



Decora®



ANGEL FOOD CAKE



PASTA CONCENTRATA ALLE FRAGOLINE
CONCENTRATED STRAWBERRIES FLAVOURING CREAM



SPATOLA ANGOLARE
ANGLED SPATULA



PERLINE DI ZUCCHERO
MINI SUGAR PEARLS

Angel Cake con Meringa alle Fragoline

Setaccia la farina con metà dello zucchero per 3 volte. Monta gli albumi con una frusta fino ad ottenere una consistenza spumosa ed aggiungi il **Cremor Tartaro**, **l'Aroma di Vaniglia** ed il sale. Continua a montare aggiungendo a pioggia il resto dello zucchero fino a quando il composto non risulterà lucido. Aggiungi, infine, a pioggia il composto di farina e zucchero mescolando delicatamente con la spatola. Versa l'impasto nello **Stampo Angel Food** non imburato né oliato e metti in forno caldo a 180° C per circa 40-45 minuti. La torta lieviterà fino al bordo dello stampo o poco sopra. Verifica la cottura al centro della torta con uno stuzzicadenti; se uscirà asciutto il dolce è cotto! Fai raffreddare la torta capovolta, appoggiandola sui caratteristici piedini dello stampo fino a quando il dolce non si staccherà cadendo verso il basso. Per facilitarne il distacco dallo stampo puoi far passare una spatola lungo i bordi. Prepara la copertura montando a neve gli albumi con lo zucchero semolato; unisci al composto ben montato lo **Zucchero Fondente** e la **Pasta Concentrata alle Fragoline** amalgamando in modo non omogeneo per ottenere un effetto marmorizzato. Decora infine i bordi e la superficie con le **Perline di Zucchero Rosa**.

Ingredienti:

- 145 g di farina 00
- 300 g di zucchero
- 13 albumi d'uovo
- 10 g di Cremor Tartaro
- 10 g di Aroma Vaniglia
- Un pizzico di sale

Per la decorazione:

- 4 albumi
- 160 g di zucchero semolato
- 100 g di Zucchero Fondente
- 60 g di Pasta Concentrata alle Fragoline
- Perline di Zucchero Rosa

Angel Cake with Strawberries Meringue

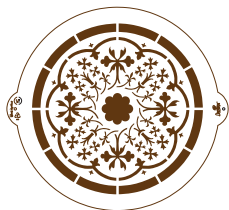
Sift the flour with half quantity of sugar for 3 times. Beat the egg whites with a whisk until getting a foamy consistency, add the **Cream of Tartar**, **Vanilla Flavour** and salt. Add the rest of sugar and mount it until the mixture is shiny. Now pour the previously sifted flour and the rest of the sugar stirring gently with a spatula. Pour the mixture into a not buttered or oiled **Angel Food Mould** and put in oven at 180° C for about 40-45 minutes. The cake will rise up until the edge of the mold or a little above. Check the baking at the center of the cake with a toothpick; if it comes out dry, the cake is ready! Let it cool upside down, leaving it on the special legs of the mould until it comes away by itself falling down. You can also pass the spatula along the edges to pull it out more easily. Prepare the covering, mounting the egg whites with the sugar; combine the well-mounted mixture with the **Fondant Sugar** and the **Concentrated Strawberries Paste** mixing in a non-homogeneous way for getting a marble effect. Finally decorate the edges and the surface with **Pink Sugar Nonpareils**.

Ingredients:

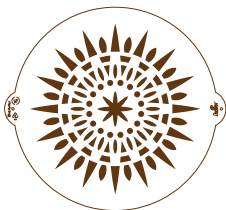
- 145 g flour 00
- 300 g sugar
- 13 egg whites
- 10 g Cream of Tartar
- 10 g Vanilla Flavour
- A pinch of salt

For the decoration:

- 4 egg whites
- 160 g caster sugar
- 100 g Fondant Sugar
- 60 g Concentrated Strawberries Paste
- Pink Sugar Nonpareils



