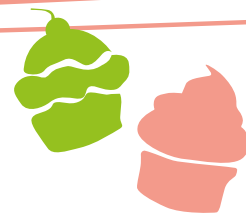


Tappeti in silicone ideali per realizzare decorazioni direttamente sulla pasta di zucchero. È possibile imprimere la pasta con il tappeto anche usando la sfogliatrice.

*Silicone pads suitable for making decorations on sugar paste.
You can press the mat on the dough with the help of a dough sheeter if preferred.*

TAPPETINI DECORO

Decoration pads



TSD14

600 x 400 mm

TSD14-2

400 x 300 mm



TSD15

600 x 400 mm

TSD15-2

400 x 300 mm



TSD16

600 x 400 mm

TSD16-2

400 x 300 mm



TAPPETINI DECORO

Decoration pads

TSD17

600 x 400 mm

TSD17-2

400 x 300 mm



TSD011

600 x 400 mm





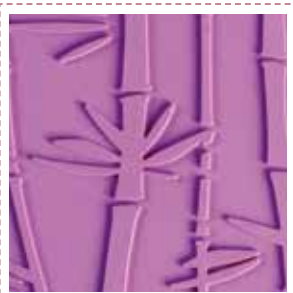
TSD013

600 x 400 mm



TSD012

600 x 400 mm



TAPPETINI SPV®

SPV® pads

Istruzioni d'uso
How to use
pag. 118



SPV è la linea di tappetini antiaderenti in silicone adatta sia per la cottura che la surgelazione.

Ogni tappetino è realizzato in tessuto di vetro rivestito da silicone alimentare su entrambi i lati. SPV può essere utilizzato a temperature da -40°C a +280°C.

SPV is the range of non-stick silicone mats. It is perfect to be used either for baking and freezing processes. Every mat is made on both sides with silicone foodstuffs. SPV resists to temperatures from -40° C to +280° C.

SPV53

520 x 315 mm

SPV64

585 x 385 mm

SPV86

790 x 590 mm

SPV6242

620 x 420 mm

SPV MACARONS il tappeto in silicone che vi permetterà di razionalizzare il lavoro nel dosaggi dei macarons.

SPV macarons the silicone mat that will allow you to speed up the dosages of macarons.



SPV64MACARONS

585 x 385 mm





MIX MACARONS pag. 107

Disponibile in 9 colori
Available in 9 colors



FRFWHOOPIES

Dim. 380 x 300 mm
1 whoopie: Ø 70 mm



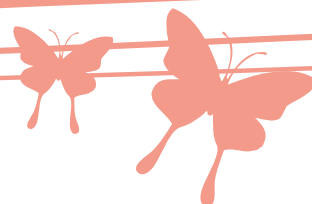
FRFMAC

Dim. 380 x 300 mm



Trendy





TRENDY NATURE

STAMPI IN SILICONE CON TAGLIAPASTA PER DECORAZIONE

Silicone moulds and cutter
for decoration



FK006
KIT FARFALLA
Kit butterfly



FK003
KIT MARGHERITA
Kit daisy

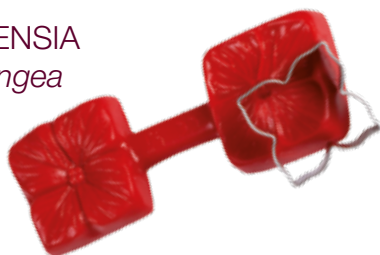
FK001
KIT PETUNIA
Kit Petunia



FK002
KIT FIORE
Kit flower



FK004
KIT ORTENSIA
Kit hydrangea



FK005
KIT FIORE DI CILIEGIO
Kit cherry blossom

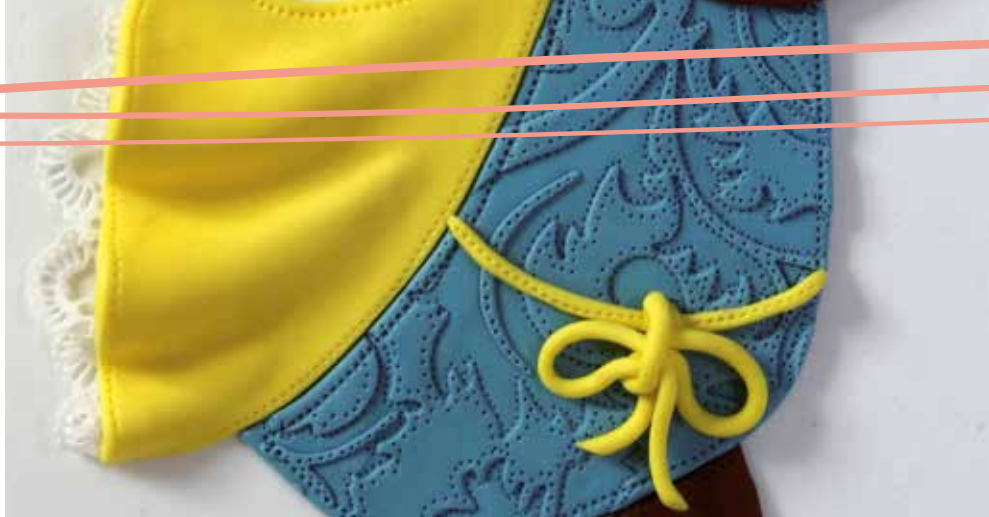


Istruzioni d'uso
How to use
pag. 119





Tools



TRAFILA

ESTRUSORE PER PASTA DI ZUCCHERO

Estrusore in metallo con componenti in acciaio e 20 trafile per trasformare la pasta di zucchero in diversi cordoncini di varie forme e dimensioni.

SUGAR PASTE EXTRUDER

Metal extruder with stainless steel components and 20 discs to transform sugar paste in various lanyards with different sizes and shapes.

NO215

Estrusore con 20 trafile incluse.
Extruder with 20 discs included.



BISTURI - Bistoury

NO214

Con 2 lame
With 2 blades



MODELLING TOOLS

ROTELLA TAGLIA

Cut roll

NT009

ROTELLA CUCITURA

Sew roll

NT036



TOOLS

MODELING TOOLS

NO404

n. 8 pezzi - *n. 8 pieces*

Dimensioni - Size



MAT50



NO201

dim. 140x50 mm



NO202

dim. 104x50 mm



NO601A



NO302

dim. 4, 15, 20 mm



NO602A



TIMBRI

NO17A
Ø 20 mm



Utensile per creare bellissime decorazioni a rilievo in pasta di zucchero, cioccolato plastico, marzipane...

Tool to create handsome 3D decoration with sugar paste, plastic chocolate, marzipane...



NO100

n. 3 timbri n. 1 tagliapasta
Press set 3 drawings 1 dough cutter
DIM. 140 x 35 mm





