

Torte straordinarie con gli stampi Zila Cake Mould

scritto da Daniela Minnella | 05/02/2016



Gli stampi per torte in silicone della Zila Cake Mould sono uno strumento professionale per creare torte, semifreddi, antipasti salati e appetizer. Consentono di ottenere porzioni perfette da farcire con creme e salse liquide.



C

Chi coltiva la passione per la pasticceria e per la cucina in generale, oggi può trovare in commercio tanti strumenti che non hanno nulla da invidiare a quelli dei professionisti: robot da cucina, utensili e accessori rendono il nostro lavoro più rapido, meno faticoso e più preciso perché anche la presentazione ha la sua importanza. Si dice, infatti, che ogni piatto si “mangia” prima con gli occhi e quindi deve essere appetibile e accattivante.

All'ultimo [Sigep di Rimini](#), in quell'ambiente che per un'appassionata di pasticceria e cake design come me è il paese dei balocchi, ho scoperto degli stampi in silicone innovativi che hanno subito attirato la mia attenzione perché diversi da quelli usati comunemente e che si trovano in circolazione. Sto parlando degli **stampi per torte Zila**, brevettati e prodotti dalla [Zila Cake Mould](#), un'azienda di **Budapest** che li commercializza anche nel resto del mondo tramite la vendita on line.

Gli stampi in silicone Zila sono stati progettati per ottenere torte dolci e salate, nonché semifreddi, dessert e ogni tipo di lievitato; la forma di ogni stampo presenta già il segno delle fette in modo da ricavarne porzioni precise che sono anche vuote al centro e che, quindi, si possono farcire a nostro piacimento.

Il materiale di fabbricazione è ottenuto da una speciale combinazione di silici che lo rendono resistente alle alte temperature (fino a + 260°) e a quelle basse (fino a -50°). Intorno allo stampo è posizionato un anello di acciaio inossidabile che serve per torte e semifreddi di forma perfetta. Ovviamente tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie.

Gli utilizzi degli stampi per torte Zila

Pensiamo ad un buffet in cui desideriamo ottenere torte variopinte in cui ogni fetta è farcita di una crema diversa, bon bon e semifreddi, cubetti dolci o salati, triangoli farciti, appetizer, contorni e lievitati. Una volta che togliamo la torta dal forno, basta effettuare la separazione a caldo delle fette, dei cubetti o dei triangoli e si procede a farcirli e a decorarli. Le farciture possono essere infinite: creme liquide, mousse, confetture, frutta fresca, creme di formaggi, verdure o con qualsiasi altro ingrediente che ci suggerisce la nostra fantasia.

Misure degli stampi



Per le **torte** sono disponibili stampi per 8, 12 e 16 fette, tutte uguali e tutte con la parte vuota da riempire con creme e salse liquide. Per **mignon farciti** come quelli dei grandi maestri pasticceri sono disponibili stampi per ottenere 40 triangoli oppure per 25 quadratini. Si possono adoperare anche per lievitati dolci e salati: baguette, muffin, ciambelloni.

Storia degli stampi Zila

L'inventore di questi accessori è **László Zila**, un maestro pasticcere con 25 anni di esperienza che era alla ricerca di un modo per creare un dolce con una salsa liquida simile ad un bon-bon e a un dessert al piatto. Inoltre voleva creare degli accessori che potessero velocizzare il lavoro di pasticcerie, ristoranti e società di catering ma che, nello stesso tempo, diventassero accessibili anche per un uso casalingo. La sperimentazione è durata due anni, si è avvalsa del finanziamento dell'Unione Europea e il cofinanziamento del Fondo per lo sviluppo regionale europeo.

Dove acquistare?

Per avere informazioni o per acquistare gli stampi è possibile collegarsi al sito web www.zilacakemould.com oppure inviare un'e-mail info@zilacakemould.com.

Di seguito un video che illustra come si utilizzano gli stampi.

Zila Cake Mould
www.zilacakemould.com