

Decora®
—
decora.it



HALLOWEEN



HALLOWEEN CUPCAKES

Ingredienti:

- 110 g di zucchero • 70 g di olio d'oliva • 40 g di cacao amaro in polvere • 80 g di acqua calda • 2 uova • 210 g di farina • 1 bustina di lievito per dolci • ½ cucchiaino di sale • 100 g di Cioccolato Fondente in Dischetti • 100 g di Cioccolato al Latte in Dischetti.

Per la Decorazione: Ghiaccia Reale • Decorazioni Pronte all'Uso • Gel Colorante.

Ingredients:

- 110 g sugar • 70 g olive oil • 40 g bitter cocoa powder • 80 g hot water • 2 eggs • 210 g flour • 1 packet of baking powder • ½ teaspoon salt • 100 g Dark Chocolate Discs • 100 g Milk Chocolate Discs.

For the Decoration: Royal Icing • Ready-to-Use Decorations • Coloring Gel.

Sciogli il cacao nell'acqua calda, aggiungi l'olio e lo zucchero, le uova ed amalgama bene il tutto con le fruste.

Melt the cocoa in hot water, add oil, sugar, the eggs and mix well with a whip.



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decorations



Aggiungi la farina setacciata con il lievito, il sale ed i Dischetti di Cioccolato, mescolando velocemente con una spatola.

Add sifted flour, baking powder, salt and chocolate discs. Stir quickly with a spatula.



Versa l'impasto nella Teglia per Muffin foderata con i Pirottini e cuoci a 200°C per i primi 5 minuti, poi abbassa la temperatura a 170°C e cuoci per altri 10-12 minuti.

Pour the mixture into the Muffin Pan lined with the Baking Cups and bake at 200°C for the first 5 minutes, then low the temperature to 170°C and bake for further 10-12 minutes.



Lascia raffreddare. Decora con la Ghiaccia Reale colorata e le Decorazioni Pronte all'Uso.

Let the muffins to cool down. Decorate with colored Royal Icing and Ready-to-Use Sugar Decorations.



Pirottini Halloween
Halloween Baking Cups



Teglia per Muffin
Muffin Pan

#halloweencupcakes

GUINNESS CAKE

Lavora il burro morbido con lo zucchero, poi unisci le uova, le farine setacciate e mescola accuratamente. Aggiungi a filo la birra. Versa l'impasto nello stampo, oleato con lo staccante spray. Inforna a 180° C per 5 minuti circa. Prepara il frosting: con le fruste lavora a crema il formaggio, aggiungi lo zucchero a velo e, solo se serve, qualche cucchiaino di panna liquida (per ammorbidire). A piacere puoi aromatizzare con un bicchierino di whisky. Farcisci la torta e nella restante crema setaccia il cacao. Mescola fino a ricoprire completamente la superficie della torta. Completa con le decorazioni in zucchero pronte all'uso.

Ingredienti:

200 ml Birra • 180 g farina con lievito • 175 g zucchero Muscobado
130 g burro morbido • 2 uova intere • 300 g cacao amaro in polvere

Per la Farcitura e la Decorazione:

500 g cream cheese (mascarpone, Philadelphia) • 3 cucchiaini colmi di zucchero a velo • Panna liquida se necessaria • 50 g cacao in polvere

Work the soft butter with the sugar, then add the eggs, the sifted flours and mix thoroughly. Add the beer slowly. Pour the dough into the mould oiled with the non-stick spray. Bake at 180 ° C for approx. 5 minutes. To prepare the frosting: Mix with whips the cheese until getting creamy, add icing sugar and, only if needed, a few tablespoons of liquid cream (to soften it). If you like, you can flavour with a shot of whiskey. Fill the cake and sift the cocoa into the remaining cream. Stir until the surface of the cake is completely covered. Complete with the ready-to-use sugar decorations.