TIMBRI

NO101

n. 3 timbri n. 1 tagliapasta

Press set 3 drawings 1 dough cutter

DIM. 140 x 35 mm



NO102

n. 2 timbri 1 tagliapasta

Press set 2 drawings 1 dough cutter

DIM. 100 x 50 mm



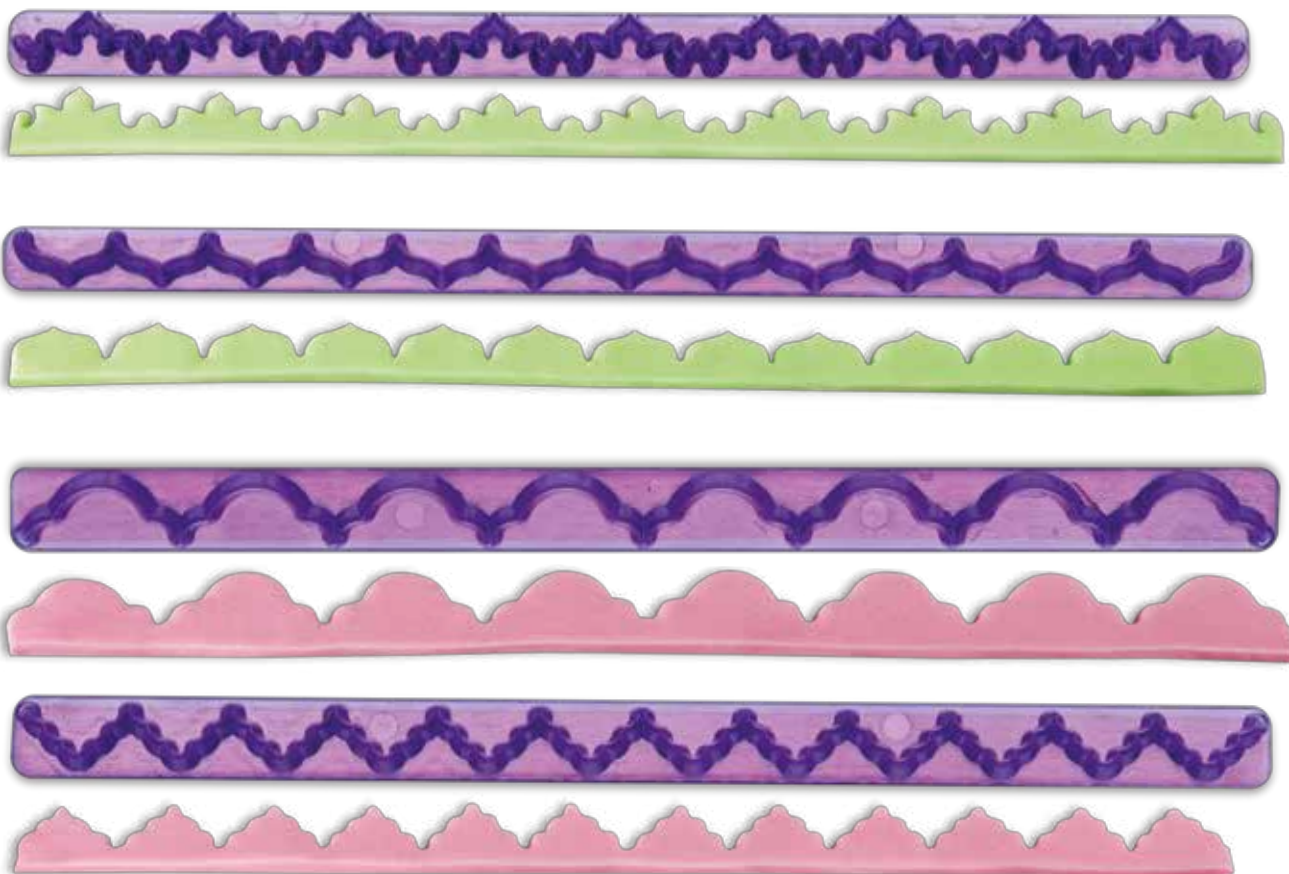


NO108

Set 4 diversi tagliapasta

Kit 4 different cutters

DIM. 255 mm



N801

Rullo e set decorazione - *Ribbon cutter and Embesser set*

Il set include 9 tipi di disco decoro di cui:

3 lisci - 3 ondulati - 3 zig zag

8 dischi per goffrature di cui:

4 decoro a strisce - 4 decoro a pois

7 distanziatori con 3 differenti misure

Complete set includes:

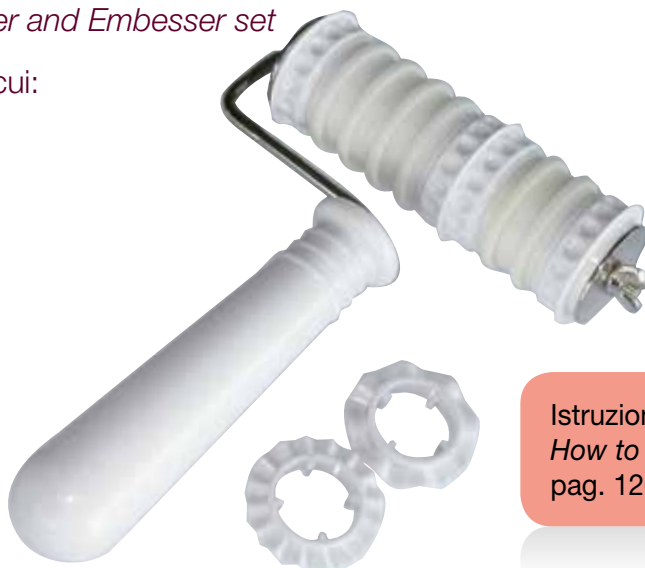
9 cutting wheels

3 straight - 3 wavy - 3 zigzag

8 embossing wheels

4 stripped - 4 beaded

7 spacers in 3 different sizes



Istruzioni d'uso
How to use
pag. 120





TOOLS

RULLI DECORO Decoration rolls

MB002

Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm



MB013

Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm



MB022

Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm



MB034

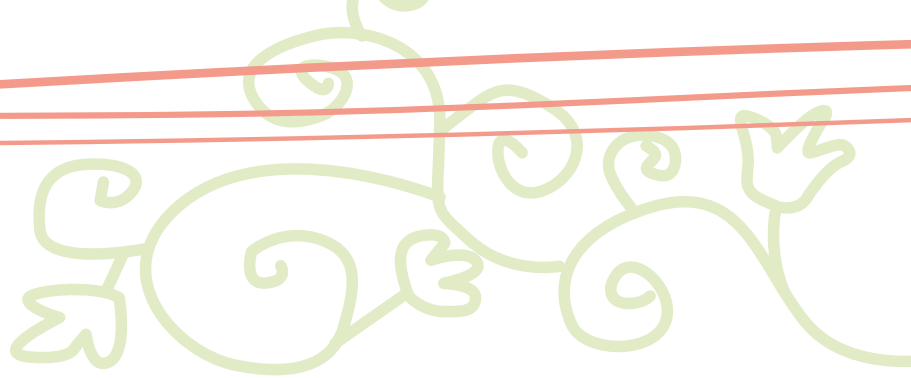
Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm



MB047

Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm





MB063

Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm



MB243

Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm



MB126

Lunghezza 33 cm
Length 33 cm
Ø 3 cm

TOOLS

DECORA PASTA Decorating tool

NO403

3 diverse greche
3 different drawings



PINZE - Pliers

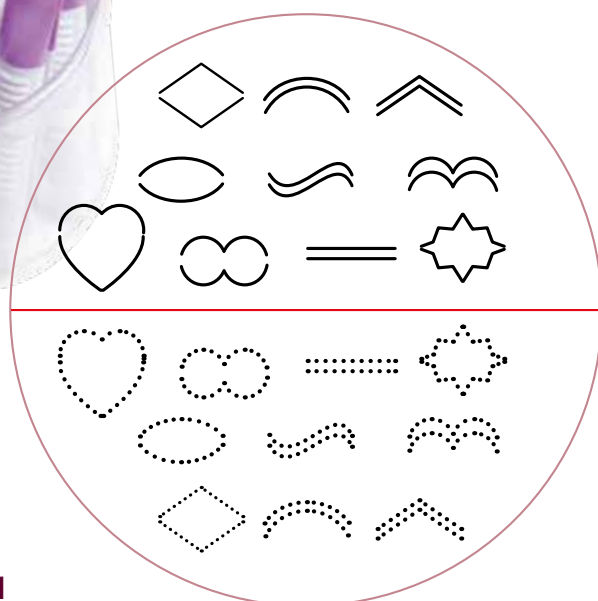
Set

Composto da 10 pinze con anello in gomma
Made of 10 pliers with rubber ring

NO4031



NO4061



STENCIL

Modelli di stencil a fascia trasparenti.
Dimensioni decoro 260 x 125 mm

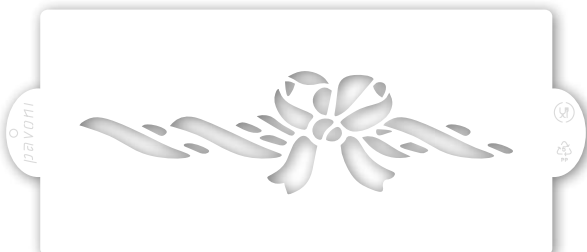
*Band transparent stencil types
Size pattern 260 x 125 mm*



