



Decora[®]
**CIOCCOLATO
CHOCOLATE**
STEP BY STEP





28°/29°

CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE

29°/30°

CIOCCOLATO AL LATTE MILK CHOCOLATE

31°/32°

CIOCCOLATO FONDENTE DARK CHOCOLATE



Temperaggio:

STEP 1: Versa i dischetti di cioccolato in una ciotola in policarbonato.

STEP 2: Poni la ciotola nel microonde e sciogli il cioccolato ad una potenza media.

STEP 3: Estrai i dischetti di cioccolato dal microonde ogni 15-20 secondi e mescola bene per fare sì che il calore si distribuisca uniformemente evitando che il cioccolato si bruci.

STEP 4: Ripeti la procedura finché il cioccolato non si sarà sciolto quasi completamente. Nella ciotola dovranno ancora essere visibili alcuni dischetti.

STEP 5: Togli la ciotola dal microonde e mescola bene finché non saranno scomparsi tutti i frammenti di cioccolato. Con il termometro verifica la temperatura seguendo la scala indicata nella tabella con le indicazioni per i diversi cioccolati. A questo punto, il cioccolato risulterà morbido e leggermente più denso. Ciò significa che è stato temperato correttamente ed è pronto per essere utilizzato.

Tempering:

STEP 1: Place the chocolate discs in a polycarbonate bowl.

STEP 2: Put the bowl in the microwave and melt the chocolate on medium power.

STEP 3: Microwave in short bursts of 15-20 seconds, stirring vigorously between the bursts to ensure that the heat is distributed evenly so that the chocolate doesn't burn.

STEP 4: Repeat the procedure until nearly all the chocolate has melted; some discs should still be visible in the bowl.

STEP 5: Remove the bowl from the microwave and stir well until all the chocolate discs have disappeared. Use a thermometer to check the temperature of the chocolate, using the table as a reference for the different types of chocolate. At this point, the chocolate should be smooth and slightly thicker, which means that it has tempered properly and is ready to use.

Tempérage:

ÉTAPE 1 : Verse les disques de chocolat dans un bol en polycarbonate.

ÉTAPE 2 : Mets le bol dans le four à micro-ondes et dissous le chocolat à puissance moyenne.

ÉTAPE 3 : Retire les disques de chocolat du four à micro-ondes toutes les 15 à 20 secondes et mélange bien pour permettre que la chaleur se distribue de manière uniforme en évitant que le chocolat brûle.

ÉTAPE 4 : Répète la procédure jusqu'à ce que le chocolat soit presque complètement dissous. Quelques disques doivent être encore visibles dans le bol.

ÉTAPE 5 : Retire le bol du four à micro-ondes et mélange bien jusqu'à ce que tous les morceaux de chocolat aient disparu. Vérifie la température à l'aide d'un thermomètre en suivant l'échelle du tableau avec les indications pour les différents chocolats. Alors, le chocolat sera mou et légèrement plus dense. Cela signifie qu'il a été correctement tempéré et qu'il est prêt à être utilisé.

Templado:

PASO 1: Verter los discos de chocolate en un bol de policarbonato.

PASO 2: Colocar el bol en el microondas y derretir el chocolate a media potencia.

PASO 3: Sacar los discos de chocolate del microondas cada 15-20 segundos y remover bien para que el calor se distribuya uniformemente y el chocolate no se queme.

PASO 4: Repetir el proceso hasta que el chocolate se haya derretido casi por completo. Se deberían ver algunos discos en el bol.

PASO 5: Sacar el bol del microondas y remover bien hasta que hayan desaparecido todos los fragmentos de chocolate. Utilizar el termómetro para controlar la temperatura según la escala indicada en la tabla para los diferentes chocolates. En este punto, el chocolate estará blando y ligeramente más espeso. Esto significa que se ha templado correctamente y está listo para ser utilizado.

Temperierung:

SCHRITT 1: Die Schokoladenchips in eine Polycarbonat-Schüssel geben.

SCHRITT 2: Die Schüssel in die Mikrowelle stellen und die Schokolade auf mittlerer Stufe schmelzen.