Ingredienti:

200 ml Beer • 180 g self-raising flour • 175 g Muscobado sugar • 130 g soft butter • 2 whole eggs • 300 g bitter cocoa powder

For Filling and Decoration:

500 g cream cheese (mascarpone, Philadelphia) • 3 tablespoons of icing sugar • Liquid cream if necessary • 50 g cocoa powder





Perline Arancio e Nero
Mini Pearls Orange, Black



Teglia Professionale Tonda
Professional Round Mold



Tagliapasta Teschio e Zucca
Skull and Pumpkin Cookie Cutters

#Guinnesscake



#mummycake



PLUMCAKE MUMMIA

Ingredienti:

240 g di farina • 70 g di cacao amaro • 1 cucchiaino di bicarbonato
1 cucchiaino di lievito • 200 g di burro • 200 g di zucchero
½ cucchiaino di sale • 4 uova • 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di caffè

Per la Farcitura e la Decorazione:

1,5 l di panna • 200 g di cioccolato fondente • 100 g di formaggio
spalmabile • 1 cucchiaino di zucchero a velo

Per l'impasto del plumcake, setaccia in una ciotola la farina, il cacao amaro, il bicarbonato e il lievito. A parte monta il burro ammorbidito con lo zucchero e il sale finché sarà spumoso. Unisci le uova, uno per volta, l'estratto di vaniglia e il caffè. Infine incorpora le polveri setacciate. Versa l'impasto nella teglia da plumcake imburrata e infarinata e cuocilo in forno caldo a 180° per 30-35 minuti circa. Sforna e fai raffreddare completamente su una gratella. Per la copertura al cioccolato scalda la panna senza farla bollire e scioglila il cioccolato spezzettato. Lascia addensare la crema qualche minuto e intanto prepara la crema per la decorazione. Monta la panna con lo zucchero a velo setacciato e incorpora il formaggio spalmabile. Versa la crema in una sacca da pasticciere con il beccuccio 897/1D. Distribuisci la ganache al cioccolato sulla superficie del plumcake, con la sacca da pasticciere. Disegna tante strisce diagonali sovrapposte per creare la mummia. Completa la decorazione con due occhi di zucchero.



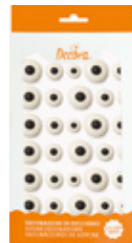
Teglia Professionale Rettangolare
Professional Oblong Mold



Sac à Poche Monouso
Disposable Piping Bags



Cornetto Intreccio no. 897/1D
Basket Weave Nozzle no. 897/1D



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decorations



Ingredients:

240 g flour • 70 g dark cocoa • 1 teaspoon baking soda • 1 teaspoon
baking powdered • 200 g butter • 200 g sugar • ½ teaspoon salt
4 eggs • 1 teaspoon of vanilla extract • 1 teaspoon of coffee

For Filling and Decoration:

1,5 dl cream • 200 g dark chocolate • 100 g spreadable cheese
1 tbsp powdered sugar

For the dough of the Plumcake, in large bowl sift together the flour, dark cocoa, baking soda and baking powder. Separately whip the softened butter with the sugar and the salt until the dough becomes foamy. Add the eggs, one by one, the vanilla extract and coffee. Finally add all the sifted powders. Pour the dough into the buttered and floured plumcake pan and bake in a preheated oven at around 180° for about 30-35 minutes. Leave it to cool on a cooling rack. For chocolate topping, heat the cream without boiling and melt the chopped chocolate. Let thicken the cream and meanwhile prepare the cream for the decoration. Whip the cream with sifted icing sugar and stir in the spreadable cheese. Pour the cream into a pastry bag with the tip n 897/1D and spread the chocolate ganache on the top of the plumcake. Draw so many diagonal overlapping stripes to create the mummy. Complete the decoration adding two sugar eyes.

#pumpkin**cake**



IDEALE ANCHE PER RICETTE SALATE
SUITABLE FOR SAVORY RECIPES TOO



PUMPKIN CAKE



Ingredienti:

- 300 g di Carote • 1 Bustina di lievito • 300 g di farina • 180 g di zucchero • 50 g di farina di mandorle • 90 g di olio di girasole
- 3 uova • 1 pizzico di sale • Estratto di Vaniglia.

