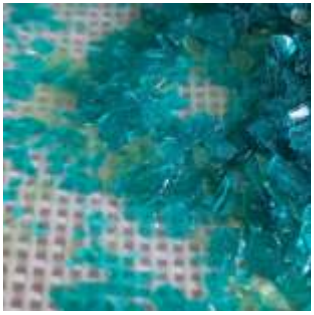
















ArtGel®
GINA ASSINI

www.artgel.it

CONSIGLI D'USO PER ARTGEL CLASSIC E ARTGEL STRONG

Queste linee guida assicurano la corretta manipolazione, conservazione e applicazione degli ArtGel per ottenere i migliori risultati in pasticceria.

PREPARAZIONE E FUSIONE

- **Evitare l'Ebollizione:** Non portare la gelatina a ebollizione. Temperature eccessivamente alte la rendono inutilizzabile e ne compromettono la capacità di rapprendere.
- **Temperatura di Fusione:** Le gelatine ArtGel fondono **a basse temperature**, permettendo una lavorazione delicata.

COLORAZIONE E AROMATIZZAZIONE

- **Tipologia di Colorante:** È preferibile colorare le gelatine con **coloranti idrosolubili** liquidi o in gel per garantire una dispersione uniforme e mantenere l'integrità del gel.
- **Mantenere la Trasparenza:** Per mantenere l'effetto trasparente della gelatina, non eccedere nella quantità di colorante utilizzato.
- **Aromatizzazione:** Se lo si desidera, è possibile aromatizzare le gelatine aggiungendo **aromi liquidi** alimentari.

RIUTILIZZO E CONSERVAZIONE

- **Riutilizzo degli Scarti:** Gli scarti di lavorazione possono essere r**iutilizzati e rifusi**, ma è consigliabile farlo per **non più di due volte** per preservare le proprietà del prodotto.
- **Conservazione Post-Acquisto:** Conservare le gelatine in frigorifero una volta acquistate e/o aperte.
- **Congelamento:** Le gelatine possono essere **congelate** per una conservazione a lungo termine.

TEMPI DI ESSICCAZIONE E UMIDITÀ

- **Influenza della Temperatura:** Le temperature basse fanno rapprendere presto le gelatine, mentre le temperature più alte rallentano i tempi di asciugatura e solidificazione.
- **Accelerazione dell'Asciugatura (Strong):** Per accelerare i tempi di asciugatura dei decori in ArtGel Strong, è possibile usare un **essiccatore** impostando la temperatura a un massimo di **40/45 gradi.**
  I decori saranno asciutti in pochi minuti.

RESA PRODOTTO E CONTATTO CON L'UMIDITÀ

- **ArtGel Classic:** Non teme l'umidità ed è stabile; può stare a contatto diretto con la panna e ambienti umidi senza degradarsi.
- **ArtGel Strong:** È più sensibile all'umidità. Qualora si rendesse necessario aumentarne la resistenza, si consiglia di spruzzare i decori con gomma lacca alimentare (glaze) o di distribuire un velo di **grasso vegetale** sul decoro.

USE TIPS FOR ARTGEL CLASSIC AND ARTGEL STRONG

These guidelines ensure the correct handling, storage and application of ArtGels to achieve the best results in pastry making.

PREPARATION AND FUSION

- **Avoid Boiling:** Do not bring the gelatin to a boil. Excessively high temperatures render it unusable and impair its ability to set.
- **Melting Temperature:** ArtGel jellies melt at low temperatures, allowing for gentle processing.

COLORING AND FLAVORING

- **Colorant Type:** It is preferable to color gelatins with liquid or gel water-soluble dyes to ensure uniform dispersion and maintain gel integrity.
- **Maintain Transparency:** To maintain the transparent effect of gelatin, do not exceed the amount of dye used.
- **Flavoring:** If desired, you can flavor jellies by adding liquid food flavors.

REUSE AND CONSERVATION

- **Reuse of Waste:** Processing waste can be reused and remelted, but it is advisable to do so no more than twice to preserve the properties of the product.
- **Post-Purchase Storage:** Store jellies in the refrigerator once purchased and/or opened.
- **Freezing:** Jellies can be frozen for long-term storage.