SCHRITT 3: Die Schokoladenchips alle 15-20 Sekunden aus der Mikrowelle nehmen und gut umrühren, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt und ein Anbrennen der Schokolade vermieden wird.

SCHRITT 4: Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Schokolade fast vollständig geschmolzen ist. Es sollten noch einige Chips in der Schüssel zu sehen sein.

SCHRITT 5: Die Schüssel aus der Mikrowelle nehmen und die Schokolade gut umrühren, bis alle Schokoladenstückchen verschwunden sind. Prüfen Sie mit dem Thermometer die Temperatur. Richten Sie sich dabei nach der in der Tabelle angegebenen Temperatur für die verschiedenen Schokoladensorten. Nun ist die Schokolade weich und leicht dickflüssiger. Das bedeutet, dass sie richtig temperiert wurde und bereit für den weiteren Gebrauch ist.

- 🇮🇹 Versa 300 g di cioccolato temperato in una delle due cavità.
- 🇬🇧 Pour 300 g of chocolate into one of the two half egg molds.
- 🇪🇸 Verter 300 g de chocolate atemperado en una de las dos cavidades.
- 🇫🇷 Verse 300 g de chocolat tempéré dans une des deux cavités.
- 🇩🇪 Gießen Sie 300 g temperierte Schokolade in eine der beiden Vertiefungen.



- 🇮🇹 Sovrapponi il secondo stampo e fissalo all'altro utilizzando le molle cromate.
- 🇬🇧 Place the other half on top and fasten the two together with the chrome-plated spring clips.
- 🇪🇸 Superponer el segundo molde y fijarlo al otro utilizando los muelles cromados.
- 🇫🇷 Superpose le deuxième moule et fixe-le à l'autre en utilisant les ressorts chromés.
- 🇩🇪 Setzen Sie die zweite Form darüber und befestigen Sie sie mit den Chromfedern.



- 🇮🇹 Con dei movimenti rotatori distribuisci il cioccolato sulla superficie di entrambi gli stampi.
- 🇬🇧 With rotating motions, distribute the chocolate so that it covers both halves.
- 🇪🇸 Con movimientos giratorios, repartir el chocolate por la superficie de ambos moldes.
- 🇫🇷 Distribue le chocolat sur la surface des deux moules à l'aide de mouvements de rotation.
- 🇩🇪 Die Schokolade mit kreisenden Bewegungen auf der Oberfläche der beiden Formen verteilen.



- 🇮🇹 Lascia raffreddare preferibilmente ad una temperatura di 19°/ 23°C per circa 30 minuti prima di sfornare l'uovo intero.
- 🇬🇧 Leave to cool for about 30 minutes until it reaches a temperature of approximately 19°/23°C before turning out the whole egg.
- 🇪🇸 Dejar enfriar preferentemente a una temperatura de 19°/23°C durante unos 30 minutos antes de desmoldar el huevo entero.
- 🇫🇷 Laisse refroidir de préférence à une température de 19° C/23 °C pendant environ 30 minutes avant de démouler l'œuf entier.
- 🇩🇪 Bei einer Temperatur zwischen 19 °C und 23 °C etwa 30 Minuten abkühlen lassen, bevor das Ei aus der Form genommen werden kann.



Flat
HOW TO DO IT

- 🇮🇹 Colora il cioccolato bianco temperato usando i coloranti liposolubili di varie tonalità. Spennella lo stampo con i vari colori così ottenuti. Lascia solidificare per qualche minuto e poi versa il cioccolato per realizzare il tuo uovo con pennellate artistiche.
- 🇬🇧 Color tempered white chocolate with different shades of fat-soluble colors. Brush each half mold with the colored chocolate and leave to set for a few minutes. Then pour in the chocolate of your choice to make your chocolate egg with artistic brush strokes.
- 🇪🇸 Colorear el chocolate blanco atemperado con colorantes liposolubles de varios tonos. Pincelar el molde con los distintos colores así obtenidos. Dejar que se solidifique durante unos minutos y luego verter el chocolate para hacer tu huevo con pinceladas artísticas.
- 🇫🇷 Teins le chocolat blanc tempéré en utilisant les colorants liposolubles de plusieurs tons. Badigeonne le moule avec les différentes couleurs obtenues. Laisse solidifier pendant quelques minutes, puis verse le chocolat pour réaliser ton œuf avec des touches artistiques.
- 🇩🇪 Färben Sie die temperierte weiße Schokolade mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe in verschiedenen Farbtönen. Pinseln Sie die Form mit den so erhaltenen Farben ein. Lassen Sie sie einige Minuten lang fest werden und gießen Sie dann die Schokolade hinein. Auf diese Weise gestalten Sie Ihr Ei mit kunstvollen Pinselstrichen.