STENCIL DECORATIVI
DECORATIVE STENCILS



POLVERE DI CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE POWDER



ZUCCHERO A VELO ANTI-UMIDITÀ
MOISTURE-RESISTANT ICING SUGAR

Chiffon Cake al Cioccolato

Sciogli la **Polvere di Cioccolato** nell'acqua calda e lascia raffreddare. Mescola in una ciotola la farina setacciata, metà dello zucchero, il sale ed il bicarbonato. Aggiungi l'olio, i tuorli, il rhum e la polvere di cioccolato precedentemente sciolta. A parte, monta gli albumi con il **Cremor Tartaro** fino a formare una meringa bianca ed aggiungi il restante zucchero, poco per volta continuando a montare. Unisci gli albumi al composto, un cucchiaino alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Versa l'impasto nello **Stampo Angel Food** non imburrato né oliato, livellando la superficie con una spatola. Inforna a 180° C per circa 1 ora verificando la cottura con uno stecchino. Lascia il dolce in forno spento per altri 10 minuti prima di capovolgerlo sugli appositi piedini. Lascia raffreddare a testa in giù fino a quando non si staccherà dalla forma. Fai scorrere la spatolina lungo i bordi esterni ed in prossimità del buco centrale in modo da sformarlo più facilmente. Ultima la decorazione posizionando lo **Stencil** desiderato sulla superficie del dolce spolverizzando lo **Zucchero Anti-Umidità**; la sua particolare caratteristica consentirà al decoro di durare più a lungo.

Ingredienti:

- 100 g di Polvere di Cioccolato
 - 200 ml di acqua calda
 - 300 g di farina
 - 400 g di zucchero
 - Un pizzico di sale
 - Mezzo cucchiaino di bicarbonato
 - 125 ml di olio di semi
 - 7 uova
 - 2 cucchiaini di Rhum
 - Un cucchiaino e mezzo di Cremor Tartaro
- Per la decorazione:**
- Zucchero a Velo Decorativo Anti-Umidità

Chocolate Chiffon Cake

Melt the **Powdered Chocolate** into warm water and let it cool. Mix the flour, half the sugar, salt and baking powder in a bowl. Add the oil, the egg yolks, the rum and the previously melted Chocolate. Separately, whip the egg whites and the **Cream of Tartar** until it reaches a white meringue consistency. Add the remaining sugar a little at a time and continue to blend. Join the egg whites to the mixture, a spoon at a time, stirring gently from the bottom to the top. Pour the mixture into the **Angel Food Mould**, not buttered or oiled, flattening the surface with a spatula. Bake at 180° C for about 1 hour checking the baking with a toothpick. Leave the cake into the turned off oven for 10 minutes before turning it upside down. Scroll the spatula along the outer edges so as to pull it out more easily. Finish the cake sprinkling it with some **Decorative Moisture Resistant Icing Sugar** on the desired **Stencil**; its special consistency will allow decoration to resist longer.

Ingredients:

- 100 g Powdered Chocolate
 - 200 ml hot water
 - 300 g flour
 - 400 g sugar
 - A pinch of salt
 - Half a teaspoon of baking powder
 - 125 ml seed oil
 - 7 eggs
 - 2 teaspoons of rum
 - A teaspoon and a half of Cream of Tartar
- For the decoration:**
- Decorative Moisture Resistant Icing Sugar



PASTA CONCENTRATA ALL'ARANCIA
CONCENTRATED ORANGE FLAVOURING CREAM



ZUCCHERO FONDENTE
FONDANT SUGAR



CREMOR TARTARO
CREAM OF TARTAR



AROMA MANDARINO
MANDARIN FLAVOR

Chiffon Cake agli Agrumi

Mescola in una ciotola la farina setacciata con metà dello zucchero, il sale ed il lievito in polvere. Aggiungi l'olio, i tuorli, l'**Aroma**, la scorza grattugiata e l'acqua calda. A parte, monta gli albumi con il **Cremor Tartaro** fino a formare una meringa bianca. Aggiungi il restante zucchero poco per volta, continuando a montare. Unisci gli albumi al composto, un cucchiaino alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola. Versa l'impasto nell'apposito **Stampo Angel Food** non imburrato né oliato ed inforna a 180° C per circa mezz'ora. Abbassa la temperatura del forno a circa 150° C e lascia cuocere per ancora mezz'ora verificando la cottura con uno stecchino. Lascia raffreddare a testa in giù fino a quando il dolce non si sarà staccato dalla forma. Prepara una glassatura all'arancia mescolando lo **Zucchero Fondente** con la **Pasta Concentrata all'Arancia** fino a quando la glassa non risulterà ben amalgamata e lucida. Decora il dolce con la glassa all'arancia e rifinisci la decorazione con degli spicchi di arancia tagliati sottili.