Monta le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale, aggiungi l'Estratto di Vaniglia, le farine setacciate con il lievito e mescola bene. Versa l'olio a filo e mescola bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Unisci, infine, le carote grattugiate. Versa l'impasto nello stampo, precedentemente oleato con lo Staccante Spray, e cuoci a 170° per 45 minuti. Decora con la Ghiaccia Reale e le Perline colorate.

Ingredients:

- 300 g carrots • 1 packet yeast • 300 g flour • 180 g sugar • 50 g almond flour • 90 g sunflower oil • 3 eggs • a pinch of salt • Natural Vanilla Extract.

Whisk the eggs with sugar and a pinch of salt, add the Vanilla Extract, sifted flour with the baking powder and stir until perfectly mixed. Pour the oil and whip until the dough will get smooth and homogeneous. Finally, add the grated carrots and stir again. Pour the mixture into the pan, previously coated with Non-Stick Spray and bake at 170°C for about 45 minutes. Decorate it with Royal Icing and colored Nonpareils.



Stampo Zucca
Pumpkin Baking Pan



Ciotole in Policarbonato
Polycarbonate Bowls



Estratto Vaniglia
Vanilla Extract



Staccante Spray
Non-Stick Spray

MONSTER COOKIES



Ingredienti:

• 280 g di farina • 125 g di burro • 100 g di Zucchero a Velo di Canna Grezzo • 40 g di latte • 50 g di Polvere di Cioccolato Fondente.

Per la Decorazione: Ghiaccia Reale • Gel Colorante.

Ingredients:

• 280 g flour • 125 g butter • 100 g Raw Powdered Cane Sugar • 40 g milk • 50 g Dark Chocolate Powder.

For the Decoration: Royal Icing • Coloring Gel.

Sciogli il Cioccolato nel latte caldo e lascia raffreddare. Mescola il burro con lo Zucchero, aggiungi il composto di latte e cioccolato ed infine la farina setacciata. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare in frigo per circa 1 ora. Stendi l'impasto con il matterello, ricava le sagome con i Tagliabiscotti ed inforna a 175°C per circa 10 minuti. Decora con la Ghiaccia Reale Colorata.

Melt the Dark Chocolate Powder in warm milk and let it to cool down. Mix the butter with the Sugar, add the milk and chocolate mixture and finally the sifted flour. Wrap the dough with film and let it rest in the fridge for about 1 hour. Roll the dough with the Rolling Pin, create the shapes with the Cookie Cutters and put them in the oven at 175°C for about 10 minutes. Decorate them with colored Royal Icing.



Mini Tagliapasta Halloween
Mini Halloween Cookie Cutters



Tagliapasta Vampiro
Vampire Cookie Cutters



Tagliapasta Mostri
Monster Cookie Cutters



#monstercookiecutters

PUMPKIN STENCIL



Posiziona lo stencil su una torta ricoperta di Pasta di Zucchero.

Place the stencil over a cake covered with Sugar Paste.

Prepara della Ghiaccia Reale dalla consistenza media e stendila accuratamente con una Spatola su tutto il disegno.

Prepare a medium consistency Royal Icing and spread it carefully all over the Stencil, using a Spatula.



Solleva delicatamente lo Stencil tenendo ferma una delle due estremità.

Lift the Stencil gently by holding one of the ends.



**Stencil Zucca
Pumpkin Stencil**

COPPE DI HALLOWEEN GOLOSE

Ingredienti:

100 g di zucchero semolato • 50 g di burro morbido • 2 uova, tuorli e albumi separati • 40 g di polvere di cioccolato fondente Decora • 80 g di farina 00 • 6 g di lievito per dolci

Per la Farcitura e la Decorazione:

500 g di mascarpone • 250 ml di panna da montare • 100 g di crema spalmabile Gianduia Decora • decorazioni in zucchero di Halloween.

