



Decora®

La tua Dolce Casetta

Inventa, Crea, Decora

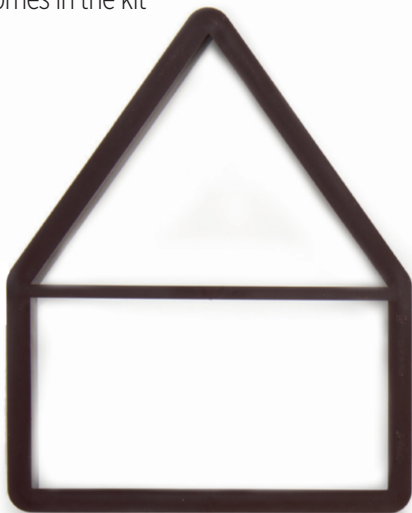
Your Sweet House

Design, Create, Decorate

[#facilecondecora](https://www.instagram.com/facilecondecora)

Cosa contiene il kit

What comes in the kit



Facciata • Front of the house



Tetto•Roof



Parete•Lateralsides

Porta/Finestra
Door/Windows



Camino B
Chimney B



Camino A
Chimney A

Tettoia•Eaves





REGOLE GENERALI PER ASSEMBLARE LA CASETTA

Per realizzare la casetta ritaglia il biscotto con i pezzi presenti nel kit in modo da ottenere 2 facciate, 2 tetti e 2 pareti. Per il camino ricava 2 pezzi con le sagome camino A e camino B. Utilizza, infine, gli appositi tagliapasta per creare i dettagli: la tettoia, la porta e le finestre.

Gli indispensabili:

Kit Casetta delle Fiabe / Pasta di Zucchero /
Ghiaccia Reale / Sac à Poche / Cornetti /
Decortwist / Mattarello / Pennello / Fogli di
Acetato Decorativi / Colla Alimentare.

GENERAL RULES FOR ASSEMBLING YOUR HOUSE

To make your house cut out the cookie dough with the cutters included in the kit in order to get 2 fronts of the house, 2 roofs and 2 lateral walls. For the chimney gets 2 pieces with chimney A and chimney B cutters. Finally cut out the details of: the roof, the door and windows with the suitable cutters.

The essential materials:

Fairy Tales Cutters / Sugar Paste / Royal Icing /
Piping Bag / Nozzles / Decortwist / Rolling Pin /
Brush / Decorative Acetate Sheets /
Edible Adhesive.



La Casetta di Marzapane

The small House of Marzipan



RITAGLIA • CUT



CUOCI • BAKE



ASSEMBLA • ASSEMBLE



DECORA • DECORATE



Casetta dei Sogni

The House of Dreams

Ingredienti:

1 Kg di farina
500 g di burro
400 g di zucchero
2 uova

Ingredients:

1 kg flour
500 g butter
400 g sugar
2 eggs

Per la decorazione:

Ghiaccia reale
Pasta di zucchero colorata
Colla alimentare
Gel colorante

For the decoration:

Royal icing
Colored sugar paste
Edible adhesive
Coloring gel

Procedimento: Lavora velocemente il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, aggiungi le uova ed infine la farina. Impasta fino ad incorporare bene tutti gli ingredienti. Forma un panetto rettangolare, avvolgilo nella pellicola e lascia riposare in frigo per almeno un'ora.

Il consiglio della Maestra Maria: per stendere e tagliare perfettamente l'impasto utilizza il tappetino di silicone posto direttamente sulla teglia che andrà in forno, così da non dover spostare i biscotti ed ottenere una forma precisa. Per stendere un impasto perfettamente liscio aiutati con la carta da forno ed utilizza la guida per matterello da 0,6 mm, così da avere un unico spessore.

Le sagome di biscotto: Ritaglia le sagome dei biscotti utilizzando i pezzi presenti nel kit in modo da ottenere 2 facciate, 2 tetti, 2 pareti, 2 tettoie, porte e finestre. Inforna per circa 10-12 minuti a 170°C. Lascia raffreddare bene prima di procedere al montaggio.

Preparation: Quickly knead the butter at room-temperature with the sugar, then add eggs and finally the flour. Knead until all the ingredients are mixed well. Give the dough a rectangular shape, wrap it in a plastic film and let it rest in the refrigerator for at least one hour.