Ingredienti:

- 250 g di farina
- 350 g di zucchero
- Un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 150 g di olio di semi
- 7 uova
- Aroma Mandarino q.b
- Scorza grattugiata di un'arancia
- 200 g di acqua calda
- Un cucchiaino e mezzo di Cremor Tartaro

Per la decorazione:

- 250 g di Zucchero Fondente
- 50 g di Pasta Concentrata all'Arancia

Citrus Fruits Chiffon Cake

Mix in a bowl the flour with half quantity of sugar, salt and baking powder. Add oil, egg yolks, **Flavour**, grated rind and hot water. Separately whip the egg whites and the **Cream of Tartar** until it reaches a white meringue consistency. Add the remaining sugar a little at a time and continue to blend it. Join the egg whites to the mixture, a spoon at a time, stirring gently with a spatula from the bottom to the top. Pour the mixture into the appropriate **Angel Food Mould** not buttered or oiled and bake at 180° C for about half an hour. Lower the temperature to approx 150° C and bake for another half hour checking the cooking with a toothpick. Let cool upside down until the cake comes away by itself falling down. Prepare a glaze for the decoration mixing **Fondant Sugar** with **Concentrated Orange Paste** until it will be well blended and shiny. Frost the cake and decorate it with thin orange slices.

Ingredients:

- 250 g flour
- 350 g sugar
- A pinch of salt
- 2 teaspoons of baking powder
- 150 g seed oil
- 7 eggs
- Mandarin Flavour
- Grated rind of a orange
- 200 g hot water
- A teaspoon and a half of Cream of Tartar

For the decoration:

- 250 g Fondant Sugar
- 50 g Concentrated Orange Paste



ESTRATTO DI VANIGLIA
VANILLA EXTRACT



ZUCCHERO A VELO EXTRAFINE
EXTRA-FINE SUGAR



SPATOLA LECCAPIATTO
DOUGH SCRAPER

Chiffon Cake al Limone

Prepara la crema al limone, amalgamando con la **Frusta** tutti gli ingredienti in una pentola a fuoco basso. Cuoci finché non si sarà rappresa. Setacciala e lasciala riposare in una ciotola coperta con della pellicola trasparente. Una volta raffreddata, riponi in frigo per almeno 4 ore. Prepara la Chiffon Cake montando gli albumi a neve insieme al **Cremor Tartaro** e lascia da parte. Versa in una ciotola la farina ed il lievito setacciati, lo zucchero e un pizzico di sale ed amalgama con una frusta. In un'altra ciotola mescola i tuorli, l'olio di semi di girasole, l'**Estratto Vaniglia**, l'acqua e la buccia di limone grattugiata fino ad ottenere una consistenza spumosa. Unisci gli ingredienti secchi e mescola accuratamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungi due cucchiaini di albume montato a neve per alleggerire l'impasto ed amalgama accuratamente. Versa l'albume restante e mescola leggermente con una spatola con dei movimenti dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto. Trasferisci l'impasto nello **Stampo Angel Food** non imburrato, per lasciare che la torta aderisca ai suoi bordi e cresca in altezza. Lascia cuocere in forno statico a 160°C per circa 50 minuti. Diminuisci la temperatura e continua la cottura a 170°C per 10 minuti. Sforna e capovolgilo lo stampo appoggiandolo sui suoi piedini e lascia raffreddare il dolce a testa in giù. Una volta raffreddato, il dolce si staccherà da solo cadendo verso il basso. Puoi aiutarti passando una spatola lungo i bordi dello stampo. Prepara la farcitura montando la panna con lo zucchero a velo. Taglia a metà la chiffon cake e con la **Sac à Poche** farcisci la torta con uno strato di crema al limone ed uno di panna montata. Adagia sopra l'altro disco di torta e ricopri la superficie con uno strato di panna ed uno di crema. Decora con dei riccioli decorativi di limone.

