



*Decora*<sup>®</sup>

**GOLD  
LINE**



**DOLCE & SALATO  
SWEET & SALTY**



# SFORMATINI DI POLENTA CON VERDURE

## POLENTA FLAN WITH VEGETABLES

### Ingredienti per 6 sformatini:

375 g di farina di polenta a cottura istantanea | 1,5 l di acqua | 60 g di fontina | 100 g di zucca | 100 g di piselli | 6 - 8 asparagi | 1 scalogno | olio | sale | pepe | timo fresco.

### Preparazione:

Cuoci gli asparagi in acqua salata per circa 8 minuti. Quando saranno morbidi, scolali e tienili da parte. In una padella soffriggi lo scalogno finemente tritato, aggiungi la zucca tagliata a piccoli cubetti e falla saltare un paio di minuti. Unisci poi i piselli e cuoci il tutto per circa 12 - 15 minuti aggiungendo qualche cucchiaino di acqua durante la cottura. Insaporisci con sale e pepe. Prepara la polenta: porta ad ebollizione 1l di acqua, aggiungi un cucchiaino di sale grosso. Quando l'acqua bolle, versa a pioggia la farina di mais mescolando bene. Continua a mescolare con un cucchiaino di legno per qualche minuto. Togli dal fuoco e condiscila con un filo d'olio. Ungi la teglia cuori con dell'olio e riempi metà della cavità con la polenta. Posiziona al centro qualche cubetto di fontina tagliato a cubetti e poi ricopri con altra polenta. Cuoci in forno a 180°C per 20 minuti. Lascia leggermente intiepidire prima di sformarli. Aggiungi le verdure cotte e gli asparagi sopra ogni sformato di polenta ed infine decora con qualche rametto di timo.

### Ingredients for 6 flans:

375 g of instant-cooked polenta flour | 1.5 l of water | 60 g of fontina | 100 g of pumpkin | 100 g of peas | 6 - 8 asparagus | 1 shallot | oil | salt | pepper | fresh thyme.

### How to make it:

Cook the asparagus in salted water for about 8 minutes. When soft, drain them and keep aside. In a pan, add the finely chopped shallot and the pumpkin, cut into small cubes, and sauté them for a couple of minutes. Then add the peas and cook well for about 12 - 15 minutes, adding few tablespoons of water during cooking. Add salt and pepper to taste. Prepare the polenta: bring 1l of water to a boil, add a teaspoon of coarse salt. When the water boils, pour in the corn flour mixing well. Continue stirring with a wooden spoon for few minutes. Remove from the heat and season with a drizzle of oil. Grease the hearts pan with oil and fill half of the cavities with the polenta. Place in the center few cubes of fontina cheese, cut into cubes, and then cover with more polenta. Bake in the oven at 180° C for 20 minutes. Let them cool before turning them out. Add some cooked vegetables and the asparagus on the top of each polenta flan and finally decorate with few sprigs of thyme.



### PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Stampo Rose Gold Mini Cuori  
Mini Heart Rose Gold Pan



UTILIZZALA ANCHE PER LE  
TUE PREPARAZIONI DOLCI

USE IT ALSO FOR  
SWEET PREPARATIONS



# TORTA DANUBIO

## DANUBE YEAST LEAVENED CAKE

### Ingredienti:

250 g di farina 00 | 250 g di farina manitoba | 200 g di latte intero a temperatura ambiente | 50 g di acqua a temperatura ambiente | 50 g di burro fuso | 40 g di zucchero | 5 g di lievito secco | 1 uovo | 1 cucchiaino di sale | Estratto naturale alla vaniglia.

**Per il ripieno:** 150 g di confettura alle pesche. **Per spennellare:** 2 cucchiaini di latte | 1 cucchiaino di miele.

### Preparazione:

Sciogli il burro a bagnomaria e lascialo intiepidire. In una ciotola, setaccia le due farine, unisci il lievito secco, lo zucchero ed un pizzico di sale. Versa il latte, l'acqua, l'uovo leggermente sbattuto, l'estratto naturale alla vaniglia ed il burro fuso. Mescola con una spatola fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Trasferisci l'impasto su un piano leggermente infarinato ed impasta con le mani fino ad ottenere un panetto morbido ed elastico. Lascia lievitare in una ciotola coperta con della pellicola trasparente per circa 2 ore. Riprendi l'impasto lievitato, forma un filoncino, dividilo prima a metà e poi taglia ogni metà in quattro parti uguali. Stendi con le mani ogni pezzo di impasto ottenuto formando un disco, farciscilo con un cucchiaino di marmellata e richiudilo sigillando la marmellata al loro interno e formando una pallina. Posiziona sette palline lungo i bordi ed una al centro della teglia precedentemente imburata ed infarinata. Copri la teglia con la pellicola trasparente e lascia lievitare per circa un'ora. Spennella la torta Danubio con il latte prima di infornare. Cuoci a 180°C per circa 30 minuti. Togli la torta dal forno e spennella la superficie con il miele. Lascia raffreddare prima di servire.