DRYING AND HUMIDITY TIMES

- **Influence of Temperature:** Low temperatures cause jellies to set early, while higher temperatures slow down drying and solidification times.
  Dry Acceleration (Strong): To speed up the drying time of ArtGel Strong
- decorations, you can use a dryer by setting the temperature to a maximum **of 40/45 degrees.**
  The decorations will be dry in a few minutes.

PRODUCT YIELD AND CONTACT WITH HUMIDITY

- **ArtGel Classic:** It doesn't fear humidity and is stable; it can be in direct contact with cream and humid environments without degrading.
- **ArtGel Strong:** It is more sensitive to moisture. If it becomes necessary to increase their strength, it is recommended to spray the decorations with edible glaze or to distribute a veil of vegetable fat over the decoration.

GELATINA CLASSIC

- **ArtGel Classic** è l'innovativo composto in gelatina per decorazioni flessibili che ha rivoluzionato il cake design. Orgoglio del Made in Italy, vanta un Brevetto per Invenzione Industriale e il Premio all'Innovazione SIGEP 2017.
  La soluzione definitiva per professionisti che cercano elasticità, resistenza e un potenziale creativo senza limiti.

- **ArtGel Classic** *is an innovative gelatin compound for flexible decorations that has revolutionized the world of pastry and cake design.*
  A true breakthrough in the industry, it holds a Patent for Industrial Invention and was honored with the Innovation Award at SIGEP 2017.
  It is the ultimate solution for professionals seeking elasticity, durability, and limitless creative potential.











GELATINA STRONG

- **ArtGel Strong** è il composto in gelatina all'avanguardia per la creazione di decori rigidi e strutturati. Con deposito di brevetto in corso, rappresenta l'eccellenza della tecnica decorativa, già premiata come finalista Best Product al Cake International 2025 e agli Awards 2026 di Delicious Magazine. La soluzione per chi cerca massima stabilità e tecniche innovative nella pasticceria artistica.

- ***ArtGel Strong*** *is a cutting-edge gelatin compound designed for creating rigid and structured decorations. Currently patent pending, it represents the pinnacle of decorative technique, recognized as a Best Product finalist at Cake International 2025 and the 2026 Delicious Magazine Awards. The ultimate solution for those seeking maximum stability and innovative techniques in artistic pastry.*













BISCOTTI VETRO

OCCORRENTE

- **ArtGel Classic:** Gelatina alimentare specifica per questo effetto.
- **Biscotti Già Cotti:** Devono essere a basso contenuto di friabilità e devono avere un foro o uno spazio da riempire al centro.

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE DELLA BASE

Sciogliere **l'ArtGel Classic** utilizzando il forno a microonde o il bagnomaria, fino a quando non è completamente liquido e liscio. È possibile aggiungere coloranti alimentari liquidi o in gel se si desidera ottenere un effetto vetro colorato anziché trasparente.

COLAGGIO NEGLI SPAZI

Posizionare il biscotto già cotto su una superficie piana, antiaderente e lucida (come acciaio, foglio di acetato o tappetino in silicone lucido). Colare delicatamente l'ArtGel liquido nello spazio vuoto del biscotto che si intende riempire, facendo attenzione a non farlo tracimare. Il gel formerà la "vetrata".

RAFFREDDAMENTO E RILASCIO

Lasciare raffreddare e rapprendere completamente il gel. Il raffreddamento può avvenire a temperatura ambiente o in frigorifero per accelerare il processo, assicurandosi che il gel sia completamente solido e ben attaccato ai bordi del biscotto. Una volta rappreso, sollevare delicatamente il biscotto dal piano di lavoro.

STAINED GLASS COOKIES

WHAT YOU'LL NEED

- ***ArtGel Classic:*** *A specific food-grade gelatin designed for this effect.*
- ***Pre-baked Cookies:*** *These should be low-crumb/sturdy and must have a hole or a cutout in the center to be filled.*

INSTRUCTIONS

PREPARING THE BASE

*Melt the **ArtGel Classic** using a microwave or a double boiler (bain-marie) until it is completely liquid and smooth. You can add liquid or gel food coloring if you prefer a stained-glass effect rather than a transparent one.*

CASTING INTO THE SPACES

Place the pre-baked cookie on a flat, non-stick, and glossy surface (such as stainless steel, an acetate sheet, or a glossy silicone mat). Gently pour the liquid ArtGel into the empty space of the cookie you wish to fill, taking care not to let it overflow. The gel will form the "stained glass" window.

