

CATÁLOGO
MOLDES
PARA GELATINA
Y MOUSSE
2020-2021



MOLDES PARA GELATINA



MPG 001 Orquídea **MPG 001B** Orquídea chico



MPG 002 Peras **MPG 002B** Peras chico



MPG 003 Babel



MPG 005 Catedral **MPG 005B** Catedral chico



MPG 007 Copo **MPG 007B** Copo



MPG 010 Pino



MPG 013 Rehilete **MPG 013B** Rehilete chico

La capacidad de cada molde varía según el modelo. Molde grande 2.5 L y molde chico 250 ml aproximadamente.

MOLDES PARA GELATINA



MPG 014 Corazones MPG 014B Corazones chico



MPG 016 Trenza MPG 016B Trenza chico



MPG 017 Daisy MPG 017B Daisy chico



MPG 019 Cometa



MPG 020 Corana MPG 020B Corana chico



MPG 021 Infinito



MPG 022 Rosas



La capacidad de cada molde varía según el modelo. Molde grande 2.5 L y molde chico 250 ml aproximadamente.

MOLDES PARA GELATINA



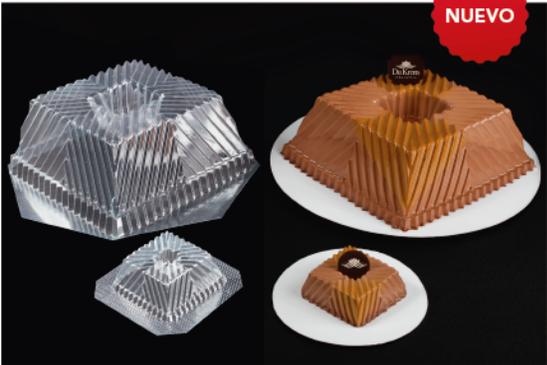
NUEVO

MPG 023 Alcatraz



NUEVO

MPG 024 Estadio



NUEVO

MPG 025 Pirámide **MPG 025B** Pirámide chico



NUEVO

MPG 026 Volcán



NUEVO

MPG 027 Agave



NUEVO

MPG 028B Fuente chico



NUEVO

MPG 029B Primavera chico



La capacidad de cada molde varía según el modelo. Molde grande 2.5 L y molde chico 250 ml aproximadamente.

MOLDES PARA MOUSSE



MOLDES PARA MOUSSE



NUEVO

MPM 001 Token



NUEVO

MPM 002 Colchón



NUEVO

MPM 003 Love



NUEVO

MPM 004 Lluvia



NUEVO

MPM 005 Olas



NUEVO

MPM 006 Sobre



NUEVO

MPM 007 Caracol

La capacidad de cada molde varía según el modelo, 900 ml aproximadamente.

MOLDES PARA MOUSSE



MPM 008 Huella



MPM 009 Estela



1. Coloca el molde hacia arriba, dentro de un recipiente con agua caliente (aprox. entre 50°C a 55°C) por espacio de 2 a 3 minutos. Cuida que el agua no rebase los bordes del molde y que no penetre dentro de éste.



2. Retira el molde del agua tibia.



3. Coloca el platón sobre el que vas a desmoldar la gelatina, centrado sobre el lado abierto del molde, asegurándote que los bordes del molde toquen dicho platón.



4. En un movimiento suave, y cuidando que molde y platón permanezcan siempre en contacto, gira el molde 180° y coloca molde y platón sobre una mesa.



5. Con movimientos suaves, haz que la gelatina se desprenda del molde y se deposite sobre el platón. En caso de que la gelatina no se desprenda de las paredes del molde, repite los pasos del 1 al 5.



6. Si la gelatina se desprendió adecuadamente retira hacia arriba el molde con cuidado. ¡LISTO!

INSTRUCCIONES DE CUIDADO: **1.** Al terminar de usar tu molde para gelatina **Du Krons®**, lávalo con jabón líquido y agua tibia. **2.** En caso de que le hayan quedado adheridos algunos residuos de gelatina, retíralos cuidadosamente con un cepillo suave. **3.** Deja secar por completo tu molde antes de guardarlo. **4.** Al guardar tu molde para gelatina **Du Krons®**, asegúrate de hacerlo en un lugar donde no se deforme y no poner encima de éste objetos pesados que lo pudieran dañar. **5.** Con estos simples cuidados, tu molde para gelatina **Du Krons®** te durará para usarlo muchas veces.



Inspiración en Chocolate, S.A. de C.V.: Lago Zurich No. 531, Col. Francisco I. Madero,
Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11480, Ciudad de México.

Teléfono: 55 1054 6520 email: ventas@dukrons.com Página web: www.dukrons.com.mx



Dukrons



dukronschocolate



dukrons