



## Le Crostate Moderne *Modern Tarts*

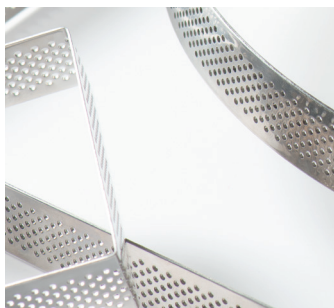


---

Sagome Microforate,  
Scopri i vantaggi di una  
tecnica moderna.

*Perforated Shapes,  
Find out all advantages for  
a modern technique.*

---





## Forme Perfette

*Perfect shapes*



Cotture Omogenea



*Homogeneous Baking*



## Per Crostate Moderne

*For making Modern Tarts*



## LE CROSTATE MODERNE

**1.** Utilizza la ricetta che preferisci per preparare la pasta frolla. Stendila fino ad ottenere uno spessore di circa 3 mm. Ritaglia la base della crostata direttamente su una teglia rivestita con carta da forno.

**2.** Rimuovi la pasta frolla in eccesso senza sollevare la sagoma.

**3.** Ritaglia con la Rotella delle strisce più alte rispetto al bordo della forma.

**4.** Rivesti i bordi con le strisce ottenute. Fai aderire bene i lati alla base della crostata per evitare si separino in fase di cottura.

**5.** Rimuovi gli eccessi di pasta frolla lungo i bordi.

**6.** Fora la superficie con il rullo bucasfoglie. Poni in freezer per 20 minuti prima di infornare.

## MODERN TARTS

**1.** Use your favorite recipe to prepare the shortcrust pastry. Roll it out until obtaining a thickness of about 3 mm. Cut the base of the tart directly onto the baking tray lined with baking paper.

**2.** Remove the dough excess without lifting the shape.

**3.** Cut with the Wheel some strips, higher than the edge of the shape.

**4.** Cover the edges with the obtained strips. Make the sides adhere well to the base of the tart to avoid they detach during the baking.

**5.** Remove the excesses along the edges.

**6.** Pierce the surface with the Pastry Piercing Roller. Let it in the freezer for 20 minutes before baking.



**Mini Rullo Bucasfoglia**  
**Mini Pastry Piercing Roller**





Utilizza i Cornetti  
per farcire!

*Use our Nozzles  
for the filling!*



**Cornetto Saint Honoré**  
Saint Honoré Nozzle



**Cornetto Stella**  
Star Nozzle



**Cornetto Tondo**  
Round Nozzle





Decora

## Crostata Quadrata al Cioccolato

### *Square Chocolate Tart*

**La crostata:** mescola con il mixer a velocità media la farina, lo zucchero a velo, il cioccolato, il burro ed il sale fino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungi l'uovo e mescola fino a quando l'impasto non sarà diventato omogeneo. Avvolgilo nella pellicola e lascia in frigo per circa mezz'ora.

Spolvera la superficie di lavoro con la farina e stendi l'impasto con il matterello fino a raggiungere uno spessore uniforme e sottile. Ricopri la sagoma microforata con l'impasto ottenuto, premendo con le dita verso il basso per farla aderire perfettamente ai bordi. Con un coltello ritaglia l'impasto in eccesso e fora la superficie con un Rullo Bucasfoglia. Poni in freezer per circa 15 minuti. Inforna a 170°C in forno già caldo per 25 minuti. Sforna la crostata e lasciala raffreddare sulla griglia raffreddatorta.

**La farcitura:** riscalda la panna a fuoco lento fino a portarla a bollore. Versa la crema in una ciotola sui dischetti di cioccolato e mescola con delicatezza. Lascia raffreddare per qualche minuto e mescola nuovamente fino a quando la crema non risulterà lucida e cremosa. Aggiungi il sale e l'estratto di vaniglia. Versa la crema di cioccolato sulla base di pasta frolla. Poni in freezer per qualche ora prima di decorare. Decora con meringhe colorate, macarons e Perline di Zucchero.

**The crust:** mix with the food mixer the flour, the sugar, the chocolate powder, the butter and the salt. Blend at medium speed until getting a sandy consistency. Add the egg and stir accurately. Wrap it in cling film and let it in the fridge for about half an hour.