COOLING AND RELEASE

Allow the gel to cool and set completely. Cooling can take place at room temperature or in the refrigerator to speed up the process; ensure the gel is entirely solid and firmly attached to the edges of the cookie. Once set, gently lift the cookie off the work surface.



GLITTER E PAILLETTES COMMESTIBILI

OCCORRENTE

- Si necessita di **ArtGel Strong**, un foglio di acetato (o un tappetino in silicone alimentare), coloranti alimentari idrosolubili (in gel o liquidi), un pennello e un mixer/tritatutto (o un frullatore) per la fase finale.

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE DEL GEL COLORATO

Aggiungere i coloranti alimentari all'**ArtGel Strong** e mescolare bene fino a ottenere una colorazione che sia omogenea.

STESURA E ESSICCAZIONE

Utilizzare il pennello per spennellare il composto di gel colorato sul foglio di acetato. È fondamentale che lo strato sia molto sottile e uniforme, in modo simile a come si stenderebbe la "carta commestibile". Lasciare poi essiccare completamente questo foglio di gel fino a quando non sarà rigido e asciutto al tatto.

SMINUZZAMENTO FINALE

Una volta che il foglio è essiccato, staccarlo delicatamente dal supporto. Inserire il foglio secco nel mixer o tritatutto e sminuzzarlo fino ad ottenere la consistenza desiderata, che può essere una polvere fine (glitter) o delle scaglie (paillettes).

EDIBLE GLITTER AND SEQUINS

WHAT YOU'LL NEED

- *You need **ArtGel Strong**, an acetate sheet (or a food grade silicone mat), water soluble food coloring (gel or liquid), a brush, and a mixer/chopper (or blender) for the final stage.*

INSTRUCTIONS

PREPARATION OF COLORED GEL

*Add the food colorings to the **ArtGel Strong** and mix well until smooth.*

LAYING AND DRYING

Use the brush to brush the colored gel mixture onto the acetate sheet. It is essential that the layer is very thin and uniform, similar to how "edible paper" would be spread. Then allow this gel sheet to dry completely until it is stiff and dry to the touch.

FINAL SHREDDING

Once the sheet is dried, gently peel it off the backing. Insert the dry sheet into the mixer or food processor and shred it until you get the desired consistency, which can be a fine powder (glitter) or flakes (sequins).



TESSUTO EDIBILE

Questo procedimento trasforma un comune foglio di ostia (wafer paper) in un materiale flessibile e maneggevole, simile a un tessuto, grazie all'applicazione di ArtGel Classic

OCCORRENTE

- **Wafer Paper (Foglio di Ostia):** Può essere di varie grammature
- **ArtGel Classic:** Gelatina
- **Pennello:** Per l'applicazione uniforme del gel.
- **Amido di Mais (Maizena) o Fecola di Patate:** Per la finitura e per eliminare l'adesività residua.

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE DEL GEL E APPLICAZIONE DEL PRIMO LATO

Sciogliere l'ArtGel Classic utilizzando il microonde o il bagnomaria fino a renderlo completamente liquido e liscio. Usando il pennello, spennellare uniformemente uno dei lati del foglio di ostia (wafer paper) con uno strato sottile di ArtGel fuso.

ESSICCAZIONE INIZIALE

Lasciare asciugare completamente il primo lato trattato. È cruciale aspettare che questo lato sia completamente asciutto e non più appiccicoso prima di procedere.

APPLICAZIONE DEL SECONDO LATO (OPZIONALE)

Una volta che il primo lato è asciutto, capovolgere il foglio e spennellare il secondo lato con ArtGel Classic, se si desidera un effetto di maggiore flessibilità e resistenza. Anche in questo caso, lasciare asciugare completamente.

FINITURA ANTI-ADESIVITÀ

Una volta che il foglio è totalmente asciutto (su uno o entrambi i lati trattati), tamponare leggermente l'intera superficie con amido di mais o fecola di patate. Questo passaggio aiuta ad eliminare qualsiasi residuo di adesività e rende il "tessuto" finale più setoso e maneggevole.