### Ingredients:

250 g of flour 00 | 250 g of Manitoba flour | 200 g of whole milk at room temperature | 50 g of water at room temperature | 50 g of melted butter | 40 g of sugar | 5 g of dry yeast | 1 egg | 1 teaspoon of salt | Natural vanilla extract

**For the stuffing:** 150 g of peach jam. **To brush:** 2 tablespoons of milk | 1 tablespoon of honey.

### How to make it:

Melt the butter over bain-marie and leave to cool. In a bowl, sift the two flours, add the dry yeast, sugar, and a pinch of salt. Pour in the milk, water, lightly beaten egg, natural vanilla extract, and melted butter. Mix with a spatula until all the ingredients have been thoroughly incorporated. Turn the dough out onto a lightly floured surface and hand knead until it is smooth and elastic. Transfer the dough to a bowl and cover with plastic wrap. Let stand in a warm place for about 2 hours to rise. Take the leavened dough, shape into a long cylinder, divide in half first and then cut each half into four. Flatten each piece with hands to form a rough circle, fill with a spoonful of jam, close it to seal the jam inside and then gently roll to form a ball. Arrange seven balls around the edges of a previously greased and floured pan and put the last one in the middle. Cover the pan with plastic wrap and leave to rise again for about an hour. Before putting in the oven, brush the cake with a little milk and bake at 180°C for about 30 minutes. Remove from oven and while still hot, brush with honey. Leave to cool before serving.





**DOLCE & SALATO**  
**SWEET & SALTY**



**PRODOTTI UTILIZZATI**  
**USED PRODUCTS**



**Stampo Rose Gold Tondo**  
Round Rose Gold Pan



**Pennello con setole**  
Brushes with bristles



**Estratto di vaniglia**  
Vanilla Extract

# MADELEINE RIPIENE DI CREMA ALLA GIANDUIA

## MADELEINES WITH GIANDUJA CREAM

### Ingredienti:

155 g di farina 00 | 20 g di cacao amaro in polvere | 175 g di burro | 150 g di zucchero | 8 g di lievito in polvere | 3 uova |  
Un pizzico di sale

### Per il ripieno:

Crema spalmabile alla gianduia

### Per la copertura al cioccolato:

Dischetti di cioccolato fondente

### Preparazione:

Spennella con il burro le cavità dello stampo per madeleine e tienile da parte. Sciogli il burro al microonde o a bagnomaria e lascia intiepidire. In una ciotola capiente setaccia la farina, il cacao e il lievito in polvere per dolci. Unisci lo zucchero ed un pizzico di sale. Versa il burro sciolto e mescola il composto. Aggiungi le uova leggermente sbattute e lavora l'impasto con una frusta a mano. Metti l'impasto in frigorifero per un'ora. Trasferiscilo in una sac à poche e riempi la base delle cavità dello stampo. Aggiungi al centro di ogni cavità un cucchiaino di crema spalmabile alla gianduia. Ricopri con l'impasto rimasto sigillando il ripieno. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 10-12 minuti. Lascia raffreddare e nel frattempo sciogli il cioccolato a bagnomaria. Attendi che il cioccolato fondente fuso arrivi ad una temperatura di circa 28°C e versa un cucchiaino nelle cavità dello stampo e poi posiziona sopra le madeleine. Lascia solidificare il cioccolato prima di staccate i dolcetti dallo stampo.

