



## WORLD CHOCOLATE MASTERS

Deze collectie van vormen is ontstaan uit een unieke samenwerking tussen de World Chocolate Masters en Chocolate World.

Als onderdeel van de finale moeten de deelnemers een gemouleeerde praline maken. Chocolate World sponsort met trots de ontwerpen die elke finalist gebruikt, en tovert deze om tot semi-exclusieve vormen.

De ontwerpen zijn geïnspireerd op het land van herkomst van de kandidaten, en op het thema van dit jaar:  
**2018 FUTROPOLIS: THE FUTURE OF CHOCOLATE GASTRONOMY**

Ontdek hun originele ontwerpen, en laat u zo inspireren om uw chocolade naar een hoger niveau te tillen.



## HET BEPERKT EXCLUSIEF CONCEPT VAN CHOCOLATE WORLD

Indien u eerder op zoek bent naar een kleiner aantal vormen om met uw productie van start te gaan, raden wij u ons click-and-play kadersysteem aan. Met deze optie kan u 10 gepersonaliseerde polycarbonaat vormen maken, wat de kosten van het project aanzienlijk vermindert. Deze optie beperkt zich tot pralinevormen, caraques, kleine repen en tabletten waarvan de afmeting van de langste zijde niet meer dan 50 mm bedraagt. Bij dit concept beschikt u over 6 caviteiten per kader..



**PEX0002**

50x16x15,63 mm  
12 gr approx

Jingjing Liao - China



**PEX0003**

35x32,81x7,61 mm  
5 gr approx

Jurgen Baert - Belgium



**PEX0004**

60x24,35x15,04 mm  
11 gr approx

Michal Iwaniuk - Poland



**PEX0005**

50x24,79x14,17 mm  
9,50 gr approx

Martin Studeny - Germany



**PEX0006**

39,36x37,08x16 mm  
10 gr approx

Aravinda Leelarathna - UAE



**PEX0007**

60x22,18x16 mm  
10 gr approx

Alejandro Salas Rodriguez - Mexico



**PEX0008**

53,35x25,51x14,04 mm  
10 gr approx

Chris Kwok - Canada



**PEX0009**

45,44x26,99x16 mm  
11 gr approx

Elias Läderbach - Switzerland



**PEX0010**

47,23x28,34x13 mm  
13 gr approx

Tor Stubbe - Denmark



**PEX0011**

30x30x10 mm  
5 gr approx

Artem Glushkov - Russia





**PEX0012**

38,32x33,19x15,12 mm  
11 gr approx

Barry Johnson - UK



**PEX0013**

35,24x33x16 mm  
10 gr approx

Ivan Pascual Bossa - Spain



**PEX0014**

53,26x21,33x16 mm  
10 gr approx

Akihiro Kakimoto - Japan



**PEX0015**

39,26x30x7,80 mm  
5,50 gr approx

Desmond Lee - Singapore



**PEX0016**

51x17,50x8,65 mm  
6 gr approx

Yoann Laval - France



**PEX0017**

29,52x25,01x12,50 mm  
5,50 gr approx

Patrick De Vries - Netherlands



**PEX0018**

51,52x28,97x7,54 mm  
7 gr approx

Florent Cheveau - USA



**PEX0019**

51,29x27,12x15,49 mm  
10 gr approx

Daria Nechiporenko - Australia



**PEX0020**

43,86x19,40x9,55 mm  
5,50 gr approx

Maurizio Frau - Italy



**PEX0021**

43,30x30,31x16 mm  
10 gr approx

Eun-Hye Kim - South Korea



**PEX0023**

60x27x16 mm  
10,50 gr approx

Yassine Lamjarred - Morocco

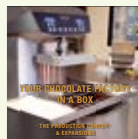




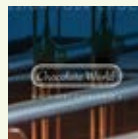
**MOULDS**



**EQUIPMENT**



**CHOCOLATE  
CONCEPT**



**MACHINERY**



**HOLLOW  
FIGURES**



**BELGIAN  
CHOCOLATE  
SCHOOL**

Chocolate World®



**WE DESIGN  
YOUR CHOCOLATE**



SMALLANDLAAN 4 UNIT 2 • 2660 HOBOKEN, ANTWERPEN • BELGIUM

TEL: +32 (0)3 216 44 27 • FAX: +32 (0)3 216 98 33

INFO@CHOCOLATEWORLD.BE • CHOCOLATEWORLD.BE