EDIBLE FABRIC

This process transforms a common sheet of ostia (wafer paper) into a flexible and easy-to-handle, fabric-like material, thanks to the application of ArtGel Classic

WHAT YOU'LL NEED

- ***Wafer Paper (Ostia Sheet):*** *Can be of various weights*
- ***ArtGel Classic:*** *Gelatin*
- ***Brush:*** *For uniform application of the gel.*
- ***Corn Starch (Maizena) or Potato Starch:*** *For finishing and to eliminate residual adhesiveness.*

INSTRUCTIONS

GEL PREPARATION AND APPLICATION OF THE FIRST SIDE

Melt the ArtGel Classic using the microwave or double boiler until completely liquid and smooth. Using the brush, evenly brush one side of the ostia sheet (wafer paper) with a thin layer of melted ArtGel.

INITIAL DRYING

Allow the first treated side to dry completely. It is crucial to wait until this side is completely dry and no longer sticky before proceeding.

APPLICATION OF THE SECOND SIDE (OPTIONAL)

Once the first side is dry, flip the sheet over and brush the second side with ArtGel Classic, if you want a more flexible and durable effect. Again, let dry completely.

ANTI-ADHESIVENESS FINISH

Once the sheet is completely dry (on one or both treated sides), lightly pat the entire surface with cornstarch or potato starch. This step helps eliminate any residual tack and makes the final "fabric" silkier and easier to handle.



PIZZI E MERLETTI COMMESTIBILI

Questo procedimento descrive come creare decorazioni flessibili e dettagliate (pizzi) utilizzando l'ArtGel Classic e specifici tappetini in silicone.

OCCORRENTE

- **ArtGel Classic:** Gelatina
- **Tappetini in Silicone per Pizzi:** Stampi specifici con disegni di merletto incisi.
- **Grasso Vegetale (o olio):** Agente antiaderente per il tappetino.
- **Pennello:** Per distribuire il grasso e per l'applicazione finale del colore
- **Coloranti Alimentari:** Idrosolubili in gel (per pizzi colorati) o **Polvere Metallizzata Edibile** (per pizzi oro/argento).

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE DELLO STAMPO E DELLA GELATINA

Utilizzare un pennello per distribuire un sottile strato di **grasso vegetale** (come Crisco o margarina) sul tappetino in silicone. Questo aiuta notevolmente il rilascio del pizzo finito. Sciogliere **l'ArtGel Classic** al microonde o a bagnomaria fino a renderlo completamente liquido e liscio.

COLORAZIONE (OPZIONALE)

Per ottenere pizzi colorati, aggiungere i comuni coloranti alimentari idrosolubili in gel alla gelatina fusa e mescolare bene prima di colare.

COLAGGIO E ESSICCAZIONE

Colare la gelatina liquida e colorata direttamente sul tappetino in silicone. Utilizzare una spatola (o un raschietto) per spingere il gel in tutti gli intarsi del disegno e rimuovere l'eccesso dalla superficie. Lasciare solidificare il pizzo completamente a temperatura ambiente (o in frigorifero per accellerare i tempi).

ESTRAZIONE

Una volta che il pizzo è ben solidificato, estrarlo delicatamente. Per facilitare il rilascio, posizionare il tappetino capovolto su un piano da lavoro e srotolarlo lentamente, staccando il pizzo dal silicone.

FINITURA METALLIZZATA (OPZIONALE)

Per ottenere **pizzi oro o argento**, non colorare il gel in fase di preparazione. Una volta che il pizzo è completamente asciutto e rimosso dal tappetino, **tamponare** a secco la superficie con un pennello morbido intinto nella **polvere metallizzata edibile.**

EDIBLE LACE AND LACE

This process describes how to create flexible and detailed decorations (lace) using ArtGel Classic and specific silicone mats.