### Ingredients:

155 g of flour 00 | 20 g of bitter cocoa powder | 175 g of butter | 150 g of sugar | 8 g of baking powder | 3 eggs | A pinch of salt

### For the stuffing:

Gianduia spreadable cream

### For the chocolate coating:

Dark chocolate discs

### How to make it:

Brush the cavities of madeleine mold with butter and set aside. Melt the butter in the microwave or in a bain-marie and let it cool. In a large bowl sift the flour, the cocoa and the baking powder. Add the sugar and a pinch of salt. Pour the melted butter and blend the mixture. Add the lightly beaten eggs and work the dough with a hand whisk. Place the dough in the fridge for an hour. Pour it into the piping bag and fill the base of the mold cavities. Add a spoonful of Gianduia spreadable cream into the center of each cavity. Cover with the remaining dough sealing the filling. Bake in a preheated static oven at 200°C for approximately 10-12 minutes. Let it cool and in the meantime melt the chocolate in a bain-marie. Wait that the melted dark chocolate reach a temperature of around 28°C. Pour a spoon of it into the cavities of the mold and then place the madeleines on the top. Let the chocolate solidify before removing the sweet treats from the mold.

### PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Stampo Rose Gold Madeleine  
Madeleine Rose Gold Pan



# BAGUETTE CLASSICA

## CLASSIC BAGUETTE

### Ingredienti:

**Per 3 baguette:** 500 g di farina | 350 g di acqua | 5 g di lievito secco | 1 cucchiaino di sale.  
Il peso dell'impasto umido è di 850 g.

### Preparazione:

Scalda l'acqua, aggiungi il lievito e mescola fino a quando non si sarà completamente sciolto. Metti la farina in una ciotola grande, ricava al centro un buco e, lentamente, versa l'acqua con il lievito sciolto ed inizia a mescolare. Aggiungi il sale e continua ad impastare. Trasferisci l'impasto sul tavolo infarinato e lavoralo ripiegandolo più volte su se stesso. Forma un panetto, mettilo in una ciotola leggermente oleata e lascialo lievitare ricoperto con della pellicola trasparente ed un canovaccio per circa 3 ore. Riprendi l'impasto, dividilo in tre parti uguali e ricava per ciascuno di esse una forma rettangolare. Schiaccia leggermente le forme ottenute con le mani, fino ad ottenere dei piccoli filoncini. Pizzica le estremità per conferire la forma allungata. Cospargi i filoncini con della farina e posizionali nella teglia per baguette leggermente infarinata. Copri con un canovaccio e lascia lievitare per altri 40 minuti. Pratica dei leggeri tagli trasversali sui panetti ed inforna le baguette in forno preriscaldato a 250° C per circa 20 minuti. Una volta cotte, sforna le baguette e lasciale freddare prima nella teglia e poi trasferiscile su una griglia raffreddatorta.

### Ingredients:

**For 3 baguettes:** 500 g of flour | 350 g of water | 5 g of dry yeast | 1 teaspoon of salt.  
The weight of the wet mixture is 850 g.

### How to make it:

Warm up the water, add the yeast and mix until it has dissolved completely. Put the flour in a large bowl, make a hole in the center and slowly pour in the water with the dissolved yeast while mixing at the same time. Add the salt and continue mixing. Turn the dough out onto a floured surface and knead it by stretching and folding it and sealing with the heel of the hand. Repeat several times. Form a ball, put it in a lightly oiled bowl, cover with plastic wrap and a tea towel and leave to double in volume for about 3 hours. After it has risen, take the dough, divide it into three equal parts and give each one a rectangular shape. Gently press with the hands until each one resembles a thin log. Pinch the ends to give it an elongated shape. Dust with flour and place in a floured baguette pan. Cover with a tea towel and leave to rise for a further 40 minutes. Make a few diagonal cuts on the top of the baguettes and bake in a preheated oven at 250°C for about 20 minutes. Remove from oven and leave to cool in the pan first and then turn out onto a cooling rack.

### PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Stampo Rose Gold Baguette  
Baguette Rose Gold Pan



Ciotola in policarbonato  
Polycarbonate bowl



Brocca graduata  
Measuring jug





**DOLCE & SALATO**

**SWEET & SALTY**



# TIMBALLO DI RISO CON ZUCCA E GORGONZOLA

## RICE TIMBALE WITH PUMPKIN AND GORGONZOLA

### Ingredienti:

400 g di riso carnaroli | 1 zucca piccola | 180 g di gorgonzola dolce | 100 g di parmigiano grattugiato | 2 uova | 1 scalogno | 1 l circa di brodo vegetale | ½ bicchiere di vino bianco | Olio extravergine di oliva | Pangrattato | Burro | Rosmarino fresco | Sale | Pepe