Ingredienti:

- 6 uova grandi
- 1 albume
- 8 g di Cremor Tartaro
- 280 g di farina 00
- 300 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 120 g di olio di girasole
- 200 g di acqua
- Buccia grattugiata di 1 limone
- Estratto Naturale di Vaniglia

Per la crema al limone:

- 150 g di burro
- 200 g di zucchero
- 8 tuorli
- Succo di 3 limoni
- Buccia grattugiata di 1 limone
- 1 pizzico di sale

Per la farcitura:

- 600 ml di panna fresca
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- Buccia di 1 limone

Lemon Chiffon Cake

Prepare the lemon cream mixing in a pan with the **Whisk** all the ingredients over low heat. Cook until it will be thickened. Sift it and let it rest in a bowl covered with transparent clingfilm in contact with the surface. Once cool, place in the fridge for at least 4 hours. Prepare the chiffon cake, whipping the egg whites with the **Cream of Tartar** and leave aside. Pour in a bowl the sifted flour, the baking powder, the sugar and a pinch of salt. Mix well with a whisk. In another bowl, add the egg yolks, the sunflower oil, the water, the **vanilla extract** and the lemon peel and whisk until obtaining a frothy consistency. Add all dry ingredients and stir carefully for getting a smooth compound. Add now two tablespoons of whipped egg whites and mix accurately. Pour the remaining egg whites and blend slowly with a spatula with a movement from the top to the bottom. Pour the dough into the **Angel Food Mold**, not buttered, letting that the cake will rise up sticking to its edges. Bake in a static oven at 160° C for about 50 minutes. Decrease the temperature and bake again at 170°C for 10 minutes. Take it out from the oven and turn the mold upside down on its special legs until it comes away by itself falling down. You can pass the spatula along the edges of the mold to pull it out more easily. Prepare the filling by whipping the fresh cream with the icing sugar. Cut the chiffon cake in half and with a **Piping Bag** stuff the cake with a layer of lemon cream and one of whipped cream. Lay down the second layer. Cover the surface with the cream and the fresh cream. Decorate it with some lemon curls.

Ingredients:

- 6 big eggs
- 1 egg white
- 8 g Cream of Tartar
- 280 g flour 00
- 300 g sugar
- 1 sachet of baking powder
- 1 pinch of salt
- 120 g sunflower oil
- 200 g water
- Grated peel of 1 lemon
- Few drops of Vanilla Extract

For the lemon cream:

- 150 g of butter
- 200 g of sugar
- 8 egg yolks
- 3 lemons juice
- Grated rind of a lemon
- 1 pinch of salt

For the filling:

- 600 ml of fresh cream
- 2 tablespoons of powdered sugar
- Peel of 1 lemon



CIOTOLA IN POLICARBONATO
POLYCARBONATE BOWL



PIANO DI LAVORO
WORKTOP



SPATOLA DI PRECISIONE ANGOLARE
ANGLED PRECISION SPATULA

Pan Brioche di Patate

Sciogli il lievito e lo zucchero in mezza tazza di latte e lascia da parte per circa 10 minuti. Versa su un piano di lavoro la farina setacciata ed aggiungi le patate schiacciate, il sale, l'erba cipollina tritata ed i pomodorini. Aggiungi il lievito, la quantità restante di latte ed impasta accuratamente fino a quando gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati e l'impasto non risulterà morbido ed elastico. Aggiungi se necessario dell'altra farina. Riponi l'impasto in una ciotola precedentemente unta con dell'olio e lascia lievitare per circa 2 ore. Lavora nuovamente l'impasto per qualche minuto e dividilo in 6 palline di uguale dimensione. Posizionale una accanto all'altra nell'apposito **Stampo Angel Food** in modo da ottenere la forma di un fiore. Lascia lievitare per circa 45 minuti. Spennella la superficie con un uovo sbattuto e decora con i semi di zucca. Inforna per 15 minuti a 210° C, diminuisci la temperatura a 180° C e lascia cuocere per altri 20 minuti. Rovescia lo stampo a testa in giù e lascia raffreddare fino a quando la forma non si staccherà cadendo verso il basso. Aiutati con una spatola in modo da sformare la ciambella più facilmente.