The advice of our instructor Maria: to roll out the dough and cut it out perfectly, use the silicone mat, placing it directly on the baking tray which will go into the oven. In this way you will avoid moving the shapes and you'll obtain a more precise form. Use the parchment paper to roll and get a smooth dough and use 0.6 mm rolling pin guides, for a uniform thickness.

The cookie shapes: Cut out the shapes using the cutters included in the set in order to get 2 fronts of the house, 2 roofs, 2 lateral walls, 2 eaves, doors and windows. Bake them at 170°C for about 10-12 minutes. Let them cool, before assembling the house.



Come montare la casetta

1. Utilizza la ghiaccia reale come collante per assemblare il fronte della casetta alle pareti laterali. Con l'aiuto di una sac à poche e di un cornetto tondo (n° 5 o 6) distribuisci uno strato uniforme di ghiaccia lungo i bordi dei vari pezzi.
2. Procedi montando le due pareti alle facciate praticando una leggera pressione. Lascia asciugare per almeno un giorno prima di montare il tetto.
3. Procedi applicando uno strato di ghiaccia reale lungo i bordi superiori della casetta e poggia i due pezzi che formeranno il tetto. Sigilla al centro le due parti con dell'altra ghiaccia ed infine, fissa la tettoia. Lascia asciugare per qualche ora affinché ciascun pezzo abbia aderito perfettamente prima di procedere alla decorazione.

How to assemble the house

1. Use the royal icing as glue to join the front and the back of the house to the lateral walls. With the piping bag and a round nozzle (n° 5 or 6) put a uniform layer of royal icing along the edges of each piece.
2. Proceed by putting together the fronts of the house to the lateral walls, practicing a little pressure. Let them dry for at least one day before assembling the roof.
3. Apply the royal icing along the upper edges of the house and place over them the two shapes that will form the roof. Seal them in the center with other royal icing and finally fix the eaves. Let them dry for few hours until each piece has adhered perfectly before decorating.





Decorazione

Divertiti a decorare la tua casetta utilizzando la pasta di zucchero colorata. Realizza delle strisce con il tagliapasta tettoia e ricopri così il tetto, avendo cura di collocarle in posizione sfalsata rispetto alla prima fila. Effettua l'operazione su tutta la superficie utilizzando della colla alimentare come fissante.

Rivesti le sagome di biscotti, porta e finestre, stendendo la pasta di zucchero con la guida per mattarello da 1 mm. Utilizza la colla alimentare per attaccarle.

Il consiglio della Maestra Maria: scegli una base che utilizzerai per presentare la tua casetta, assemblala e decoralala direttamente su di essa. Eviterai così di doverla spostare.



Decoration

Have fun decorating your house with some colored sugar paste. Cut out several stripes with the eaves cutter and cover the roof taking care to place them in an offset position from the previous row. Do the same on the entire surface and use some edible adhesive to glue the decorations.

To cover the shapes of the door and the windows, roll out the colored sugar paste with 1 mm rolling pin guide and glue it with edible adhesive.

Our Instructor's suggestion: choose a cake board where you will present your house, assemble and decorate the house directly on it. In this way you will avoid moving it later.



IDEA

“Arricchisci la tua casetta con dettagli originali dando libero sfogo alla tua fantasia. Puoi realizzare, ad esempio, dei simpatici alberelli rivestendo di ghiaccia reale dei coni gelato.”

“Enrich your house with original details, giving vent to your imagination. For example, make these little trees, coating some ice cream cones with royal icing.”



La Fattoria degli Animali

The Animal Farm

Per la decorazione:

Ghiaccia reale
Pasta di zucchero colorata
Colla alimentare
Gel colorante
Decorazioni di zucchero pronte all'uso

For the decoration:

Royal icing
Colored sugar paste
Edible adhesive
Coloring gel
Ready-to-use sugar decorations

Realizza questa simpatica fattoria seguendo i consigli della Maestra Maria, così da creare decorazioni semplici ed originali.

Make this funny farm following the advice of our Instructor and create simple and original decorations.