### Preparazione:

Taglia la zucca a cubetti. In una pentola fai rosolare a fuoco basso lo scalogno in due cucchiaini di olio. Aggiungi la zucca a cubetti e cuoci un paio di minuti. Alza la fiamma e unisci il riso facendolo rosolare insieme alla zucca. Sfuma con il vino bianco ed aggiungi il brodo vegetale poco per volta. Cuoci il riso mescolando di tanto in tanto per il tempo indicato sulla confezione. A fine cottura, toglila pentola dal fuoco ed aggiungi il gorgonzola, il parmigiano grattugiato e le uova. Mescola per amalgamare gli ingredienti. Aggiusta di sale e pepe. Imburra lo stampo a cerniera, cospargilo di pangrattato e versa il riso nello stampo. Livella con una spatolina facendo una leggera pressione. Cuoci il timballo in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Lascia intiepidire il timballo su una griglia prima di estrarlo dallo stampo. Infine decora a piacere la superficie del timballo con dei pezzettini di zucca e il rosmarino.

### Ingredients:

400 g of Carnaroli rice | 1 small pumpkin | 180 g of sweet gorgonzola | 100 g of grated parmesan | 2 eggs | 1 shallot | Approximately 1 l of vegetable broth | ½ glass of white wine | Extra virgin olive oil | Bread crumbs | Butter | Fresh rosemary | Salt | Pepper

### How to make it:

Cut the pumpkin into cubes. In a pan, brown the shallot in two tablespoons of oil over a low heat. Add the diced pumpkin and cook a couple of minutes. Raise the heat and add the rice, browning it together with the pumpkin. Pour into the white wine and add the vegetable broth little at a time. Cook the rice, stirring occasionally, for the time indicated on the package. At the end of cooking, remove the pan from the heat and add the gorgonzola, the grated parmesan and the eggs. Stir to combine the ingredients. Perfect with salt and pepper. Butter the springform pan, sprinkle it with breadcrumbs and pour the rice into the mold. Level with a spatula making light pressure. Cook the timbale in a preheated oven at 180°C for about 30 minutes. Let the timbale cool on a rack before removing it from the mold. Finally decorate the surface of the timbale with small pieces of pumpkin and rosemary.

### PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Stampo a Cerniera Rose Gold  
Rose Gold Springform Pan



# CIAMBELLA FIORE

## FLOWER RING CAKE

### Ingredienti:

300 g di farina | 250 g di zucchero | 180 g di olio di semi | 120 g di latte a temperatura ambiente | 4 uova | 1 bustina di lievito | scorza di un limone | un pizzico di sale.

### Per la decorazione:

Zucchero Fondente | mirtilli | foglioline di menta.

### Preparazione:

Monta in una ciotola con le fruste elettriche le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido e spumoso. Versa l'olio a filo e mescola accuratamente. Setaccia la farina con il lievito ed aggiungilo al composto. Unisci la scorza del limone ed un pizzico di sale. Versa infine il latte a filo ed amalgama bene tutti gli ingredienti. Versa l'impasto nella teglia ben imburrata ed infarinata. Cuoci a 180° C per circa 50 minuti. Lascia raffreddare la torta e nel frattempo prepara lo Zucchero Fondente seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Versalo sulla torta e decoralo con mirtilli e qualche fogliolina di menta.

### Ingredients:

300 g of flour | 250 g of sugar | 180 g of seed oil | 120 g of milk at room temperature | 4 eggs | 1 sachet of yeast | zest of one lemon | a pinch of salt.

### Ingredients for the decoration:

Fondant Sugar | blueberries | mint leaves.

### How to make it:

In a bowl, whisk together the eggs and sugar until light and fluffy. Pour in the oil and mix thoroughly. Sift the flour and baking powder and mix into the liquid ingredients. Add the lemon zest and a pinch of salt. Very slowly pour the milk into the batter and continue mixing. Pour the mixture into a well-greased and floured pan. Cook at 180°C for about 50 minutes. Remove from oven and leave to cool. In the meantime, prepare the Fondant Sugar following the instructions on the package. Pour over cake and decorate with blueberries and mint leaves.