Ingredienti:

- 20 g di lievito fresco
- 1 pizzico di zucchero
- 150 g di latte
- 600 g di farina
- 250 g di patate lesse schiacciate
- 1 pizzico di sale
- Erba cipollina tritata
- 50 g di pomodorini secchi tagliati a pezzi
- 1 uovo
- Semi di zucca

Potato Brioche

Melt yeast and sugar in half a cup of milk and leave aside for about 10 minutes. Pour the sifted flour, mashed potatoes, salt, chopped chives and tomatoes on a work surface. Add the yeast, the remaining amount of milk and knead well until all ingredients will be perfectly mixed and the dough will be soft and elastic. Add other flour, if necessary. Put the dough in a greased bowl and let rise for about 2 hours. Knead the dough again for few minutes and divide it into 6 balls of the same size. Put them into the **Angel Food Mould**, one close to the other, so as to obtain the shape of a flower. Let rise for about 45 minutes. Brush the surface with a beaten egg and decorate it with pumpkin seeds. Bake at 210° C for about 15 minutes, decrease the temperature to 180° C and bake for further 20 minutes. Turn the mould upside down and let it cool until it will not fall down. Use a spatula in order to unmold the pan brioche easier.

Ingredients:

- 20 g fresh yeast
- 1 pinch of sugar
- 150 g milk
- 600 g flour
- 250 g mashed potatoes
- 1 pinch of salt
- Chopped chives
- 50 g dried chopped tomatoes
- 1 egg
- Pumpkin seeds



FRUSTA
WHIP



GRATTUGIA
GRATER

Ciambella al Formaggio

Sciogli il lievito in un bicchiere di latte e lascia da parte per circa 10 minuti. Mescola in una ciotola le uova, il pecorino, il parmigiano, la farina, l'olio, il sale, il pepe, l'emmenthal a pezzi ed aggiungi infine il lievito sciolto nel latte.

Mescola con una frusta il composto.

Per amalgamare bene tutti gli ingredienti lavora l'impasto con le mani su di un piano di lavoro fino ad ottenere un composto omogeneo.

Posiziona l'impasto nello **Stampo Angel Food** assicurandoti che non superi metà dell'altezza.

Lascia lievitare per qualche ora coperto da un canovaccio. Inforna a 180° C per circa 30 minuti.

Una volta dorata in superficie, sforna e capovolgi lo stampo a testa in giù fino a quando la ciambella non si sarà staccata dalla forma.

Utilizza dell'aneto fresco e delle uova di quaglia bollite per la decorazione.

Ring-Shaped Cheese Cake

Melt the yeast in a cup of milk and leave aside for about 10 minutes. Mix in a bowl eggs, flour, oil, salt, pepper, Pecorino, Parmesan, chopped Emmenthal cheese and finally add the melted yeast.

Stir the mixture with a whisk.

In order to amalgamate all ingredients and obtain a soft and elastic consistency, knead the dough with your hands on a work surface. Place the mixture into the **Angel Food Mould** making sure it does not exceed half the height. Leave to rise for few hours covered by a towel. Bake at 180° C for about 30 minutes. Once the surface has turned into a golden colour, take the cake out of the oven and turn it upside down until will not be detached from the form. Use some fresh dill and boiled quail eggs for the decoration.

Ingredienti:

- 20 g di lievito di birra fresco
- 1 bicchiere di latte
- 4 uova
- 500 g di farina
- 100 g di pecorino
- 150 g di parmigiano
- 150 g di Emmenthal
- 1 bicchiere di olio
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Per la decorazione:

- Uova di Quaglia
- Aneto

Ingredients:

- 20 g fresh yeast
- 1 glass of milk
- 4 eggs
- 500 g flour
- 100 g Pecorino cheese
- 150 g Parmesan cheese
- 150 g Emmenthal cheese
- 1 cup of oil
- Salt q.s.
- Pepper q.s.

For the decoration:

- Quail eggs
- Dill



SAC À POCHES MONOUSO COMFORT
COMFORT DISPOSABLE PIPING BAGS



PINZA DA CUCINA
KITCHEN TWEEZER



CORNETTO STELLA
STAR NOZZLE

Chiffon cake Mandarino e Cannella

Separa i tuorli dagli albumi.