WHAT YOU'LL NEED

- ***ArtGel Classic:*** *Jelly.*
- ***Silicone Lace Mats:*** *Specific molds with engraved lace designs.*
- ***Vegetable Fat (or Oil):*** *Non-stick agent for the mat.*
- ***Brush:*** *To distribute fat and for the final application of color.*
- ***Food Colorants:*** *Water-soluble gel (for colored lace) or Edible Metallic Powder (for gold/silver lace).*

INSTRUCTIONS

PREPARATION OF THE MOULD AND JELLY

Use a brush to spread a thin layer of vegetable shortening (such as Crisco or margarine) on the silicone mat. This greatly helps release the finished lace. Melt the ArtGel Classic in the microwave or double boiler until completely liquid and smooth.

COLORING (OPTIONAL)

For colored lace, add common water-soluble gel food colorings to the melted gelatin and mix well before pouring.

CASTING AND DRYING

Pour the liquid and colored gelatin directly onto the silicone mat. Use a spatula (or scraper) to push the gel into all the inlays in the design and remove the excess from the surface. Let the lace solidify completely at room temperature (or in the refrigerator to speed up the process).

EXTRACTION

Once the lace is well solidified, gently pull it out. To facilitate release, place the mat upside down on a work surface and slowly unroll it, peeling the lace off the silicone.

METALLIC FINISH (OPTIONAL)

To obtain gold or silver lace, do not color the gel being prepared. Once the lace is completely dry and removed from the mat, dry-dab the surface with a soft brush dipped in the edible metallic powder.



BISCOTTI SPRINKLES

OCCORRENTE

- Si useranno ArtGel Strong, sprinkles, un foglio di acetato, delle forbici, del cioccolato fuso per l'assemblaggio e tre biscotti uguali, tutti e tre con un foro centrale (la cavità).

PROCEDIMENTO

CREAZIONE E PREPARAZIONE DELLA LASTRA

Preparare l'ArtGel Strong e spennellarlo in uno strato molto sottile e uniforme sul foglio di acetato, imitando il procedimento della "carta commestibile". Lasciare essiccare la lastra di gelatina fino a quando non sarà completamente rigida e lucida. Una volta asciutta, staccarla e usare le forbici o un tagliabiscotti per ricavare due forme adatte a coprire i fori centrali dei biscotti.

ASSEMBLAGGIO DELLA STRUTTURA

Prendere due dei biscotti e applicare una delle forme di gelatina ricavate all'interno della loro cavità centrale, fissandola con un po' di cioccolato fuso. Il terzo biscotto, che fungerà da distanziatore, viene poi fissato con cioccolato sopra il primo biscotto (la base). Questa cavità centrale creata dal biscotto distanziatore dovrà essere riempita con gli sprinkles. Infine, il secondo biscotto (quello con la lastra di gelatina) viene applicato come coperchio e fissato sempre con il cioccolato fuso, sigillando il vano e mostrando i confettini attraverso le "finestre" lucide.

SPRINKLES COOKIES

WHAT YOU'LL NEED

- *You will use **ArtGel Strong**, sprinkles, a sheet of acetate, scissors, melted chocolate for assembly, and three identical cookies, all three with a central hole (the cavity).*

INSTRUCTIONS

CREATION AND PREPARATION OF THE SLAB

Prepare the ArtGel Strong and brush it in a very thin, even layer on the acetate sheet, imitating the "edible paper" process. Allow the gelatin sheet to dry until it is completely stiff and shiny. Once dry, peel it off and use scissors or a cookie cutter to cut out two shapes to cover the center holes of the cookies.

STRUCTURE ASSEMBLY

Take two of the cookies and apply one of the gelatin shapes made inside their central cavity, securing it with a little melted chocolate. The third cookie, which will act as a spacer, is then secured with chocolate over the first cookie (the base). This central cavity created by the spacer biscuit will need to be filled with sprinkles. Finally, the second biscuit (the one with the gelatin plate) is applied as a lid and always fixed with the melted chocolate, sealing the compartment and showing the sprinkles through the "windows"



BOLLE E SEMISFERE

OCCORRENTE

- **ArtGel Strong** gelatina
- **Palloncini:** Piccoli, puliti e gonfiati, per fungere da stampo.
- **Aceto e Olio Vegetale:** Per la preparazione antiaderente del palloncino.
- **Coloranti Alimentari (opzionali):** Per colorare il gel.