Roll the dough out with a rolling pin until it reaches a thin and uniform thickness. Cover the Perforated Shape with the mixture, pressing the side edges down with your fingers to make it adhere perfectly to the base. With the knife, cut out the dough excess and pierce the surface with the Piercing Roller. Let it in the freezer for about 15 minutes. Bake at 170°C in a preheated oven for 25 minutes. Take the tart out of the oven and let it cool.

**The filling:** boil the cream over low heat. Pour it in a bowl and add the chocolate discs. Stir it gently until it melts. Let it rest for few minutes and stir again until the cream will be thick. Add the salt and the Vanilla Extract. Let it cool. Pour the chocolate cream on the pastry base. Let it in the freezer for few hours before decorating. You can make colored meringues, stuffed macarons and sugar pearls for the decoration.

### INGREDIENTI:

- 180 g di farina
- 50 g di zucchero a velo
- 20 g di cioccolato in polvere
- 100 g di burro a cubetti
- 1 uovo
- Un pizzico di sale

### LA FARCITURA:

- 250 ml di panna fresca
- 200 g di cioccolato fondente in dischetti
- 150 g di cioccolato al latte in dischetti
- Mezzo cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di Estratto di Vaniglia

### INGREDIENTS:

- 180 g of flour
- 50 g of powdered sugar
- 20 g of chocolate powder
- 100 g of sliced butter
- 1 egg
- A pinch of salt

### THE FILLING:

- 250 ml of fresh cream
- 200 g of dark chocolate discs
- 150 g of milk chocolate discs
- Half a teaspoon of salt
- 1 teaspoon of Vanilla Extract



Cornetto Sultane  
Sultane Nozzle



Cioccolato in Dischetti  
Chocolate Discs



Decorazioni in Zucchero  
Sugar Decorations



Estratto Vaniglia  
Vanilla Extract







Decora®

## Crostata Floreale con Crema al Limone

### *Floral Tart with Lemon Cream*

**La crostata:** amalgama con il mixer la farina con lo zucchero a velo, il sale ed il burro. Ottenuta una consistenza sabbiosa, aggiungi l'uovo e mescola a velocità media fino a quando l'impasto non sarà diventato omogeneo. Avvolgi nella pellicola trasparente e lascia in frigo per circa mezz'ora.

Stendi l'impasto con il matterello fino a raggiungere uno spessore sottile ed uniforme. Ricopri la sagoma microforata con l'impasto ottenuto rimuovendo la frolla in eccesso e fora la superficie con il Rullo Bucasfoglie. Poni in freezer per circa 15 minuti. Inforna a 170°C in forno già caldo per circa 25 minuti.

Sforna la crostata e lasciala raffreddare.

**La farcitura:** prepara la crema mescolando le uova, lo zucchero, la scorza ed il succo di limone ed infine la panna. Cuoci a bagnomaria e mescola accuratamente. Quando il composto sarà diventato cremoso, toglì dal fuoco ed aggiungi il burro. Continua a cuocere fino a quando il burro non si sarà completamente sciolto. Lascia raffreddare prima di farcire la crostata.

**The crust:** blend with a mixer the flour with the sugar, the salt and the butter. Mix well until obtaining a sandy consistency. Add the egg and mix at low speed to obtain a homogeneous mixture. Wrap it in film and let it rest for about half an hour.

Roll out the dough with a rolling pin until it reaches a thin and uniform thickness. Cover the perforated shape with the obtained mixture removing the dough excess and piercing the surface with the Pastry Piercing Roller. Let it in the freezer for about 15 minutes. Bake at 170° C in a preheated oven for about 25 minutes. Take it out of the oven and let it cool.

**The filling:** prepare the cream mixing the eggs, the sugar, the rind and the juice of lemons. Add finally the fresh cream. Cook in a bain-marie and mix accurately. When the mixture has become creamy, remove from the heat and add the butter. Blend until the butter will be completely melted. Let it cool before filling the tart.