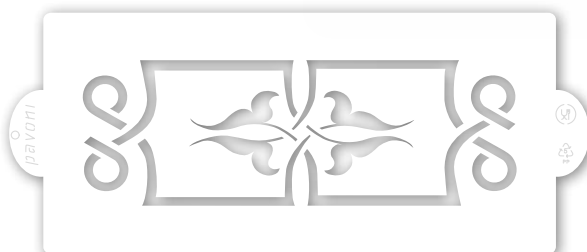
Istruzioni d'uso
How to use
pag. 120



STENCIL01



STENCIL02



STENCIL03



STENCIL04



STENCIL05



STENCIL06



TOOLS

STENCIL09



STENCIL10



STENCIL11



STENCIL12



STENCIL07

Lettere maiuscole | 26 pezzi a conf.
Capital letters | 26 pieces for pack



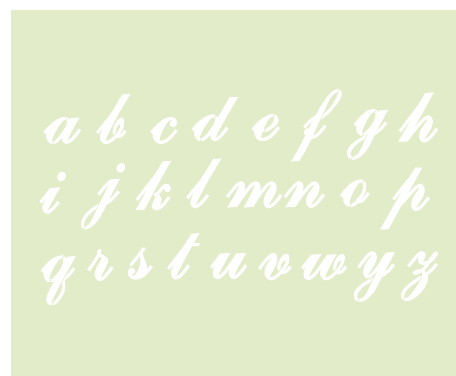
* dim. max lettera
maximum size letter

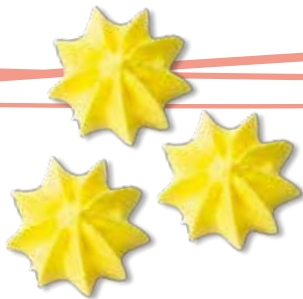
STENCIL08

Lettere minuscole | 26 pezzi a conf.
Lowercase letters | 26 pieces for pack



* dim. max lettera
maximum size letter





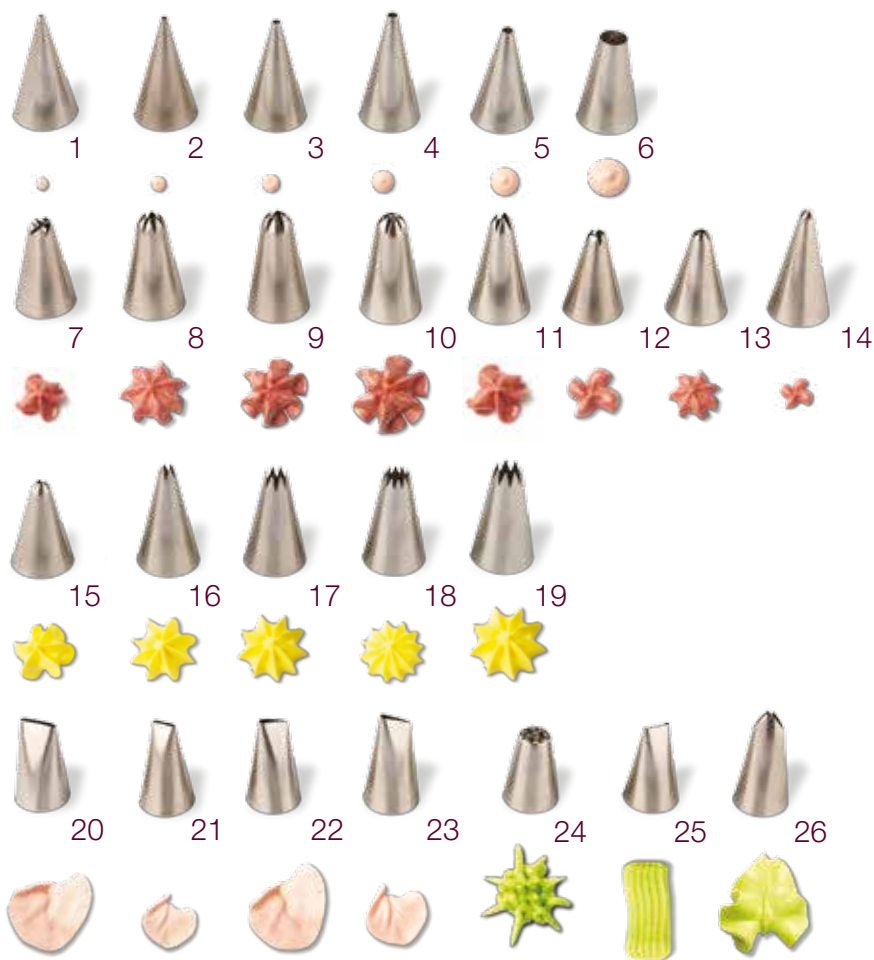
BOCCHETTE

Piping tubes

PB26

26 bocchette piccole
per decorazione

26 little piping tubes
for decoration



FASCE INOX

Stainless steel bands

Cerchio - round



COD.	H mm	ø mm
X1202	20	120
X1402	20	140
X1602	20	160
X1802	20	180
X2002	20	200
X2202	20	220
X2402	20	240
X2602	20	260
X2802	20	280

COD.	H mm	ø mm
X3910	40	100
X3912	40	120
X3914	40	140
X3916	40	160
X3918	40	180
X3920	40	200
X3922	40	220
X3924	40	240
X3926	40	260
X3928	40	280
X3930	40	300

COD.	H mm	ø mm
X4010	50	100
X4012	50	120
X4014	50	140
X4016	50	160
X4018	50	180
X4020	50	200
X4022	50	220
X4024	50	240
X4026	50	260
X4028	50	280
X4030	50	300
X4032	50	320
X4034	50	340
X4036	50	360
X4038	50	380
X4040	50	400
X4042	50	420

BOTTIGLIA

Bottle



BOTTIGLIA

Bottiglia per bagna
da 1 lt., con scala
graduata.

1 lt. punch bottle with
doser and graduated
scale.

The image features a collection of silicone candy molds and decorated lollipops. In the foreground, there is a red silicone mold tray with several dome-shaped cavities. The background is filled with various lollipops: one with an orange center and colorful sprinkles, another with a purple center and sprinkles, and others with red and orange centers. The lollipops are surrounded by large, stylized leaves in shades of green and pink, and scattered colorful sprinkles. A central white oval with a dashed border contains the text.

Stampi in silicone

Sweet pops

SW01

NEW

Stampo lollipop fiore
Dim. 267 x 293 x 43 mm
Mono: ø 37 mm



SW02

NEW

Stampo lollipop tondo
Dim. 267 x 293 x 43 mm
Mono: ø 38 mm



Daisy



FRT181RO
Rosa / Rose



FRT181VR3
Verde / Green



FRT181LI3
Lilla / Lilac



FRT181AR7
Arancio / Orange

2 TAZZINE CUPCAKES CON PIATTINO
Dim. tazza / Cup: ~ ø 72 - h 45 mm
Dim. piattino / Plate: ~ ø 120 - h 12 mm



Pirottini tondi

FRM001

Dim. ø 75 max / 45 min
h 30 mm



Pirottini assortiti

FRMSET

Dim. ~ ø 70 mm
h 30 mm



STAMPI IN SILICONE MONOPORZIONE Silicone moulds Monoportion

Sacro & Profano

FR095

vol. ~ 38 ml
11 impronte / indents



Gingerman

FR072

vol. ~ 72 ml
8 impronte / indents



Easter Dolcetti

FR098

vol. ~ 29 ml
8 impronte / indents



Wedding cakes

FR094



Orsetti

FR079

vol. ~ 65 ml
6 impronte / indents



Happy Birthday

FR080

vol. ~ 100 ml
8 impronte / indents



STAMPI IN SILICONE - MONOPORZIONE

Silicone moulds - Monoportion

Dim. placca / mould: 300 x 175 mm

Easter Delight

FR081

vol. ~ 95 ml
6 impronte / indents



In the Wood

FR085

vol. ~ 100 ml
6 impronte / indents



Move on

FR086

vol. ~ 100 ml
6 impronte / indents



Equitation

FR087

vol. ~ 100 ml
6 impronte / indents

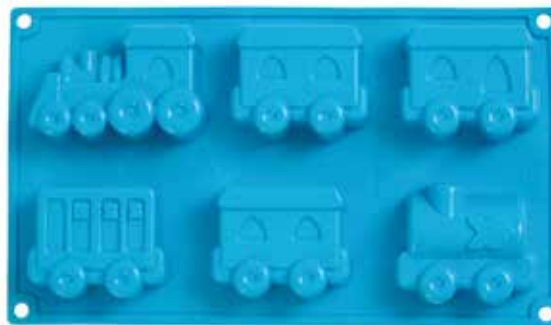




Ciuf Ciuf

FR088

vol. ~ 110 ml
6 impronte / indents



Baby Birth

FR089

vol. ~ 100 ml
6 impronte / indents



Dolcetti

FR091

vol. ~ 25 ml
8 impronte / indents



STAMPI IN SILICONE

Silicone moulds



Sweet home

FRT167

Dim. 170 x 170 mm



Regalo

FRT168

Dim. 254 x 248 mm



Welcome baby

FRT169

Dim. 216 x 272 mm



Cupcake

FRT170

Dim. 240 x 245 mm



Baby shower

FRT171

Dim. 245 x 235 mm



Miss Princy

FRT172

Dim. 122 x 155 mm





STAMPI IN SILICONE Silicone moulds

Rob4

FRT173

Dim. 105 x 155 mm



Sophia

FRT174

Dim. 110 x 145 mm



Arcy

FRT175

Dim. 110 x 155 mm



Rudolph

FRT182

Dim. 212 x 290 mm



Rana

FRT176

Dim. 136 x 132 mm



Riccio

FRT178

Dim. 175 x 125 mm



Gufo

FRT177

Dim. 145 x 130 mm



STAMPI IN SILICONE

Silicone moulds



Vascello Pirati

FRT 179

Componibile 2 placche / 2 modular plates
Dim. 330 x 250 mm



Castello incantato

FRT180

Componibile 2 placche / 2 modular plates
Dim. 330 x 250 mm



Gingerman

FRT183

Dim. 220 x 300 mm



Braid

FRT184

Dim. 287 x 264 mm



Dress

FRT185

Dim. 190 x 258 mm



Teapot

FRT186

Dim. 280 x 223 mm





STAMPI IN SILICONE

Silicone moulds

Chariot

FRT187

Dim. 351 x 291 mm



Happy Birthday

FRT161

Dim. 198 x 286 mm



Cuore Bouquet

FRT163

Dim. 270 x 260 mm



Lollipop Cupcakes

LP01

Vol. 1 pz ~ ml 18
6 impronte / indents



24 sticks inclusi nella confezione acquistabili anche separatamente.
24 sticks included in the pack and purchasable apart.

COD. KS44

L 115 mm ø 3,5 mm



Lollipop Puppies

LP02

Vol. 1 pz ~ ml 18
6 impronte / indents



24 sticks inclusi nella confezione acquistabili anche separatamente.
24 sticks included in the pack and purchasable apart.