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE E PRETRATTAMENTO DELLO STAMPO

Gonfiare i palloncini alla dimensione desiderata. Pulire accuratamente la superficie dei palloncini con un po' diaceto per rimuovere eventuali residui e poi ungerli leggermente con pochissimo olio vegetale. Questo pretrattamento è cruciale per garantire che la gelatina si stacchi facilmente.

FUSIONE E APPLICAZIONE DEL GEL

Sciogliere l'ArtGel Strong (al microonde o a bagnomaria) e colorarlo se lo si desidera. Immergere il palloncino pretrattato completamente nella gelatina fusa. Subito dopo l'immersione, roteare il palloncino per circa 30 secondi in modo da distribuire la gelatina in modo omogeneo, evitando accumuli di prodotto sulla punta inferiore.

ESSICCAZIONE E RILASCIO DELLA FORMA

Lasciar asciugare la gelatina sul palloncino per circa tre ore o fino a quando il guscio non è completamente asciuttoe rigido. Per rimuovere il guscio, forare il palloncino con uno spillo. Il palloncino si sgonfierà e si staccheràdelicatamente dall'interno della forma di gelatina.

FINITURA (OPZIONALE)

Per ottenere un effetto di maggiore trasparenza e lucidità sul lato interno della bolla, si può distribuire un velo sottiledi olio all'interno della forma una volta staccata dal palloncino.

BUBBLES AND HEMISPHERES

WHAT YOU'LL NEED

- ***ArtGel Strong*** *jelly*
- ***Balloons:*** *Small, clean and inflated, to act as a mold.*
- ***Vinegar and Vegetable Oil:*** *For non-stick balloon preparation.*
- ***Food Colorants (optional):*** *To color the gel.*

INSTRUCTIONS

PREPARATION AND PRETREATMENT OF THE MOLD

Inflate the balloons to the desired size. Clean the surface of the balloonsthoroughly with a little vinegar to remove any residue and then lightlygrease them with very little vegetable oil. This pretreatment is crucial toensure that the gelatin is easily detached.

MELTING AND APPLICATION OF GEL

Melt the ArtGel Strong (in the microwave or double boiler) and color itif desired. Immerse the pretreated balloon completely in the meltedgelatin. Immediately after immersion, swirl the balloon for about 30seconds so as to distribute the gelatin evenly, avoiding accumulation ofproduct on the lower tip.

DRYING AND RELEASE OF THE FORM

Let the gelatin dry on the balloon for about three hours or until the shellis completely dry and stiff. To remove the shell, pierce the balloon witha pin. The balloon will deflate and gently pull away from the inside ofthe gelatin form.

FINISH (OPTIONAL)

In order to achieve an effect of greater transparency and lucidity on theinner side of the bubble, a thin film of oil may be distributed within theform when detached from the balloon.



STAMPI PERSONALIZZATI IN GELATINA

Questo procedimento spiega come creare stampi flessibili per alimenti utilizzando l'ArtGel Classic

OCCORRENTE

- **ArtGel Classic:** Gelatina.
- **Oggetto Originale:** L'oggetto che si desidera replicare (deve essere pulito e non poroso).
- **Recipiente:** Contenitore rigido in cui verrà colata la gelatina (deve essere leggermente più grande dell'oggetto).
- **Amido di Mais (Maizena) o Fecola:** Per la finitura antiaderente dello stampo.

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE DELLA GELATINA

Sciogliere l'**ArtGel Classic** al microonde o a bagnomaria fino a renderlo completamente liquido e omogeneo.

STAMPI A BASSO RILIEVO (2D)

Disporre **l'oggetto** (lato piatto rivolto verso il basso, se possibile) all'interno del recipiente. Colare la gelatina fusa sull'oggetto, avendo cura di **lasciare scoperta solo una piccola porzione della superficie** superiore dell'oggetto (la base dello stampo). Attendere che la gelatina si rapprenda completamente.