## INGREDIENTS

- 200 g di farina
- 50 g di zucchero a velo
- Un pizzico di sale
- 100 g di burro a cubetti
- 1 uovo

## LA FARCITURA

- 3 uova
- 150 g di zucchero
- La scorza grattugiata di 1 limone
- 170 g di succo di limone
- 90 g di panna fresca
- 100 g di burro a cubetti

## INGREDIENTS:

- 200 g flour
- 100 g sliced butter
- 50 g powdered sugar
- A pinch of salt
- 1 egg

## THE FILLING:

- 3 eggs
- 150 g sugar
- Finely grated lemon zest
- 170 g lemon juice
- 90 g of fresh cream
- 100 g sliced butter



Gelatina Spray  
Gelatin Spray



Grattugia con Lama Fine  
Grater with Fine Blade





*Decora*

## Crostata con Macarons *Tart with Macarons*

**La crostata:** mescola con il mixer a velocità media la farina, lo zucchero a velo, il burro ed il sale fino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungi l'uovo e mescola fino a quando l'impasto non sarà diventato omogeneo. Avvolgilo nella pellicola e lascia in frigo per circa mezz'ora. Stendi l'impasto con il matterello fino a raggiungere uno spessore sottile ed uniforme. Ricopri la sagoma microforata con l'impasto ottenuto, facendolo aderire perfettamente alla base. Con il coltello ritaglia la frolla in eccesso e fora la superficie con il Rullo Bucasfoglie. Poni in freezer per circa 15 minuti.

Inforna a 170°C in forno già caldo per 25 minuti. Sforna la crostata e lasciala raffreddare.

**La farcitura:** riscalda in un pentolino, a fuoco lento, il latte ed il burro mescolando accuratamente. Porta a bollire il composto e continua a cuocere a fuoco lento per circa 10-12 minuti, facendo attenzione a non bruciarlo. Rimuovi dal fuoco ed aggiungi il cioccolato bianco. Continua a girare fino a quando il cioccolato non si sarà completamente sciolto. Aggiungi il colorante alimentare e l'aroma rosa.

Farisci la crostata con la crema e lasciala raffreddare prima di decorare. Puoi rifinire il tuo dessert con dei macarons colorati, dei ciuffetti di meringa e qualche perlina.

**The crust:** pour the flour, the sugar, the butter and the salt into the food mixer and mix at medium speed until getting a sandy consistency. Add the egg and stir until the dough has become homogeneous. Wrap it in film and let it in the fridge for about half an hour. Roll out the dough with the Rolling Pin until it reaches a thin and uniform thickness. Cover the micro-perforated shape, ensuring that the base adheres to the edges. With the knife, cut out the pastry excess and pierce the surface with the Pastry Piercing Roller. Place in the freezer for about 15 minutes.

Bake at 170° C in a preheated oven for 25 minutes. Take it out and let it cool.

**The filling:** heat the milk and the butter in a saucepan stirring accurately.

Boil the mixture for about 10-12 minutes taking care to not burn it. Remove from the flame and add white chocolate. Blend well until the chocolate will be completely melted. Add the flavor and the coloring gel.

Stuff the tart with the cream and let it cool before decorating. You can finish your dessert with colorful macarons, tufts of meringue and some nonpareils.



### INGREDIENTI:

- 200 g di farina
- 50 g di zucchero a velo
- 100 g di burro a cubetti
- Un pizzico di sale
- 1 uovo

### LA FARCITURA:

- 340 g di latte condensato
- 35 g di burro
- 200 g di Cioccolato Bianco in Dischetti
- Poche gocce di Aroma Rosa
- Colorante in Gel Rosa

### INGREDIENTS:

- 200 g of flour
- 50 g of powdered sugar
- 100 g of sliced butter
- A pinch of salt
- 1 egg

### THE FILLING:

- 340 g of condensed milk
- 35 g of butter
- 200 g of White Chocolate Discs
- Few drops of Rose Flavor
- Pink Coloring Gel



Rose in Zucchero  
Sugar Roses



Preparato per Macaron  
Macaron Mix





*Decora®*

## Crostata con Panna Cotta al Lampone *Tart with Raspberry Panna Cotta*

Lavora il burro ammorbidito con la farina. Unisci al composto lo zucchero, l'Aroma Vaniglia, il sale ed il tuorlo d'uovo. Amalgama bene fino ad ottenere un panetto morbido. Lascia riposare in frigo per 1 ora coperto da pellicola. Rivesti le sagome e cuoci in forno preriscaldato e ventilato a 180°C per 10 minuti o fino a quando la superficie non sarà dorata. Lascia raffreddare.

Prepara la crema riscaldando in un pentolino la panna. Quando avrà raggiunto una temperatura di circa 50°C, togliere dal fuoco ed aggiungere la gelatina in polvere e lo zucchero. Mescola con un mixer per qualche minuto. Aggiungi l'aroma e continua a mescolare. Versa il composto in uno stampo della stessa dimensione della sagoma e poni in freezer per qualche ora fino a quando il composto non si sarà solidificato. Sforma la panna cotta congelata e posizionala nella base per crostata. Decora la crostata con della frutta fresca e ciuffetti di meringa.