Accendi il forno a 180°C lavora la crema e lo zucchero con il burro, incorpora i tuorli e la polvere di cioccolato fondente. Unisci al composto la farina setacciata con il lievito e infine gli albumi montati a neve. Versa l'impasto in uno stampo quadrato da 20 cm di lato livellarlo e cuocerlo per 20 minuti sfornarlo e lasciarlo raffreddare. Per la mousse, monta con le fruste elettriche il mascarpone con la panna. Unisci la crema spalmabile Gianduia e distribuisci la mousse nei bicchieri. Copri la mousse con uno strato di torta al cioccolato sbriciolata e riporre in frigorifero. Poco prima di servire completa i bicchierini con le decorazioni in zucchero.

Ingredients:

100 g caster sugar - 50 g soft butter - 2 eggs, separate egg whites from yolks - 40 g dark Decora powder chocolate - 80 g flour 00 - 6 g baking powder for desserts

For Filling and Decoration:

500 g mascarpone cheese • 250 ml fresh cream • 100 g Decora gianduia spreadable cream • Ready-to-Use halloween sugar Decorations.

Turn the oven on at 180°C, cream the sugar with butter, add yolks and dark chocolate powder. Add the sifted flour with baking powder and finally the egg whites until stiff. Pour the mixture into a 20 cm mould, level it out, bake it for 20 minutes and let it cool. For the mousse, whip the mascarpone and cream with the electric whisk. Add Gianduia spreadable cream and distribute the mousse in the glasses. Cover the mousse with a layer of crumbled chocolate cake and place in the fridge. Just before serving, complete the shot glasses with the sugar decorations.



Polvere di Cioccolato Fondente
Dark Chocolate Powder



Crema Spalmabile Gianduia
Gianduia Spreadable Cream

HALLOWEEN BROWNIES





Ingredienti:

100 g di cioccolato fondente • 90 g di burro • 2 cucchiaini di cacao amaro
80 g di zucchero • 100 g di farina 3 uova • sale

Per la Farcitura e la Decorazione:

120 g di burro • 170 g di zucchero a velo • ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
coloranti in gel • decorazioni assortite in zucchero

Ingredients:

100 g dark chocolate • 90 g butter • 2 tablespoons bitter cocoa
80 g sugar • 100 g flour • 3 eggs • salt.

For Filling and Decoration:

120 g butter • 170 g icing sugar • ½ teaspoon vanilla extract • colouring gels • assorted sugar decorations

Spezzetta il cioccolato in una ciotola, unisci il burro a pezzetti e falli sciogliere a bagnomaria. Aggiungi il cacao setacciato con lo zucchero e la farina, mescola bene gli ingredienti e incorpora le uova leggermente sbattute con un pizzico di sale. Posiziona la sagoma in acciaio quadrata sopra la placca del forno rivestita con un foglio di carta da forno e versa il composto. Cuoci in forno caldo a 180° per 25 minuti circa. Sforna e lascia raffreddare. Per la crema monta il burro ammorbidito con lo zucchero a velo setacciato e l'estratto di vaniglia. Dividi la crema in diverse ciotoline e colorala con i coloranti in gel. Dividi il dolce in 9 porzioni. Decora spalmando la superficie con la crema colorata e completa con le decorazioni in zucchero.

Break the chocolate into a bowl, add chopped butter and melt them in a bain-marie (bagnomaria). Add the sifted cocoa with sugar and flour, mix well all the ingredients and then incorporate the lightly beaten eggs with a pinch of salt. Place the square steel gauge above the oven plate covered with a oven safe baking paper and pour in the mixture. Cook in a hot oven at 180° for about 25 minutes. Remove from the oven and let it cool down. For the whipped cream, beat the butter with the sifted powdered sugar and vanilla extract. Divide the cream into different bowls and colour it with the colouring gels. Divide the cake into 9 portions. Decorate by spreading the surface with the coloured cream and complete with the sugar decorations.



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decorations



Sagoma Inox
Stainless Steel Shape



Gel Colorante
Colouring Gels



Decora®



Follow us

Facebook > Decora

Pinterest > Decoracakes

Instagram > Decoracondolcezza

Youtube > Decora TV

#facilecondecora

Karma srl
via S. Brun, 8
Salerno - Italy

decora.it

Cod. 0002347



8 024622 072520