COD. KS44

L 115 mm ø 3,5 mm



STICKS

KS30

L 100 mm ø 3,5 mm / Pack 200 pz

KS41

L 100 mm ø 3,5 mm / Pack 50 pz

KS42

L 150 mm ø 3,5 mm / Pack 50 pz

KS43

L 100 mm ø 3,5 mm / Pack 24 pz

CHOCOICE

Rococò

CHOCO19

NEW

Dim. placca / Mould:
180 x 175 mm

Vol. 1 pz ~ 6,8 ml



Attaccabottoni

CHOCO16

Dim. placca / Mould:
180 x 175 mm

Vol. 1 pz ~ 3,5 ml



Abc

CHOCO17

Dim. placca / Mould:
240 x 180 mm

vol. 1 pz ~ 3,8 ml
26 impronte / indents



*123**

CHOCO18

Dim. placca / Mould:
240 x 180 mm

vol. 1 pz ~ 3,8 ml



Dim. placca / Mould: 180 x 175 mm

Cupcakes

CHOCO15

Vol. 1 pz ~ 7 ml
16 impronte / *indents*



Chocoice Classic

CHOCO00

Vol. 1 pz ~ 10 ml
16 impronte / *indents*



Chocoice Spring

CHOCO01

Vol. 1 pz ~ 10 ml
16 impronte / *indents*



Chocoice Christmas

CHOCO02

Vol. 1 pz ~ 10 ml
16 impronte / *indents*



CHOCOICE

Dim. placca / Mould: 180 x 175 mm

Chocoice Love

CHOCO03

Vol. 1 pz ~ 10 ml
14 impronte / indents



Chocoice Stars

CHOCO04

Vol. 1 pz ~ 10 ml
16 impronte / indents



Chocoice Ovette

CHOCO05

Vol. 1 pz ~ 4 ml
20 impronte / indents



Chocoice Fashion Victim

CHOCO06

vol. 1 pz ~ 6 ml (borsa/bag 15 ml)



Dim. placca / Mould: 180 x 175 mm

Chocoice Toys

CHOCO07

Vol. 1 pz ~ 8 ml
12 impronte / indents



Chocoice Halloween

CHOCO08

Vol. 1 pz ~ 11 ml
12 impronte / indents



Chocoice Doggy

CHOCO09

Vol. 1 pz ~ 10 ml
12 impronte / indents



Chocoice Kitty

CHOCO10

Vol. 1 pz ~ 10 ml
16 impronte / indents



CHOCOICE

Dim. placca / Mould: 180 x 175 mm

Chocoice Farm

CHOCO11

Vol. 1 pz ~ 10 ml
16 impronte / indents



Chocoice Elephant

CHOCO12

Vol. 1 pz ~ 12 ml
16 impronte / indents



Chocoice Bouquet

CHOCO14

Vol. 1 pz ~ 15 ml
14 impronte / indents



Chocoice Summer Lawn

CHOCO13

Vol. 1 pz ~ 12 ml
16 impronte / indents



MASCHERINE Masks

Mascherine Love & Easter

SUGARMASKLE

2 PZ / 2 PCS
Dim. 200 x 186 mm



Mascherine Birthday & love

SUGARMASKBL

2 PZ / 2 PCS
Dim. 200 x 186 mm



Tagliabiscotti

SPRINGCOOKIES

12 PZ / 12 PCS
Dim. 70 x 70 mm





Materie prime

PAVONI *gum* PASTE®

IL NOSTRO FIORE ALL'OCCHIELLO!

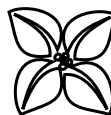
Grazie alla sua estrema elasticità e malleabilità, la Pavoni Gum Paste consente di realizzare petali e foglie alquanto sottili ed incredibilmente realistici. Prodotta in Italia con ingredienti di elevata qualità, si può stendere in strati sottilissimi mantenendo integra la struttura del petalo o foglia creati, senza rischio di rotture e collasso in fase di lavorazione.

I colori sono stati appositamente creati con tonalità tenui, allo scopo di rendere fiori e foglie in pasta di zucchero verosimili a quelli presenti in natura. I vari colori della gum paste possono altresì essere mischiati fra di loro per ottenere variazioni cromatiche interessanti, nonchè colorati con i nostri colori in gel o in polvere per creare sfumature più chiare o più scure.

Thanks to its great elasticity and malleability, Pavoni Gum Paste allows to create petals and leaves extremely thin and realistic. Made in Italy with high quality ingredients, it can be rolled out in very subtle layers, without the risk of breaking and collapsing during modeling. Colours have been conceived in soft tones, in order to make flowers and leaves in sugar paste as much as possible close to reality. The Pavoni Gum Paste colours can be mixed up each other to obtain interesting chromatic variations, even coloured with our gel or powder colors to get lighter or darker shades.



Formato: 200 g



GUM06
bianco - white



GUM02
verde lime - lime green



GUM01
ciclaminio - cyclamen



GUM05
rosa - pink



GUM04
rosso - red



GUM03
giallo - yellow



DECOTAB®

PASTA DI ZUCCHERO PER COPERTURE E MODELLAGGIO

Decotab è il non plus ultra fra le paste di zucchero! Ottimo per la copertura (si stende fino a 1 mm di spessore) e perfetto per qualsiasi tipo di modeling grazie alla sua estrema malleabilità ed elasticità. Il burro di cacao contenuto in Decotab fa sì che soggetti e decorazioni si mantengano perfetti senza rischio di collassi e rotture. Decotab è facile da colorare con i colori idrosolubili Pavoni.

Sugar paste for cakes modeling and covering

Decotab is the best among sugar paste! Perfect for covering (you can roll it up until 1 mm thickness) and for any kind of modeling thanks to its extreme malleability and elasticity. Cocoa butter contained inside Decotab allows subjects and decorations to stand perfectly, without risk of breaking and collapsing. Decotab is easy to color with water soluble Pavoni colors.



6Kg



DECOTAB
bianco - white
6 kg



1Kg



250 g



Pasta di zucchero colorata

Offrono molteplici possibilità decorative con un notevole risparmio di tempo e grande omogeneità di colore.

Colored sugar paste

They offer many decorative opportunities with a remarkable time-saving and a perfect colour homogeneity.

bianco white		1 kg 250 g	DECOTABBN DTBN250	fucsia fuchsia		1 kg 250 g	DECOTABFU DTFU250	verde chiaro light green		1 kg 250 g	DECOTABVC DTVC250
giallo limone light yellow		1 kg 250 g	DECOTABG DTG250	rosa pink		1 kg 250 g	DECOTABRA DTRA250	verde scuro dark green		1 kg 250 g	DECOTABVS DTVS250
giallo grano dark yellow		1 kg 250 g	DECOTABGU DTGU250	glicine lilac		1 kg 250 g	DECOTABGL DTGL250	blu blue		1 kg 250 g	DECOTABBL DTBL250
rosso red		1 kg 250 g	DECOTABR DTR250	viola purple		1 kg 250 g	DECOTABVL DTVL250	marrone brown		1 kg 250 g	DECOTABCO DTCO250
arancio orange		1 kg 250 g	DECOTABAR DTAR250	azzurro blue		1 kg 250 g	DECOTABAZ DTAZ250	nero black		1 kg 250 g	DECOTABN DTN250

CIOCOPLAST®

CIOCCOLATO PLASTICO PER MODELLAGGIO E COPERTURA

Il cioccolato plastico grazie alla sua consistenza è l'ideale per la creazione di soggetti, fiori e nastri. L'estrema malleabilità e plasticità di questo prodotto lo rendono adatto anche alla copertura delle torte. "Ciocoplast" non si attacca alle mani, rimane morbido per giorni ed ha un gradevole sapore di cioccolato.

Plastic Chocolate for cakes modeling and covering

The plastic chocolate is the 'ideal product for the creation of flowers and ribbons and it is due to its consistency. The extreme malleability and plasticity of this product make it suitable to cover cakes too. "Ciocoplast" does not stick to hands, remains soft for days and has a pleasant chocolate taste.



CIOCOPLASTBN

bianco - white
6 kg



CIOCOPLASTMR

marrone - brown
6 kg



6 Kg



1 Kg



250 g

Ciocolato plastico colorato

"Ciocoplast colors" offre una gamma completa di colori intensi per decorare.

Colored plastic chocolate

"Ciocoplast colors" offers a complete range of intense colours to decorate cakes.

bianco white		1 kg 250 g	CIOCOPLASTWH CPBN250	rosa pink		1 kg 250 g	CIOCOPLASTRA CPRA250	verde chiaro light green		1 kg 250 g	CIOCOPLASTVC CPVC250
giallo limone light yellow		1 kg 250 g	CIOCOPLASTTG CPG250	glicine lilac		1 kg 250 g	CIOCOPLASTGL CPGL250	verde scuro dark green		1 kg 250 g	CIOCOPLASTVS CPVS250
giallo grano dark yellow		1 kg 250 g	CIOCOPLASTGU CPGU250	viola purple		1 kg 250 g	CIOCOPLASTVL CPVL250	marrone brown		1 kg 250 g	CIOCOPLASTCO CPCO250
rosso red		1 kg 250 g	CIOCOPLASTR CPR250	azzurro blue		1 kg 250 g	CIOCOPLASTAZ CPAZ250	nero black		1 kg 250 g	CIOCOPLASTN CPN250

EASYDECOR®

Pasta di zucchero estremamente elastica e malleabile, leggermente aromatizzata alla vaniglia, adatta alle coperture e modellaggio in piano (per modellaggio tridimensionale è sufficiente indurire la pasta aggiungendo zucchero a velo). Pronta all'uso, si stende facilmente con il mattarello. Disponibile in vari colori, si può altresì colorare con i coloranti idrosolubili o in gel Pavoni.

Sugar paste extremely elastic and malleable, lightly flavored with vanilla. It is extremely suitable for cake covering and flat modeling (for three-dimensional modeling is sufficient to harden the dough by adding sugar). Ready to use, it is easy to apply with a rolling pin.

Available in various colors, it can be also colored with water-soluble colors or gel Pavoni.