Knead the butter with the flour. Add the sugar, the Vanilla Flavor, the salt and the egg yolk. Blend it well until you get a soft dough. Let it rest in the fridge for 1 hour covered with a clingfilm. Cover the shape and bake in a preheated and ventilated oven at 180° C for 10 minutes or until the surface became golden. Let it cool.

Prepare the cream heating the fresh cream in a saucepan. When it reaches a temperature of about 50° C, remove from the heat and add the powdered gelatine and the sugar. Mix with a mixer for few minutes. Add the flavor and stir well. Pour the mixture into a mould of the same dimension of the perforated shape. Place in the freezer for few hours until the mixture has solidified. Unmold the frozen panna cotta and put it into the tart base. Decorate the tart with fresh fruit and tufts of meringue.

**Ingredienti:** 60 g di burro / 125 g di farina / 45 g di zucchero in polvere / Mezzo cucchiaino di Aroma Vaniglia / 1 pizzico di sale / 1 tuorlo d'uovo /  
**Per la crema:** 1 lt di panna fresca / 16 g di gelatina istantanea / 150 g di zucchero / Qualche goccia di aroma al lampone.

**Ingredients:** 60 g of butter / 125 g of flour / 45 g of powdered sugar / Half a teaspoon of Vanilla Flavor / 1 pinch of salt / 1 egg yolk /  
**For the cream:** 1 lt of fresh cream / 16 g of instant gelatine / 150 g of sugar / Few drops of Raspberry Flavor.



**Ciotola in Policarbonato**  
Polycarbonate Bowl



**Pinza da Cucina**  
Kitchen Tweezer



**Decora®**

## Crostata alla Mandorla con Meringa

### *Almond Tart with Meringue*

Lavora accuratamente il burro ammorbidito con lo zucchero. Aggiungi l'uovo, le farine e l'Aroma. Amalgama bene fino a quando il composto non diventerà omogeneo. Lascia riposare in frigo per 1 ora. Rivesti la sagoma e cuoci in forno preriscaldato e ventilato a 180°C per circa 10 minuti o fino a quando la superficie non sarà diventata dorata. Lascia raffreddare.

Monta a velocità media i bianchi d'uovo ed appena il composto inizia a fare la schiuma aggiungi a poco a poco lo zucchero semolato. Unisci delicatamente lo Zucchero Decora mescolando con la Spatola. Versa il composto all'interno della Sac à Poche e con il cornetto Saint Honoré realizza la farcitura. Utilizzando il Bruciatore brucia leggermente la meringa donando un colore dorato sulla sommità dei ciuffi.

Carefully blend the softened butter with the sugar. Add the egg, the flours and the Flavor. Mix well until the mixture will become homogeneous. Let it rest in the fridge for 1 hour. Coat the shape and bake it in a preheated and ventilated oven at 180° C for about 10 minutes or until the surface has turned golden. Let it cool.

Whip the egg whites at medium speed and as soon as the mixture starts to be foamy, gradually add the granulated sugar and then gently add the Decora Sugar. Mix with a Spatula. Pour the mixture into the Piping Bag and with the Saint Honoré Nozzle make the filling. Using the Burner lightly burn the meringue giving to the top of the tufts a golden color.

**Ingredienti:** 250 g di burro / 250 g di zucchero in polvere / 1 uovo / 250 g di farina di mandorla / 250 g di farina / qualche goccia di Estratto Vaniglia. **Per la meringa:** 150 g di albume / 150 g di zucchero semolato / 75 g di Zucchero Extrafine o Zucchero Fondente.

**Ingredients:** 250 g of butter / 250 g of powdered sugar / 1 egg / 250 g of almond flour / 250 g of flour / few drops of Vanilla Extract. **For the meringue:** 150 g egg white / 150 powdered sugar / 75 g of Extra Fine Sugar or Fondant Sugar.