Slurp
HOW TO DO IT

- 🇮🇹 Per un uovo marmorizzato, tempera i tre tipi di cioccolato e versali nello stampo alternandoli. Durante il movimento rotatorio, il cioccolato si distribuirà casualmente creando un effetto simile alle venature del marmo.
- 🇬🇧 For a marble effect, temper all three types of chocolate and pour them into the mold alternately. As you rotate the mold, the chocolate will casually mix, creating a marble-like effect.
- 🇪🇸 Para obtener un huevo marmolado, atemperar los tres tipos de chocolate y verterlos en el molde alternándolos. Durante el movimiento giratorio, el chocolate se distribuirá aleatoriamente, creando un efecto similar al de las vetas del mármol.
- 🇫🇷 Pour un œuf marbré, tempère les trois types de chocolat et verse-les dans le moule en les alternant. Pendant le mouvement de rotation, le chocolat sera distribué au hasard en créant un effet similaire à l'aspect veiné du marbre.
- 🇩🇪 Für ein marmoriertes Ei temperieren Sie die drei Schokoladensorten und gießen sie abwechselnd in die Form. Während der Drehbewegung wird die Schokolade nach dem Zufallsprinzip verteilt, wodurch ein Effekt entsteht, der der Maserung von Marmor ähnelt.



- 🇮🇹 Per ottenere un uovo bicolore, versa del cioccolato temperato colorato nella parte dello stampo con il decoro. Lascia solidificare e poi aggiungi la restante parte del cioccolato distribuendolo sull'intera superficie dello stampo.
- 🇬🇧 For a two-color egg, pour the colored tempered chocolate in the half mold with the decoration and leave to set. Then add the remaining chocolate, distributing it over the entire surface of the egg mold.
- 🇪🇸 Para hacer un huevo bicolore, verter el chocolate atemperado de color en la parte del molde con la decoración. Dejar que se solidifique y luego añadir el resto del chocolate, extendiéndolo por toda la superficie del molde.
- 🇫🇷 Pour obtenir un œuf bicolore, verse du chocolat tempéré et coloré dans la partie du moule avec la décoration. Laisse solidifier, ensuite ajoute la partie restante du chocolat en la distribuant sur toute la surface du moule.
- 🇩🇪 Um ein zweifarbiges Ei herzustellen, gießen Sie farbige, temperierte Schokolade in den Teil der Form mit der Verzierung. Lassen Sie die Schokolade fest werden und geben Sie dann die restliche Schokolade hinzu und verteilen Sie diese auf der gesamten Oberfläche der Form.



facilecondecora

-  decora
-  decoracondolcezza
-  decora TV
-  @decoracakes
-  decoracakes

decora.it



0002457

Karma S.r.l.
Via S. Brun, 8
Salerno - Italy

I ♥
Decora

Tutto il materiale pubblicato sulla presente brochure, a titolo esemplificativo testi, immagini, loghi, laddove non diversamente specificato, è di proprietà della Karma S.r.l., PI. 05441361002 ed è da intendersi protetto dalle leggi sul diritto d'autore e diritto industriale. E' consentita la riproduzione del materiale presente sulla brochure solo ed esclusivamente citando che esso è di proprietà di Karma S.r.l.. Qualsiasi altro utilizzo di detto materiale è espressamente vietato.

All the material published on this brochure, i.e. texts, images, logos, if not specified differently, is propriety of Karma S.r.l., VAT No.: 05441361002 and is protected by the laws on copyright and industrial rights. The reproduction of the material published on this brochure is allowed only by mentioning that it is propriety of Karma S.r.l.. Any other use of such material is expressly prohibited.