In una ciotola capiente setaccia insieme la farina, lo zucchero, il lievito e la cannella.

Versa nel composto l'olio, i tuorli, il sale, la spremuta di mandarino, l'aroma e la scorza grattugiata.

Mescola fino ad ottenere un composto omogeneo.

Monta a neve ferma gli albumi con il **Cremor Tartaro**.

Uniscili all'impasto, mescolando delicatamente con la frusta dall'alto verso il basso.

Versa il composto nello **Stampo Angel Food** ed inforna a 160° C per circa 1 ora e 10 minuti.

Senza aprire il forno abbassa la temperatura a 100°C e continua la cottura per altri 50 minuti.

Prepara la cream cheese montando con le fruste elettriche il formaggio spalmabile ed il burro a temperatura ambiente, qualche goccia di aroma al mandarino e lo zucchero a velo.

Mescola fino ad ottenere una crema morbida ed omogenea. Lascia raffreddare la torta e ricava 3 dischi.

Farciscila con uno strato di crema al formaggio e decorala con della crema spatolata su tutta la superficie fino ad ottenere una leggera trasparenza.

Guarnisci con delle fettine di mandarino essiccate e dei bastoncini di cannella.

Ingredienti:

- 260 g zucchero
- 250 g farina 00
- 200 g spremuta di mandarino
- 100 g olio di semi
- 8 g Cremor Tartaro
- 6 uova
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- Qualche goccia di Aroma al Mandarin
- Scorza grattugiata di un mandarino

Per la cheese cream al mandarino:

- 500 g formaggio fresco spalmabile
- 125 g burro
- 8 cucchiaini di zucchero a velo
- Qualche goccia di Aroma al Mandarin

Mandarin and Cinnamon Chiffon Cake

Divide the yolks from the whites.

In a large bowl sieve together the flour, the sugar, the baking powder and the cinnamon.

Pour in the mixture the oil, the yolks, the salt, the mandarin juice, the flavor and the grated rind.

Stir until you will get a smooth consistency.

Whip the egg whites with the **Cremor Tartar**.

Combine them to the mixture, stirring gently with the whisk from the top to the bottom. Pour the mixture onto the **Angel Food Mold** and bake at 160° C for about 1 hour and 10 minutes.

Without opening the oven, lower the temperature at 100° C and bake again for another 50 minutes. Prepare the cream cheese blending the spreadable cheese and the butter at room temperature with an electric whip.

Add few drops of mandarin flavor and the powdered sugar. Whip until obtaining a white foamy mixture.

Take the cake out of the oven and divide it in 3 discs.

Stuff the cake with a layer of cream cheese and decorate it with the cream, spatuling it over the entire surface to obtain a light transparency.

Garnish with dried mandarin slices, cinnamon sticks and meringues.

Ingredients:

- 260 g sugar
- 250 g flour 00
- 200 g of tangerine juice
- 100 g seed oil
- 8 g Cream of Tartar
- 6 eggs
- 1 teaspoon of cinnamon
- 1 sachet of baking powder
- 1 pinch of salt
- Few drops of Tangerine Flavor
- Grated rind of a tangerine

For the mandarin cheese cream:

- 500 g fresh spreadable cheese
- 125 g butter
- 8 tablespoons of powdered sugar
- Few drops of Tangerine Flavor

Decora®



Dim. cm ø 25 x h 11



Dim. cm ø 17,5 x h 8,5



STAMPI ANGEL FOOD • ANGEL FOOD PANS

LASCIATI ISPIRARE CON RICETTE,
TUTORIAL, VIDEO E TANTISSIMI PASSO A PASSO.

GET INSPIRED WITH RECIPES, TUTORIALS,
VIDEOS AND A LOT OF STEP-BY-STEP

Cercaci così / Follow us:

-  Facebook > Decora
-  Instagram > Decoracondolcezza
-  Youtube > Decora TV
-  Twitter > @Decoracakes
-  Pinterest > Decoracakes

Karma srl
via S. Brun, 8
Salerno - Italy

decora.it
info@decora.it