EASYBN
bianco - white

EASYG
giallo - yellow

ESAYGU
giallo uovo
dark yellow

EASYAR
arancio - orange

EASYR
rosso - red

EASYFU
fucsia - fuchsia

EASYRA
rosa - pink

EASYGL
glicine - lilac

EASYVL
viola - purple

EASYAZ
azzurro light - blue

EASYVC
verde chiaro
light green

EASYVS
verde scuro
dark green

EASYBL
blu - blue

EASYCO
cacao - cocoa

EASYN
nero - black

MASSA SUMMER

PASTA DI ZUCCHERO PER COPERTURA

Massa Pavoni Summer è una pasta di zucchero che non teme l'umidità e il clima caldo.

Estremamente elastica e perfetta per la copertura, Massa Pavoni Summer ha un aroma delicato leggermente vanigliato.

Non teme sbalzi di temperatura e non crea condensa superficiale una volta estratta la torta dal frigorifero. Colore bianco candido.

Sugar paste for cakes covering

Massa Pavoni Summer is a sugar paste which resists at humidity and hot temperature.

Extremely elastic and perfect for covering, Massa Pavoni Summer has a soft taste, neutral, a little bit vanilled. It does not fear moisture, temperature changes, it does not create surface condense once the cake gets out from refrigerator. Pure white color.



5Kg



MASSAPAVONISUMMER

bianco - white
5 kg



PASTA AMICA

Pasta amica è una pasta di zucchero per copertura.

Estremamente malleabile, di colore bianco, leggermente aromatizzata alla vaniglia. Facilissima da stendere, crea una copertura perfetta, senza crepe e bolle. Prova Pasta Amica per le tue creazioni di cake design!

Pasta Amica is a sugar paste for covering. Extremely elastic in white color, light vanilla taste. Extremely easy to spread, it creates a perfect covering, without breaks and bubbles. Try Pasta Amica for your cake design creations!



5Kg



PASTAMICA

bianco - white
5 kg

REALGHIACCIA®

Prodotto per ghiaccia reale

"Realghiaccia" è un prodotto in polvere di migliori prestazioni rispetto alla tradizionale ghiaccia. Una volta miscelato con acqua è subito pronto per l'utilizzo. Può essere applicato direttamente sulla torta mediante sac a poches, creando finissime decorazioni. Mantiene la sua elasticità nel tempo rendendo più semplice la gestione della torta durante tutte le fasi di lavorazione. "Realghiaccia" può essere colorato utilizzando i colori idrosolubili Pavoni.

Royal Icing

"Realghiaccia" is a powdered product that replaces real icing and improves its performances. Mixed with water and it is ready to use. You can decorate your cakes with fine decorations by using it directly with a sac-a-poche. Compared to traditional royal icing, "Realghiaccia" maintains its elasticity in the time goes by and make it easier to manage cake preparation during the whole processing. "Realghiaccia" can be coloured by using the water-soluble Pavoni food colourings.



REALGHIACCIA500GR

bianco - white
500 g



500g



REALGHIACCIA

bianco - white
3 kg



3 Kg

ISOPAV

ISOPAV è l'isomalto Pavoni in granuli, ideale per decorazioni in zucchero e per creare coloratissimi lollipop. Si cuoce a secco, in pentola o microonde e si colora facilmente con i coloranti idrosolubili. Con i glitter Pavoni, si possono ottenere fantastici effetti brillanti!



ISOPAV is the isomalt by Pavoni in grains, suitable to do sugar decorations and create colorful lollipops. It can be cooked dry, in pan or microwaves and can be easily coloured with hydrosoluble colors. With Pavoni glitters, you can obtain handsome brilliant effects!

ISOMALTO

1 kg

ISOPAV500

500 g



mix Macarons

È il nuovissimo preparato studiato da Pavoni per creare i Macarons in modo semplice e veloce.

Is the new preparation studied by Pavoni to create the Macarons in a simple and fast way.

Istruzioni d'uso
How to use
pag. 118



500g



MACARONBN MACARONG MACARONAR MACARONR MACARONRA



MACARONAZ MACARONVR MACARONVL MACARONCO



Tappetini / Pads
pag. 62



Colla edibile
edible glue

Cmc
Carbossimetilcellulosa

Ideale utilizzato come stabilizzante e addensante. Si può aggiungere CMC alla pasta di zucchero in modo da renderla più consistente ma allo stesso tempo malleabile da modellare.

Ideal used as a stabilizer and thickener. If added at sugar paste it makes the sugar paste more consistent and malleable at the same time.



60g



60g

Magic[®] decor

L'ORIGINALE

MAGICDECOR è l'innovativo preparato in polvere che, utilizzato con i tappeti Magic Decor in silicone, permette di realizzare pizzi in zucchero estremamente elastici e sottili per abbellire le vostre creazioni. Può essere colorato utilizzando i colori idrosolubili Pavoni. Da oggi la linea Magic Decor è anche **Rapid**, preparato in pasta pronto all'uso: è sufficiente un veloce riscaldamento nel microonde e il gioco è fatto. La pasta avanzata e già precedentemente riscaldata, può essere riutilizzata.

MAGICDECOR, the innovative powder preparation you can use on our Magic Decor silicone pads. You can create amazing super laces to embellish your creations. Magic Decor can be coloured with the water soluble Pavoni colours.

*Now available also **Magic Decor Rapid**, the paste mix ready to use: heat it up in the microwave or in the oven and roll it out with a scraper on the silicone pad. The paste left and previously heated, can be reused.*

Tappetini / Pads
pag. 13

MAGICDECOR3



MAGICDECOR

MAGICDECOR250



MDR1000



MDR250



Le cremose

Creme spalmabili

Pavoni presenta la nuovissima linea Le Cremose! Deliziose creme spalmabili, pronte all'uso, ideali per farcire torte, macarons e cupcakes. Realizzate con materie prime selezionate, di altissima qualità, disponibili in 4 gusti, Le Cremose conferiranno alle vostre creazioni un sapore unico, speciale e raffinato! Provale tutte e diventeranno presto un ingrediente insostituibile delle tue ricette!

Soft creams

Pavoni presents the new line of Le Cremose! Delicious soft creams, ready to use, suitable to fill cakes, macarons and cupcakes. Made with selected high quality raw materials, available in 4 tastes, Le Cremose will give a unique and special taste to your creations! Try them all and will become soon an indispensable ingredient of your recipes!



CREM01

Gusto cioccolato bianco
White chocolate taste

CREM02

Fondente
Plain chocolate

CREM03

Gianduia

CREM04

Pistacchio
Pistachio





*Colori
e decorazioni
Colors
and decorations*

COLORI Colors

PENNARELLI Fine-tipped pens



Pennarelli a punta fine con colori alimentari. Ideali per scrivere e decorare torte o biscotti.

Fine-tipped pens with food coloring. Ideal for writing and decorating cakes or biscuits.

PENNASS

confezione da 8 colori assortiti
8 colors assorted pens

Vendibili singolarmente
Individually sold

 **PENNNR**
nero / black

 **PENNVR**
verde / green

 **PENNMR**
marrone / brown

 **PENNAR**
arancione / orange

 **PENNRO**
rosa / pink

 **PENNRS**
rosso / red

 **PENNGL**
giallo / yellow

 **PENNAZ**
azzurro / light blue



COLORI IN GEL Colori in gel

Ad alta concentrazione. Sono ideali per colorare pasta di zucchero, ghiaccia, panna, creme e prodotti a base di zucchero.

High concentration. Ideal for coloring sugar paste, real icing, creams and products based on sugar.

Vendibili singolarmente / Individually sold

 **COLNR**
nero / black

 **COLBL**
blu / blue

 **COLRS**
rosso / red

 **COLGL**
giallo / yellow



COLORI IN SPRAY

Spray colors

SPRAY METALLIZZATI

Metallized spray colors

Si possono spruzzare direttamente su prodotti finiti come torte e soggetti in pasta di zucchero. Essendo a base alcolica colorano perfettamente la pasta di zucchero per dare un fantastico effetto metallizzato senza lasciare l'effetto bagnato. Sono ottimi per colorare il pizzo Magic Decor.

They can be sprayed directly on finished products such as cakes and subject in sugar paste. Since alcohol-based they perfectly color sugar paste and give a fantastic metallic effect without leaving a wet effect. Ideal for coloring the Magic Decor laces.

75ml



SML01
oro
gold



SML02
argento
silver



SML03
rubino
red-ruby



SML04
bronzo
bronze



SML05
cobalto
cobalt



SML06
verde acqua
light green

150 ml



SM01
oro
gold



SM02
argento
silver



SM03
rubino
red-ruby



SM04
bronzo
bronze



SM05
cobalto
cobalt



SM06
verde acqua
light green

Brillspray piccolo

150 ml

Lucidante per paste di zucchero e cioccolato.

Sugar paste and chocolate glazer.

BRILLSPRAY150



COLORI IN POLVERE IDROSOLUBILI Water-soluble powder colors

METALLIZZATI Metallized

5g

Polvere iridescente dall'effetto brillante. Si usano sciolti con poca acqua per colorare la pasta di zucchero. Possono essere diluiti con alcool ed utilizzati a pennello per decorare direttamente le vostre torte e soggetti in pasta di zucchero.