STAMPI A TUTTO TONDO (3D)

Colare solo una parte della gelatina in un recipiente alto (2 o 3cm) e lasciarla rapprendere. Una volta solidificata, inserire l'oggetto sopra la gelatina solidificata, lasciando la parte sottostante dell'oggetto scoperta, in modo che sia immerso per metà. Colare la restante gelatina fusa per ricoprire l'oggetto e attendere che si rapprenda del tutto. Questo creerà il blocco dello stampo 3D.Una volta rappresa la gelatina, **estrarre l'intero blocco** dal contenitore. **Tagliare al centro** con un coltello affilato per separare le due metà dello stampo.

FINITURA E RILASCIO

Una volta che la gelatina si è completamente rappresa (sia per gli stampi 2D che 3D), **estrarre delicatamente l'oggetto originale. Tamponare** leggermente l'interno dello stampo in gelatina ottenuto con **amido di mais o fecola di patate.** Questo aiuterà a sformare più facilmente la pasta di zucchero che verrà impiegata nello stampo.

CUSTOM MOLDS IN GELATIN

This process explains how to create flexible food molds using the ArtGel Classic.

WHAT YOU'LL NEED

- ***ArtGel Classic:*** *Jelly.*
- ***Original Object:*** *The object you want to replicate (must be clean and non-porous).*
- ***Container:*** *Rigid container into which the gelatin will be poured (must be slightly larger than the object).*
- ***Corn Starch (Maizena) or Starch:*** *For non-stick finishing of the mold.*

INSTRUCTIONS

PREPARATION OF GELATIN

*Melt the **ArtGel Classic** in the microwave or bain-marie until completely liquid and smooth.*

LOW RELIEF MOLDS (2 D)

Arrange the object (flat side down, if possible) inside the container. Pour the molten gelatin over the object, taking care to leave only a small portion of the upper surface of the object (the base of the mold) uncovered. Wait for the gelatin to set completely.

Full Round Molds (3 D)

Pour only part of the gelatin into a tall container (2 or 3cm) and let it set.Once solidified, insert the object over the solidified gelatin, leaving the underside of the object uncovered, so that it is half immersed.Pour in the remaining melted gelatin to coat the object and wait for it to set completely.

This will create the 3 D mold block.Once the gelatin has set, remove the entire block from the container. Cut in the center with a sharp knife to separate the two halves of the mold.

FINISHING AND RELEASE

Once the gelatin has fully set (for both 2D and 3D molds), gently remove the original object. Lightly dab the inside of the resulting gelatin mold with cornstarch or potato starch. This will help demold the sugar paste that will be used in the mold more easily.



FIORI DI VETRO

OCCORRENTE

- **Wires per Fiori (n. 28 o simile):** Filo metallico sottile per modellare le strutture dei petali.
- **ArtGel Strong:** gelatina.
- **Coloranti Alimentari:** Idrosolubili in gel (opzionali).
- **Termometro per Alimenti:** Essenziale per monitorare la temperatura del gel.
- **Nastro Guttaperca (Floral Tape):** Per assemblare i petali e rifinire lo stelo.

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE DELLA BASE E COLORAZIONE

Sciogliere l'**ArtGel Strong** utilizzando il microonde o il bagnomaria, fino a quando non è completamente liquido. Se si desidera dare colore ai petali, aggiungere i **coloranti in gel** e mescolare bene.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA (FASE CRUCIALE)

Portare il gel liquido a una temperatura specifica tra **28° / 30°**. L'uso del **termometro per alimenti** è fondamentale, poiché solo a questa temperatura il gel avrà la giusta viscosità per aderire in uno strato sottilissimo e uniforme.

CREAZIONE DEI PETALI

Creare le strutture (telai) dei singoli petali utilizzando i **wires per fiori**. Immergere la struttura del petalo nel gel quando questo ha raggiunto la temperatura corretta. La gelatina si attaccherà ai bordi del filo, formando un velo sottilissimo e trasparente che conferirà il desiderato **effetto vetro.**

ESSICCAZIONE E ASSEMBLAGGIO

Lasciare asciugare i petali per alcune ore o fino a quando il velo di gelatina non è completamente rigido e stabile. Una volta asciutti, assemblare i petali nella forma del fiore desiderato, tenendoli insieme e rifinendo lo stelo con il **nastro guttaperca.**

GLASS FLOWERS

WHAT YOU'LL NEED

- ***Wires for Flowers (No. 28 or similar):*** *Thin metal wire for shaping the structures of the petals.*
- ***ArtGel Strong:*** *Gelatin*
- ***Food Colorants:*** *Water-soluble gel (optional).*
- ***Food Thermometer:*** *Essential for monitoring gel temperature.*
- ***Gutta-percha Tape (Floral Tape):*** *To assemble the petals and finish the stem.*

INSTRUCTIONS

PREPARATION OF THE BASE AND COLORING

Melt the ArtGel Strong using the microwave or double boiler, until it is completely liquid. If you want to color the petals, add the gel dyes and mix well.