PRODOTTI UTILIZZATI  
USED PRODUCTS



#### Stampo Rose Gold Angel Food Fiore

Flower Angel Food Rose Gold Pan

1 BASE PIENA PER DOLCI  
FULL BOTTOM FOR CAKES

1 BASE CON TUBO PER TORTA ANGEL FOOD  
BASE WITH TUBE FOR ANGEL FOOD CAKE



STAMPO CON DOPPIA BASE,  
UNA PIATTA E UNA CON TUBO.  
DOUBLE BASE MOLD, ONE FLAT  
BASE AND ONE WITH TUBE.





# CANNELÉS AI FRUTTI ROSSI

## CANELÉS WITH RED FRUITS

### Ingredienti per 12 cannelés:

200 g di farina 00 | 150 g di zucchero di canna chiaro | 120 g di yogurt naturale | 80 g di olio di semi | 3 uova | 1 cucchiaino di lievito per dolci | 1/2 cucchiaino di aroma ai frutti di bosco | la scorza di un limone | un pizzico di sale.

### Per la decorazione:

Zucchero Fondente | frutti rossi.

### Preparazione:

In una ciotola lavora con le fruste elettriche le uova e lo zucchero di canna fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi lo yogurt a temperatura ambiente, un pizzico di sale, la scorza di un limone, l'aroma e l'olio. Mescola con una spatola per amalgamare tutti gli ingredienti. Setaccia in un'altra ciotola la farina e il lievito. Aggiungi la farina all'impasto, poco per volta, e lavora con le fruste elettriche. Imburra ed infarina la cavità dello stampo per tortine. Versa l'impasto riempiendo le cavità per  $\frac{3}{4}$ . Cuocile in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti. Lasciale raffreddare e nel frattempo prepara la glassa seguendo le indicazioni riportate sulla confezione dello Zucchero Fondente. Versa la glassa sulle tortine e decora con frutti rossi a piacere.

### Ingredients for 12 Canelés:

200 g of flour 00 | 150 g of light brown sugar | 120 g of natural yogurt | 80 g of seed oil | 3 eggs | 1 teaspoon of baking powder | 1/2 teaspoon of berries flavor | the zest of a lemon | a pinch of salt.

### For the decoration:

Fondant Sugar | red fruits.

### How to make it:

In a bowl, whisk together the eggs and brown sugar until mixture is light and fluffy. Add the yogurt at room temperature, a pinch of salt, the lemon zest, the flavor and oil. Mix all the ingredients with a spatula. Sift the flour and baking powder in a separate bowl and then add to the mixture a little at a time, mixing with an electric whisk. Butter and flour the molds. Pour the batter into the molds  $\frac{3}{4}$  of the way up. Bake in a preheated static oven at 180°C for about 25 minutes. Remove from oven and leave to cool. In the meantime, prepare the Fondant Sugar following the instructions on the package. Pour over each canelé and decorate with red fruits to your liking.



### PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Stampo Rose Gold Canelés  
Canelés Rose Gold Pan

**DOLCE & SALATO**  
**SWEET & SALTY**



# PASTA AL FORNO CON VERDURE

## BAKED PASTA WITH FRESH VEGETABLES

### Ingredienti:

500 g di pasta tipo rigatoni | 3 zucchine | 1 peperone dolce giallo | 1 peperone dolce rosso | 1 scalogno | 200 g di besciamella | 100 g di provola affumicata | 50 g di Parmigiano Reggiano | olio extravergine di oliva | sale | pepe | basilico.

### Preparazione:

Ungi con due cucchiai di olio la teglia e tienila da parte. Soffriggi lo scalogno in una padella capiente con due cucchiai di olio. Taglia le verdure ed aggiungile in padella: cuoci a fiamma media per circa 12 - 15 minuti. Insaporisci con una presa di sale e il pepe macinato. Cuoci la pasta in abbondante acqua salata secondo il tempo indicato sulla confezione. Scolala e lasciala saltare in padella qualche minuto con le verdure. Versa la pasta condita nella teglia aggiungendo la provola tagliata a cubetti, la besciamella e il Parmigiano grattugiato. Cuoci la pasta in forno a 200°C per circa 20 minuti. Sforna la pasta e aromatizza con le foglie di basilico fresco.

### Ingredients:

500 g of pasta | 3 courgettes | 1 yellow sweet pepper | 1 red sweet pepper | 1 shallot | 200 g of fresh béchamel | 100 g of smoked provola | 50 g of Parmigiano Reggiano | extra virgin olive oil | salt | pepper | basil.