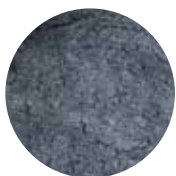
Shining Powder with iridescent effect. You can use them with a little water to color sugar paste. You can also melt them with alcohol and use a brush to decorate your cakes directly.



oro
gold

PML01

PM01



argento
silver

PML02

PM02



rubino
red-ruby

PML03

PM03



bronzo
bronze

PML04

PM04



cobalto
cobalt

PML05

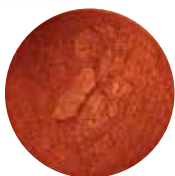
PM05



verde
green

PML06

PM06



rame
copper

PML07

PM07

PASTELLO Pastel

5 g

Colori in polvere idrosolubili, dalle tonalità intense, ideali per colorare le paste di zucchero Decotab, Topdecor e Realghiaccia.

Water-soluble powder colours featured by intense shades that are ideal for colouring sugar paste Decotab, Topdecor and Realghiaccia.



rosso
red

IDL01

ID01



giallo
yellow

IDL02

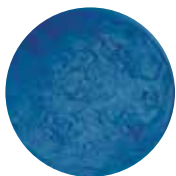
ID02



arancione
orange

IDL03

ID03



blu
blue

IDL04

ID04



nero
black

IDL05

ID05



La parola all'ESPERTO

Per colorare le paste di modellaggio usate i colori idrosolubili in polvere (codice ID) diluendoli con poca acqua.
You can color the modeling pastes by diluting the water-soluble powder colors (code ID) with a little water.

DECORAZIONI Decoration

GELATINE DA DECORO Decorating jelly

Vendibili singolarmente / Individually sold

- | | |
|--|---|
|  COLGELNR
nero / black |  COLGELVR
verde / green |
|  COLGELRO
rosa / pink |  COLGELRS
rosso / red |
|  COLGELLI
lilla / purple |  COLGELBL
blu / blue |
|  COLGELGL
giallo / yellow |  COLGELAZ
azzurro / light blue |



20g

GLITTERS



5g

Glitters per scintillanti decorazioni.
Non tossici ma non edibili.
Se usati su torte è raccomandabile
utilizzarli su decorazioni che possono
essere rimosse dal dolce.

*Glitters for shining decorations.
These are non-toxic but non-edible.
If used for cake decoration it is
recommended to use them upon
removable decorations.*

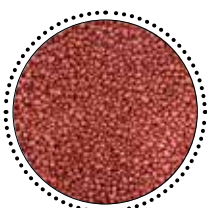


- | | |
|--|--|
|  GL01
oro
gold |  GL06
nero
black |
|  GL02
rubino
ruby |  GL07
fucsia
fuchsia |
|  GL03
argento
silver |  GL08
azzurro scuro
blue |
|  GL04
verde chiaro
light green |  GL09
bianco
white |
|  GL05
viola
purple |  GL10
rosa
pink |

GRANELLE PERLESCENTI IN CIOCCOLATO FONDENTE Dark chocolate grains in bright colors



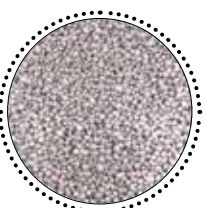
GP01
Rame
Copper



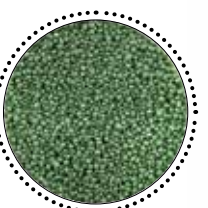
GP02
Rubino
Red-ruby



GP03
Oro
Gold



GP04
Argento
Silver



GP05
Verde
Green



120g



PERLE DI ZUCCHERO COLORATE Colored sugar pearls

120g



ZP10

avorio madreperla
madreperla ivory
ø 4 mm



ZP09

azzurro madreperla
madreperla blue
ø 4 mm



ZP08

rosa madreperla
madreperla pink
ø 4 mm



ZP07

argento
silver
ø 6 mm



ZP06

oro
gold
ø 6 mm



ZP01

oro
gold
ø 4 mm



ZP02

argento
silver
ø 4 mm



ZP03

rosa metallizzato
metallized pink
ø 4 mm



ZP04

verde metallizzato
metallized green
ø 4 mm



ZP05

blu metallizzato
metallized blue
ø 4 mm

ISTRUZIONI D'USO
How to use



TAGLIAPASTA CON ESTRATTORE

Dough plunger cutter

Ogni singolo coppasta del kit è formato da 5 pezzi: BASE, STANTUFFO, MOLLA, ESTRATTORE con decori in positivo, ESTRATTORE con decori in negativo. A seconda di come viene assemblato lo stantuffo con l'estrattore potrà essere utilizzato come:

TIMBRO A PRESSIONE, COPPA PASTA CON ESTRATTORE

POSITIVO 4 dim. Ø 60, 70, 80, 85 mm

NEGATIVO 4 dim. Ø 60, 70, 80, 85 mm

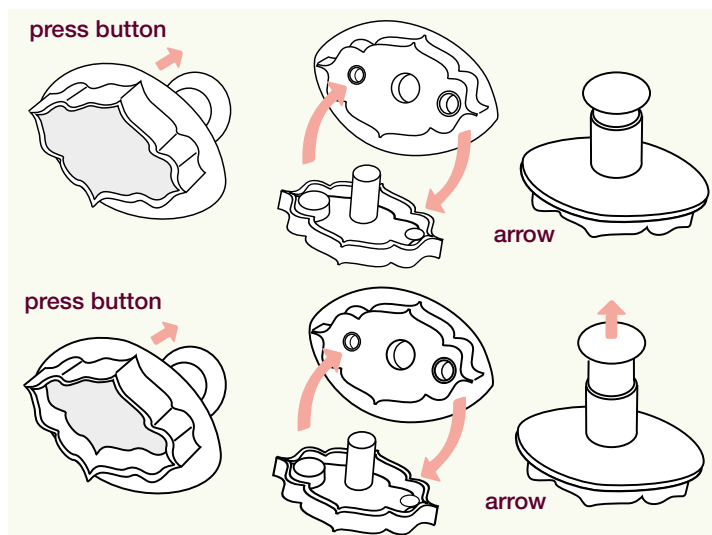
Each single dough cutter of the kit is made of 5 pieces: BASIS, PLUNGER, SPRING, EXTRACTOR with decorations in positive, EXTRACTOR with decorations in negative.

According how the plunger is assembled with the spring, you can obtain:

A PRESSURE STAMP, A DOUGH CUTTER WITH EXTRACTOR

POSITIVE 4 dim. Ø 60, 70, 80, 85 mm

NEGATIVE 4 dim. Ø 60, 70, 80, 85 mm



STAMPI IN SILICONE PER DECORAZIONE

Silicone moulds for decoration



Stendete un velo di amido sul piano di lavoro e fate un filone di pasta di zucchero.

Spread a layer of starch on the work surface and make a loaf of sugar paste.



Adagiate il filone di pasta di zucchero sullo stampo prima di averlo spolverato di amido.

Put the loaf of sugar paste in the mould before having dusted with starch.

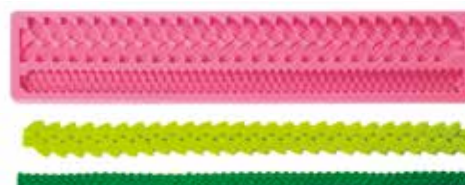


Aiutatevi con i polpastrelli per fare aderire bene la pasta di zucchero. Successivamente togliete dallo stampo la pasta di zucchero in eccesso.

Help you with the fingertips to adhere well the sugar paste to the mould. Then remove the excess of the sugar paste.



Estraete la collana.
Finally remove the decoration.





TAPPETINI SPV® MACARONS

SPV® Macarons pads



TRENDY NATURE



MAGIC DECOR



Versate in planetaria il magic decor con l'acqua tiepida e fate girare a velocità media per 2 minuti. Otterrete un composto cremoso.

Pout in the planetary the magic decor with warm water and spin at medium speed for 2 minutes. You'll get a creamy mixture.

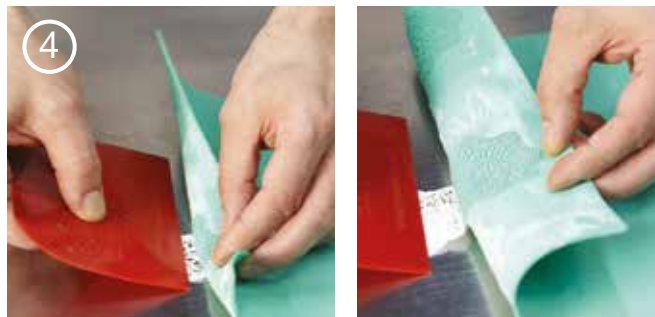


Con l'aiuto di un raschietto distribuite una quantità di prodotto sul tappeto magic decor. Fate asciugare il prodotto fino ad ottenere la consistenza ideale.
With the help of a scraper place a quantity of product on the magic decor pad. Let the product dry until the ideal consistency.



Una volta asciugato, procedete a smodellare il decoro ottenuto partendo dall'angolo del tappetino.

Once dried, start from the corner's pad to remove the obtained decoration.



Rigirate il tappetino sul piano di lavoro e con un raschietto aiutatevi all'estrazione con delicatezza.
Stir the pad on the work surface and remove gently the decoration with the help of a scraper.