TEMPERATURE CONTROL (CRUCIAL PHASE)

*Bring the liquid gel to a specific temperature of **28/30 degrees**. Using a food thermometer is essential, as only at this temperature will the gel have the right viscosity to adhere in a very thin, uniform layer.*

CREATION OF PETALS

Create the structures (frames) of individual petals using flower wires. Immerse the petal structure in the gel when it has reached the correct temperature. The gelatin will stick to the edges of the thread, forming a very thin, transparent veil that will give the desired glass effect.

DRYING AND ASSEMBLY

Allow the petals to dry for a few hours or until the gelatin veil is completely stiff and stable. Once dry, assemble the petals into the shape of the desired flower, holding them together and finishing the stem with gutta-percha ribbon.



CARTA COMMESTIBILE IN GEL (GELATINE SHEET)

OCCORRENTE

- **ArtGel Strong:** Base in gelatina/agente addensante alimentare.
- **Pennello:** Per stendere uniformemente il composto.
- **Coloranti Alimentari:** Idrosolubili (preferibilmente in gel) per colorare la carta.
- **Supporto Antiaderente:** Foglio di acetato, tappetino in silicone alimentare, o carta da forno.

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE E COLORAZIONE DELLA BASE

Sciogliere l'**ArtGel Strong** utilizzando il forno a microonde o il bagnomaria, fino a raggiungere una consistenza completamente liquida e senza grumi.
Una volta sciolto, aggiungere i **coloranti alimentari in gel** desiderati e mescolare accuratamente per ottenere un colore omogeneo .

STESURA E ESSICCAZIONE

Spennellare immediatamente la gelatina liquida e colorata sul **foglio di acetato** (o su altro supporto). È fondamentale stendere il composto in uno strato il più **sottile e uniforme** possibile, come una pellicola. Lasciare quindi asciugare il foglio di gel a temperatura ambiente.

VERIFICHE E RIMOZIONE

L'essiccazione è completa quando il foglio di gelatina comincia a **staccarsi autonomamente dai bordi** del supporto. È essenziale accertarsi che il foglio sia **ben asciutto** prima di rimuoverlo completamente, poiché se staccato quando è ancora umido, risulterà appiccicoso e tenderà a deformarsi o a strapparsi.

EDIBLE GEL PAPER (GELATINE SHEET)

WHAT YOU'LL NEED

- ***ArtGel Strong:*** *Gelatin base/food thickening agent.*
- ***Brush:*** *To spread the mixture evenly.*
- ***Food Colorants:*** *Water-soluble (preferably gel) for coloring paper.*
- ***Non-stick Holder:*** *Acetate sheet, food grade silicone mat, or baking paper.*

INSTRUCTIONS

PREPARATION AND COLORING OF THE BASE

Melt the ArtGel Strong using a microwave or double boiler until it reaches a completely liquid, lump-free consistency. Once dissolved, add the desired gel food colorings and mix thoroughly to obtain a smooth color -

LAYING AND DRYING

Immediately brush the liquid, colored gelatin onto the acetate sheet (or other support). It is essential to spread the mixture in as thin and uniform a layer as possible, such as a film. Then allow the gel sheet to dry at room temperature.

VERIFICATIONS AND REMOVAL

Drying is complete when the gelatin sheet begins to separate from the edges of the support on its own. It is essential to make sure the sheet is very dry before removing it completely, as if peeled off while still wet, it will be sticky and tend to warp or tear.





ArtGel®

GINA ASSINI



ArtGel srl
via Tommaso Traetta, 14 Napoli 80141

MADE IN ITALY

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI VISITA IL SITO
WWW.ARTGEL.IT