### How to make it:

Grease the pan with two tablespoons of oil and keep it aside. Fry the shallot in a large pan with two tablespoons of oil. Cut the vegetables and add them to the pan: cook over medium heat for about 12 - 15 minutes. Add a pinch of salt and ground pepper. Cook the pasta in salted water according to the time indicated on the package. Drain it and let it sauté for few minutes with the vegetables. Pour the pasta into the pan, add the diced provola, the béchamel and the grated Parmesan. Bake the pasta in the oven at 200° C for about 20 minutes. Remove the pasta from the oven and flavor it with some fresh basil leaves.



PRODOTTI UTILIZZATI  
USED PRODUCTS

Stampo Rose Gold Cuoci & Trasporta  
Bake & Carry Rose Gold Pan







PRATICO COPERCHIO PER  
CONSERVARE E TRASPORTARE  
LE TUE PIETANZE  
USEFUL LID TO STORE  
AND CARRY YOUR DISHS



UTILIZZALA ANCHE PER LE TUE PREPARAZIONI DOLCI  
USE IT ALSO FOR SWEET PREPARATIONS

# CHIFFON CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO

## WHITE CHOCOLATE CHIFFON CAKE

### Ingredienti:

200 g di farina 00 | 180 g di zucchero | 80 ml di olio di semi | 100 ml di latte intero | 4 uova | 90 g di Cioccolato Bianco in dischetti | 8 g di lievito per dolci | 1/2 cucchiaino di Cremor Tartaro | un pizzico di sale | Estratto Naturale alla Vaniglia.

### Per la decorazione:

Glassa al Cioccolato per copertura a specchio | lamponi e more fresche

### Preparazione:

Setaccia in una ciotola la farina con il lievito. Aggiungi lo zucchero ed un pizzico di sale. Separa i tuorli dagli albumi. Lavora con una frusta i tuorli con l'olio, il latte a temperatura ambiente e qualche goccia di Estratto di Vaniglia. Sciogli il cioccolato a bagnomaria, lascialo intiepidire ed uniscilo al composto di tuorli continuando a mescolare. Aggiungi infine la farina, poca alla volta. Monta a neve con le fruste elettriche gli albumi con il Cremor Tartaro. Uniscili all'impasto mescolando delicatamente con una spatola. Versa nella teglia imburrata e infarinata. Cuoci in forno statico a 160° C per circa 45 - 50 minuti. Lascia raffreddare la torta prima di sfornarla. Prepara la glassa al cioccolato seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e versala sulla torta lasciandola colare lungo i bordi. Decora con lamponi e more fresche spolverizzate con dello zucchero a velo.

### Ingredients:

200 g of flour 00 | 180 g of sugar | 80 ml of seed oil | 100 ml of whole milk | 4 eggs | 90 g of White Chocolate Discs | 8 g of baking powder | 1/2 teaspoon of Cream of Tartar | a pinch of salt | Natural Vanilla Extract

### For the decoration:

Chocolate glaze for Mirror finish | fresh raspberries and blackberries

### How to make it:

Sift the flour with the baking powder into a bowl. Add the sugar and a pinch of salt. Divide the yolks from the whites. Work the egg yolks with a whisk with the oil, the milk at room temperature and few drops of Vanilla Extract. Melt the chocolate in a bain-marie, let it cool and add it to the egg yolk mixture while continuing to mix. Finally add the flour, a little at a time. Whip with an electric whisk the egg whites with the Cream of Tartar. Combine them with the mixture, mixing gently with a spatula. Pour into the greased and floured pan. Bake in a static oven at 160° C for about 45 - 50 minutes. Let the cake cool before turning it out. Prepare the Chocolate Glaze following the instructions on the package and pour it over the cake letting it drizzle on the edges. Decorate with fresh raspberries and blackberries sprinkled with powdered sugar.

PRODOTTI UTILIZZATI  
USED PRODUCTS



Stampo Rose Gold Chiffon  
Chiffon Rose Gold Pan

1 BASE CON TUBO  
BASE WITH TUBE

1 BASE PIATTA  
FLAT BOTTOM



1 | BASE CON TUBO  
BASE WITH TUBE



UNO STAMPO, 2 UTILIZZI; CON DOPPIA BASE, UNA  
CON TUBO E L'ALTRA CON BASE PIATTA.  
ONE MOLD, 2 USES; WITH DOUBLE BASE, ONE  
WITH A TUBE AND THE OTHER WITH A FLAT BASE.