STENCIL

UTILIZZO CON GHIACCIA - HOW TO USE WITH ROYAL ICING



1
Posizionate lo stencil sulla torta fissandolo con degli spilli.
Place the stencil on the cake, securing with pins.

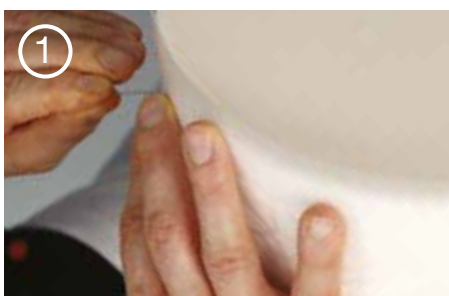


2
Spatolate la ghiaccia in maniera uniforme.
Spread the royal icing uniformly.



3
Staccate lo stencil.
Remove the stencil.

UTILIZZO CON AEROGRAFO - HOW TO USE WITH AIRBRUSH



1
Posizionate lo stencil sulla torta fissandolo con degli spilli.
Place the stencil on the cake, securing with pins.



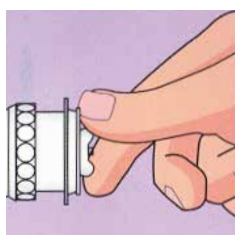
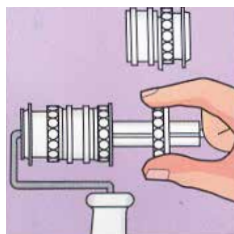
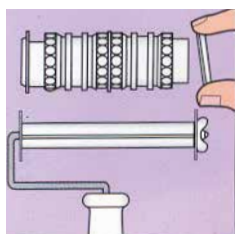
2
Decorate tenendovi a circa 15 cm dalla torta.
Decorate kept to about 15 cm from the cake.



3
Staccate lo stencil.
Remove the stencil.

RULLO E SET DECORAZIONE

Ribbon cutter and embossing set



Ideale per la realizzazione di nastri decorati e texture su pasta di zucchero e cioccolato plastico.

MODI D'USO: dopo aver scelto il disegno e montato i cerchi è sufficiente far scorrere il rullo sulla pasta per creare decorazioni di grande effetto.

Larghezza massima fascia decorata 95 mm.

The ribbon cutter is the perfect way to add beautiful textured fondant ribbons, stripes and bows to your cake. You can use it on plastic chocolate and sugar paste.

HOW TO USE: just choose the designs, slide the cutting and embossing wheels and roll on top of your fondant to create impressive decorations.

Maximum width of a decorated band: 95 mm.

SWEET DECO



① Stendere la pdz con il mattarello.
Spread out the sugar paste with rolling pin.



② Applicare la serigrafia Sweet Deco alla pdz.
Apply the Sweet Deco transfer sheet to sugar paste.



③ Esercitare una leggera pressione con lo smoother per far aderire bene la serigrafia.
Make a light pressure with the smoother to allow the transfer perfectly adhere the surface.



④ Scaldare la superficie con un phon a 2 cm di distanza per ca. 1 minuto. Quando il decoro non è più nitido sul foglio, spegnere e far raffreddare.
Heat the surface with a hairdryer at 2 cm for ca. 1 minute. When the design is no more clear onto the sheet, switch off and let it cool.



⑤ Rimuovere delicatamente la serigrafia una volta raffreddata.
Once cooled, softly remove the transfer from the surface.



⑥ Con un coppapasta in metallo di qualsiasi forma, ricavare il decoro che vi occorre.
Cut the decorated paste by using a metal dough cutter any shape you like.



⑦ Rimuovere la pasta in eccesso. Ora il decoro è pronto per essere applicato!
Remove the exceeding sugar paste. Now the decoration is ready to be applied!



INDICE ALFABETICO

Alphabetical index

Articolo / Item	Pag.
BOTTIGLIA	67
BRILLSPRAY150	100
CHOC000	83
CHOC001	83
CHOC002	83
CHOC003	84
CHOC004	84
CHOC005	84
CHOC006	84
CHOC007	85
CHOC008	85
CHOC009	85
CHOC010	85
CHOC011	86
CHOC012	86
CHOC013	86
CHOC014	86
CHOC015	83
CHOC016	82
CHOC017	82
CHOC018	82
CHOC019	82
CIOCOPLASTAZ	91
CIOCOPLASTBN	91
CIOCOPLASTCO	91
CIOCOPLASTG	91
CIOCOPLASTGL	91
CIOCOPLASTGU	91
CIOCOPLASTMR	91
CIOCOPLASTN	91
CIOCOPLASTR	91
CIOCOPLASTRA	91
CIOCOPLASTVC	91
CIOCOPLASTVL	91
CIOCOPLASTVS	91
CIOCOPLASTWH	91
CMC	95
COLBL	99
COLGELAZ	102
COLGELBL	102
COLGELGL	102
COLGELLI	102
COLGELNR	102
COLGELRO	102
COLGELRS	102
COLGELVR	102
COLGL	99
COLLA EDIBILE	95

Articolo / Item	Pag.
COLNR	99
COLRS	99
CPAZ250	91
CPBN250	91
CPC0250	91
CPG250	91
CPGL250	91
CPGU250	91
CPN250	91
CPR250	91
CPRA250	91
CPVC250	91
CPVL250	91
CPVS250	91
CREM01	97
CREM02	97
CREM03	97
CREM04	97
DEC01	13
DEC02	13
DECOTAB	90
DECOTABAR	90
DECOTABAZ	90
DECOTABBL	90
DECOTABBN	90
DECOTABCO	90
DECOTABFU	90
DECOTABG	90
DECOTABGL	90
DECOTABGU	90
DECOTABN	90
DECOTABR	90
DECOTABRA	90
DECOTABVC	90
DECOTABVL	90
DECOTABVS	90
DTAR250	90
DTAZ250	90
DTBL250	90
DTBN250	90
DTC0250	90
DTVC250	90
DTFU250	90
DTG250	90
DTGL250	90
DTGU250	90
DTN250	90
DTR250	90

Articolo / Item	Pag.
DTRA250	90
DTVL250	90
DTVS250	90
EASYAR	92
EASYAZ	92
EASYBL	92
EASYBN	92
EASYCO	92
EASYFU	92
EASYG	92
EASYGL	92
EASYGU	92
EASYN	92
EASYR	92
EASYRA	92
EASYVC	92
EASYVL	92
EASYVS	92
FK001	55
FK002	55
FK003	55
FK004	55
FK005	55
FK006	55
FK007	15
FK008	15
FK009	16
FK010	16
FK011	15
FK012	16
FK013	17
FK014	17
FK015	17
FK016	18
FK017	18
FK018	19
FK019	17
FK020	16
FK021	18
FK022	19
FK023	16
FK024	17
FK025	19
FK026	18
FR072	70
FR079	71
FR080	71
FR081	72

Articolo / Item	Pag.
FR085	72
FR086	72
FR087	72
FR088	73
FR089	73
FR091	73
FR094	71
FR095	71
FR098	71
FRFMAC	53
FRFWHOOPIES	53
FRM001	70
FRMSET	70
FRT161	80
FRT163	80
FRT167	74
FRT168	74
FRT169	74
FRT170	75
FRT171	75
FRT172	75
FRT173	76
FRT174	76
FRT175	76
FRT176	77
FRT177	77
FRT178	77
FRT179	78
FRT180	69
FRT181AR7	69
FRT181LI3	69
FRT181R0	69
FRT181VR3	69
FRT182	77
FRT183	79
FRT184	79
FRT185	79
FRT186	79
FRT187	80
GL01	102
GL02	102
GL03	102
GL04	102
GL05	102
GL06	102
GL07	102
GL08	102
GL09	102

INDICE ALFABETICO

Alphabetical index

Articolo / Item	Pag.	Articolo / Item	Pag.	Articolo / Item	Pag.	Articolo / Item	Pag.
GL10	102	MB002	62	N03004	30	PML05	101
GP01	102	MB013	62	N03005	32	PML06	101
GP02	102	MB022	62	N03006	32	PML07	101
GP03	102	MB034	62	N03007	33	REALGHIACCIA	94
GP04	102	MB047	62	N03008	24	REALGHIACCIA500	94
GP05	102	MB063	63	N03009	33	SM01	100
GUM01	89	MB126	63	N03010	29	SM02	100
GUM02	89	MB243	63	N03011	30	SM03	100
GUM03	89	N801	61	N03012	21	SM04	100
GUM04	89	N02	36	N03013	24	SM05	100
GUM05	89	N03	38	N03014	28	SM06	100
GUM06	89	N04	36	N03015	22	SMD03	11
ID01	101	N06	38	N03016	23	SMD04A	11
ID02	101	N08	35	N03017	22	SMD04B	11
ID03	101	N09	35	N03018	25	SMD05	11
ID04	101	N010	34	N03019	26	SMD07A	11
ID05	101	N011A	34	N03020	27	SMD07B	11
IDL01	101	N016	35	N03021	23	SMD08	4
IDL02	101	N017	35	N03022	29	SMD09	3
IDL03	101	N017A	59	N03023	21	SMD10	3
IDL04	101	N018	37	N03024	25	SMD11	4
IDL05	101	N019	38	N03025	28	SMD12	5
ISOMALTO	94	N020	36	N04031	64	SMD100	6
ISOPAV500	94	N021	36	N04061	64	SMD101	7
KS30	81	N022	36	NT009	57	SMD102	5
KS41	81	N023	37	NT036	57	SML01	100
KS42	81	N024	37	PASTAMICA	93	SML02	100
KS43	81	N025	37	PB26	67	SML03	100
KS44	81	N050	38	PENNAR	99	SML04	100
LP01	81	N051	38	PENNASS	99	SML05	100
LP02	81	N055	38	PENNAZ	99	SML06	100
MACARONAR	95	N0100	59	PENNGL	99	SPRINGCOOKIES	87
MACARONAZ	95	N0101	60	PENNMR	99	SPV53	52
MACARONBN	95	N0102	60	PENNNR	99	SPV6242	52
MACARONCO	95	N0108	61	PENNRO	99	SPV64	52
MACARONG	95	N0201	58	PENNRS	99	SPV64MACARONS	52
MACARONR	95	N0202	58	PENNVR	99	SPV86	52
MACARONRA	95	N0214	57	PM01	101	ST01	44
MACARONVL	95	N0215	57	PM02	101	ST02	44
MACARONVR	95	N0302	58	PM03	101	ST03	44
MAGICDECOR	96	N0403	64	PM04	101	ST04	46
MAGICDECOR250	96	N0404	58	PM05	101	ST05	47
MAGICDECOR3	96	N0601A	58	PM06	101	ST06	46
MASSAPAVONI	93	N0602A	58	PM07	101	ST07	46
MDR1000	96	N03000	31	PML01	101	ST08	46
MDR250	96	N03001	30	PML02	101	ST09	43
MAT25	58	N03002	31	PML03	101	ST10	43
MAT50	58	N03003	31	PML04	101	ST11	44