**Cornetto Saint Honoré**  
Saint Honoré Nozzle



**Mini Bruciatore**  
Little Blow Torch





**Decora**

## Pasta Frolla al Cioccolato *Chocolate Shortcrust Pastry*

Mescola l'acqua calda con il cioccolato in polvere e lascia raffreddare. A parte, lavora velocemente il burro ammorbidito con lo zucchero. Aggiungi il tuorlo ed il cioccolato sciolto. Setaccia il cacao con la farina ed uniscili al composto amalgamando bene. Lascia riposare in frigo per 1 ora coperto con la pellicola. Rivesti la sagoma e cuoci in forno preriscaldato e ventilato a 180°C per 10 minuti o fino a quando la superficie non sarà dorata. Lascia raffreddare. Prepara intanto la farcitura. Fai bollire la panna e versala in una ciotola sul cioccolato a latte in dischetti. Mescola con una frusta fino a sciogliere tutto il cioccolato ed ottenere un composto omogeneo.

Lascia riposare in frigorifero. Una volta ben freddo monta la crema con le fruste così da ottenere la giusta consistenza. Versa la crema nella sac à poche aiutandoti con l'apposito supporto e realizza dei piccoli "ciuffetti" con il Cornetto Tondo 1A. Completa la decorazione con della frutta fresca colorata.

Mix the hot water with the chocolate powder and let it cool. Separately blend the softened butter with the sugar. Add the yolk and the melted chocolate. Sift the cocoa with the flour and add them to the mixture mixing well. Let it cool down in the fridge for 1 hour. Cover the shape and bake in a preheated and ventilated oven at 180° C for 10 minutes until the surface will became golden. Let it cool down. Meanwhile, prepare the filling boiling the fresh cream. Pour it into a bowl over the milk chocolate discs. Mix with a whisk until all the chocolate will be completely melted. Let it rest in the fridge. Once it is very cold, whisk the cream for obtaining the right consistency. Pour the cream into the Piping Bag using our comfortable Holder and with the 1A Round Nozzle make some small tufts. Refine your decoration with some colorful fresh fruit.

**Ingredienti:** 150 g di polvere di cioccolato / 250 g di burro / 200 g di zucchero / 480 g di farina / 1 tuorlo d'uovo / 20 g di cacao / 50 g di acqua calda. **Per la farcitura:** 450 ml di panna fresca / 300 g di Cioccolato a Latte in Dischetti

**Ingredients:** 150 g of Chocolate Powder / 250 g of butter / 200 g of sugar / 480 g of flour / 1 egg yolk / 20 g of cocoa / 50 g of hot water. **For the filling:** 450 ml of fresh cream / 300 g of Milk Chocolate Discs



**Sac à Poche Monouso  
Disposable Piping Bag**



**Polvere di Cioccolato  
Chocolate Powder**



**Decora**

## Crostata al Cioccolato e Menta

### *Chocolate Tart with Mint*

Realizza la base della crostata al cioccolato seguendo le istruzioni precedentemente indicate. Prepara la crema riscaldando in un pentolino la panna. Quando avrà raggiunto una temperatura di circa 50°C, togliere dal fuoco ed aggiungere la gelatina in polvere e lo zucchero. Mescola con un mixer per qualche minuto. Aggiungi l'aroma ed il Colorante e continua a mescolare. Versa il composto in uno stampo della stessa dimensione della sagoma e poni in freezer per qualche ora fino a quando il composto non si sarà solidificato. Sforma la panna cotta congelata e posizionala nella base per crostata. Decora con frutta fresca, cioccolato a scaglie e qualche fogliolina di menta.

Make the base of the chocolate tart following the instructions previously indicated. Boil the fresh cream in a pan. When it reaches a temperature of about 50° C, remove from the burner and add the gelatine and the sugar. Mix with a mixer for few minutes. Add the flavor and the Colouring and stir well. Pour the mixture into a mould of the same dimension of the perfored shape. Place in the freezer for few hours until the mixture has solidified. Unmold the frozen panna cotta and put it into the tart base. Decorate with fresh fruits, chocolate flakes and some mint leaves.



**Ingredienti:** 1 lt di panna fresca / 16 g di Gelatina Istantanea / 150 g di zucchero / qualche goccia di Aroma alla Menta / Colorante in Gel verde.

**Ingredients:** 1 lt of fresh cream / 16 g of Instant Gelatin / 150 g of sugar / few drops of Mint Flavor / green Colouring Gel.



**Aroma Menta**  
Mint Flavor



**Gelatina Istantanea**  
Instant Gelatine



# Decora®



Follow us

Facebook > Decora

Pinterest > Decoracakes

Instagram > Decoracondolcezza

Youtube > Decora TV

**Karma srl**  
via S. Brun, 8  
Salerno - Italy

**decora.it**

Cod. 0002233