Guarda anche il tutorial su

Watch also the tutorial at

decora.it

Decorazione

1. Rivesti le sagome dei biscotti prima di assemblarle e lascia asciugare le decorazioni; in questo modo avrai una tenuta più salda che ti faciliterà il montaggio. Con la Decortwist potrai rifinire con precisione i dettagli creando cordoncini di svariate forme e misure. Utilizza la trafila con fessura lunga n°14 fornita dal kit e della pasta di zucchero rossa per realizzare delle strisce schiacciate che andranno a decorare le pareti della fattoria. Con la trafila multiforo n°18 e della pasta di zucchero cacao crea dei cordoncini sottili da intervallare alle strisce rosse. Per ritagliare con precisione, utilizza il coltello multiuso e fissa il tutto con della colla alimentare.

Decoration

1. Coat the cookies with the sugar paste before assembling the house and let the decorations dry; in this way you will have a better fit and the assembly of the house will be easier. You can refine the details with the Decortwist making some cords of various sizes and dimensions. Use the n°14 plate die with long slot, provided by the kit and the red sugar paste to achieve the flattened stripes which will be glued to the lateral sides of farm. Then, using the n°18 multi-hole die and the cocoa sugar paste you can make some thin cords to insert between. To cut and refine the details use the multipurpose knife and glue them directly on the cookies with some edible adhesive.



2. La ghiaccia reale è un ottimo collante che potrai utilizzare per assemblare il fronte della casetta con le pareti laterali; procedi attaccando un pezzo per volta praticando sempre una leggera pressione. Per una tenuta maggiore il consiglio della Maestra è di lasciar asciugare per almeno un giorno prima di continuare con la decorazione.

2. The royal icing is perfect as glue; you can use it to assemble the front of the house to the lateral walls. Spread it with the piping bag along the edges of different pieces. Proceed by putting together piece by piece, practicing a little pressure. For a stronger hold our Instructor's advice is to let them dry for at least a day before continuing with the decoration.

3. Puoi utilizzare della pasta di zucchero bianca, modellata con la Decortwist con la trafilatura n°9, per finire gli angoli della fattoria; in questo modo ci sarà maggiore adesione delle sagome e cura dei dettagli.

3. You can use the white sugar paste, molding it with the Decortwist using the n° 9 die, to finish off the corners of the farm; in this way there will be greater adhesion of shapes and the details will be more evident.



IDEA

Puoi ricavare dalla facciata principale una finestra rettangolare ritagliando la sagoma di biscotto con il tagliapasta camino B. Per rendere il tutto più realistico decora la grande finestra con due pezzi di biscotto ritagliati con il tagliapasta tettoia e incollali specularmente con della ghiaccia reale prima di assemblare il tetto.

You can get a rectangular window from the main facade, cutting out the cookie with chimney B cutter. To make this window more realistic, refine it with two cookie pieces cutting out with the eaves cutter. Paste them symmetrically with some royal icing before assembling the roof.



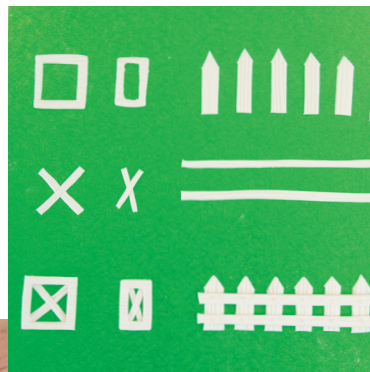


4. Monta il tetto utilizzando un abbondante strato di ghiaccia reale come collante, facendo attenzione a sigillare tutti i bordi. Per l'effetto paglia puoi utilizzare la Decortwist con la trafila multiforo n°18 ponendo all'interno del serbatoio della pasta di zucchero gialla e arancione così da ottenere la sfumatura. Ti consigliamo di applicare i fili ottenuti su diverse altezze partendo dal basso ed utilizzando sempre della ghiaccia come collante.

4. Place the roof using a thick layer of royal icing as glue, to ensure more cohesion of the edges. For the straw effect you can use the n° 18 multi-hole die of the Decortwist, placing in its tank some yellow and orange sugar paste. Thus you can obtain a more realistic shade. We recommend you to apply the threads obtained on different heights starting from the bottom of the roof always using the royal icing as glue.