Articolo / Item	Pag.
ST12	43
ST13	43
ST14	43
ST15	44
ST16	45
STENCIL01	65
STENCIL02	65
STENCIL03	65
STENCIL04	65
STENCIL05	65
STENCIL06	65
STENCIL07	66
STENCIL08	66
STENCIL09	66
STENCIL10	66
STENCIL11	66
STENCIL12	66
STP00	41
STP30D	41
STP31	41
STP33	41
STP34	41
STP44	41
STP46	41
STP52B	39
STP53B	39
STP54L	40
STP55L	40
STP57	40
STP58	39
STP59	39
STP60B	39
STP61B	39
STP63	40
STP64	40
STP64F	40
STP65	40
STP66	40
STP67	40
STPROML	40
SUGARMASKBL	87
SUGARMASKLE	87
SW01	69
SW02	69
TMD01	08
TMD02	08
TMD03	08
TMD04	09

Articolo / Item	Pag.
TMD05	10
TMD06	10
TMD07	09
TMD08	10
TSD011	50
TSD012	51
TSD013	51
TSD14	49
TSD14-2	49
TSD15	49
TSD15-2	49
TSD16	49
TSD16-2	49
TSD17	50
TSD17-2	50
X1202	67
X1402	67
X1602	67
X1802	67
X2002	67
X2202	67
X2402	67
X2602	67
X2802	67
X3910	67
X3912	67
X3914	67
X3916	67
X3918	67
X3920	67
X3922	67
X3924	67
X3926	67
X3928	67
X3930	67
X4010	67
X4012	67
X4014	67
X4016	67
X4018	67
X4020	67
X4022	67
X4024	67
X4026	67
X4028	67
X4030	67
X4032	67
X4034	67

Articolo / Item	Pag.
X4036	67
X4038	67
X4040	67
X4042	67
ZP01	103
ZP02	103
ZP03	103
ZP04	103
ZP05	103
ZP06	103
ZP07	103
ZP08	103
ZP09	103
ZP10	103

Consultate tutti i nostri cataloghi su
Have a look to all our catalogue range on
www.pavonitalia.com

Un grazie speciale a...
Special thanks to...

CATIA CAVANI WWW.MYCAKES.IT

LAURA CROTTI FB LE DOLCI TENTAZIONI DI AUI

OMAR BUSI WWW.OMARBUSI.IT

AMERILDE DI PIERRO WWW.LEDELIZIEDIAMERILDE.IT

CÉCILE CRABOT [HTTP://FANTASTICKESBYCECILE.BLOGSPOT.IT/](http://FANTASTICKESBYCECILE.BLOGSPOT.IT/)

RED CARPET CAKE DESIGN [HTTP://REDCARPETCAKEDSIGN.BLOGSPOT.IT/](http://REDCARPETCAKEDSIGN.BLOGSPOT.IT/)

ANTONELLA STORNAIUOLO

QUADO' WWW.QUADO.IT



Potete contattarci
direttamente su
Facebook Messenger.

*Contact us directly
through Facebook
Messenger.*



<https://www.facebook.com/PavoniProfessional>

<http://www.youtube.com/PAVONITALIASPA>

<http://instagram.com/pavonitalia>

<https://twitter.com/pavonitalia>

<http://it.pinterest.com/pavonitalia/>



PAVONI ITALIA S.P.A. | VIA E. FERMI, S.N.
24040 SUISIO BG ITALIA
TEL. + 39 035 49 34 111 | FAX +39 035 49 48 200
INFO@PAVONITALIA.COM | WWW.PAVONITALIA.COM



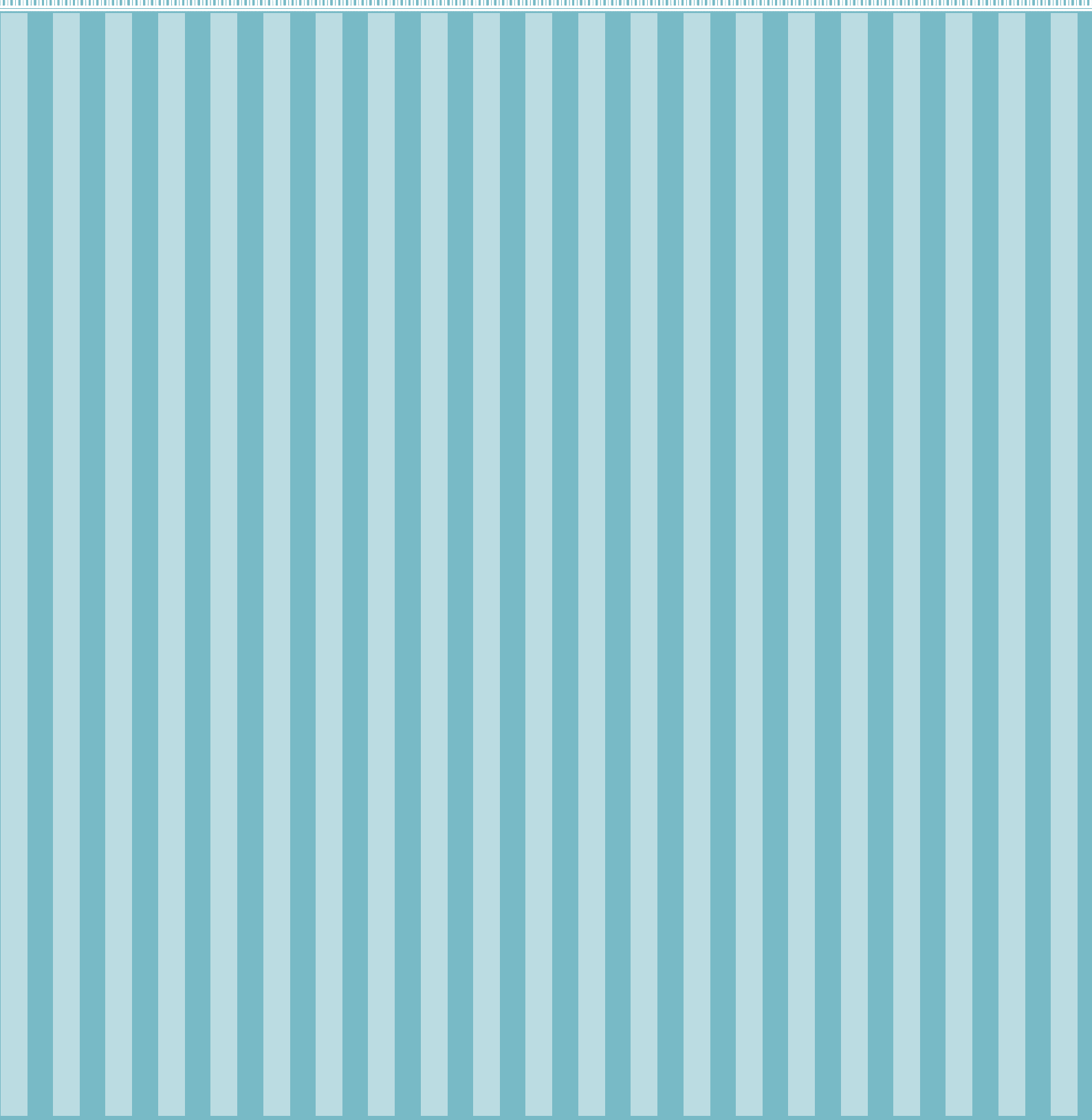
Progetto grafico: in.studio - New Target Agency
Photo: Lonati Fotografia - Photo-retouch: Ermanno Ivone - Stampa CPZ

PAVONI ITALIA S.p.A. è sponsor ufficiale di:



Escola de Confeitaria





PAVONI ITALIA S.P.A.

VIA E. FERMI, S.N. 24040 SUISIO BG ITALIA TEL. + 39 035 49 34 111 FAX +39 035 49 48 200
INFO@PAVONITALIA.COM WWW.PAVONITALIA.COM