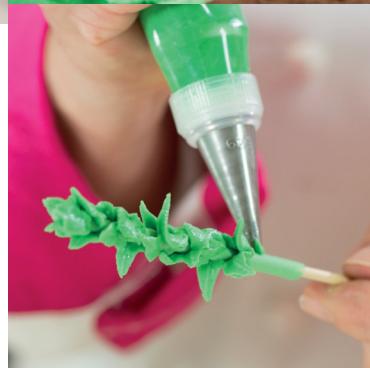
Il consiglio della Maestra Maria: per i dettagli utilizza la pasta di gomma per una tenuta maggiore. Per realizzare la porta, le finestre e la staccionata della fattoria utilizza i tagliapasta quadrati. Per ottenere un effetto realistico usa il foglio decorativo effetto legno.

The advice of our Instructor Maria: make the details with the gum paste for a stronger hold. To realize the door, windows and the fence use the square cutter. To have a more realistic effect, use the decorative sheet which gives a wood design.



5. Libera la tua immaginazione e rifinisci le decorazioni della tua fattoria. Per i dettagli esterni puoi realizzare dei ciuffi d'erba con della ghiaccia colorata ed il cornetto n°233, oppure puoi utilizzare delle decorazioni già pronte come le pietre di albicocca, cioccolato e marzipane. Per ottenere dei divertenti alberelli rivesti dei bastoncini con della ghiaccia verde e crea tante piccole foglioline con il cornetto n°65.

5. Use your imagination and round off the details. For example for the outside decorations make some tufts of grass with the royal icing and the nozzle n°233. Moreover you can put on your cake board some ready-to-use sugar decorations, such as the apricot, chocolate and marzipan sugar stones. You can also make some funny trees covering some sticks with green royal icing molded into many small leaflets, using the n°65 nozzle.





La Casetta di Natale

The Christmas House

Ingredienti:

375 g di miele
175 g di zucchero
80 g di burro
750 g di farina
1 uovo
2 cucchiaini di
cannella in polvere
½ cucchiaino di
zenzero in polvere
1 pizzico di sale
10 g di lievito

Per la decorazione:

Ghiaccia reale
Pasta di zucchero
Colla alimentare
Gel colorante
Zollette di zucchero

Ingredients:

375 g honey
175 g sugar
80 g butter
750 g flour
1 egg
2 tablespoons of
cinnamon powder
½ teaspoon of ginger
powder
1 pinch of salt
10 g baking powder

For the decoration:

Royal icing
Colored sugar paste
Edible adhesive
Colouring gel
Sugar cubes

Procedimento: Riscalda il miele con lo zucchero ed il burro fino a quando gli stessi non si saranno sciolti completamente e lascia raffreddare il tutto. Una volta freddo aggiungi la farina, l'uovo, le spezie, il sale ed il lievito. Lavora bene fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Stendi l'impasto con il mattarello e le apposite guide in modo da ottenere uno spessore di 1,5 cm. Utilizza i tagliapasta per ricavare le sagome così come già illustrato per la casetta dei sogni ed inforna per circa 15 minuti ad una temperatura di 170°C.

Idea: Cospargi il tetto con delle scaglie per ottenere un effetto "ghiaccio" ed utilizza delle zollette di zucchero per arricchire le tue decorazioni.

Preparation: Heat up the honey with sugar and butter, until they are completely melted and then let cool. Once the mix is cool, add the flour, the egg, the spices, the salt and the baking powder. Stir it until the mixture becomes smooth and homogeneous. Roll the dough out with a rolling pin and its guides, until you obtain a thickness of 1.5 cm. Use the cutter set to obtain all the shapes as it has just been illustrated in the Fairy Tales House and bake them at a temperature of about 70°C for 15 minutes.

Idea: Sprinkle the roof with some sparkles to get the snow effect and use some sugar cubes to enrich your decorations.



Decora®

Follow us

 >Decora

 >Decoracondolcezza

 >Decora TV

 >@Decoracakes

 >Decoracakes

Karma srl
via S. Brun, 8
Salerno - Italy

decora.it

Cod. 0000871