1 | BASE PIATTA  
FLAT BOTTOM



# MADELEINE GLASSATE AI PETALI DI ROSA

## GLAZED MADELEINES WITH PETALS OF ROSE

### Ingredienti:

180 g di farina 00 | 180 g di burro | 160 g di zucchero | 10 g di miele | 3 uova medie | 8 g di lievito in polvere | Scorza di un limone bio | Lamponi freschi | Fiori Eduli Petali di Rosa

### Per la glassatura:

Zucchero fondente | Colorante in gel fucsia

### Preparazione:

Spennella con il burro le cavità dello stampo per madeleine e tienile da parte. Sciogli il burro al microonde o a bagnomaria e lascialo intiepidire. In una ciotola capiente setaccia la farina con il lievito in polvere per dolci, unisci lo zucchero, la scorza di limone ed un pizzico di sale. Versa il burro sciolto e mescola il composto. Aggiungi le uova leggermente sbattute, il miele, circa due cucchiai di petali di rosa e i lamponi freschi. Lavora l'impasto con una frusta a mano, fino ad ottenere un composto omogeneo. Lascia l'impasto in frigo per un'ora. Versa un cucchiaino di impasto nelle cavità dello stampo. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 13 minuti. Lascia raffreddare le madeleine e nel frattempo prepara la glassatura. Verso lo zucchero fluido in una ciotolina ed aggiungi qualche goccia di colorante fucsia e mescola per ottenere un colore uniforme e la giusta consistenza. Immergi le madeleine nella glassa e lascia solidificare per qualche ora la glassatura prima di servire.

### Ingredients:

180 g of 00 flour | 180 g of butter | 160 g of sugar | 10 g of honey | 3 medium eggs | 8 g of baking powder | Zest of one organic lemon | Fresh raspberries | Edible Flowers Petals of Rose

### For the frosting:

Fondant sugar | Fuchsia coloring gel

### How to make it:

Brush the cavities of the madeleine mold with butter and set aside. Melt the butter in the microwave or in a bain-marie and let it cool. In a large bowl, sift the flour with the baking powder, add the sugar, the lemon zest and a pinch of salt. Pour the melted butter and mix the mixture. Add the lightly beaten eggs, the honey, about two tablespoons of petal rose and fresh raspberries. Work the dough with a hand whisk until you obtain a homogeneous mixture. Leave the dough in the fridge for an hour. Pour a spoonful of mixture into the cavities. Bake in a preheated static oven at 180°C for about 13 minutes. Let the madeleines cool and in the meantime prepare the frosting. Pour the glazing sugar into a small bowl and add few drops of fuchsia coloring gel. Mix to obtain a uniform color and the right consistency. Dip the madeleines into the glaze and let them solidify for few hours before serving.

### PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



**Stampo Rose Gold Madeleine**  
Madeleine Rose Gold Pan



# MINI PLUMCAKE SALATO

## MINI SALTY PLUMCAKE

### Ingredienti:

280 g di farina 00 | 100 ml di latte a temperatura ambiente | 80 ml di olio di semi | 3 uova a temperatura ambiente | 60 g di provola | 2 cucchiaini di pecorino | 1/2 bustina di lievito istantaneo per torte salate | un pizzico di sale | pepe.

### Per la decorazione:

10 - 12 pomodorini tipo pachino | 2 cucchiaini di olive nere | 1 cucchiaino di capperi.

### Preparazione:

Setaccia in una ciotola la farina con il lievito, aggiungi il sale, il pepe ed il pecorino. In una ciotola a parte sbatti le uova con una frusta, versa a filo il latte e l'olio e mescola accuratamente. Unisci poco alla volta gli ingredienti liquidi al composto di farina mescolando con una frusta. Taglia a cubetti la provola e a metà i pomodorini e le olive ed aggiungi il tutto all'impasto. Mescola gli ingredienti con una spatola. Imburra ed infarina lo stampo plumcake, versa l'impasto e cuocilo in forno statico preriscaldato a 180° C circa 45 minuti. Lascia raffreddare prima di servire.

### Ingredients:

280 g of flour 00 | 100 ml of milk at room temperature | 80 ml of seed oil | 3 eggs at room temperature | 60 g of provola cheese | 2 tablespoons of pecorino | 1/2 sachet of instant yeast for savory pies | a pinch of salt | pepper.

### For the decoration:

10 - 12 cherry tomatoes | 2 tablespoons of black olives | 1 teaspoon of capers.

### How to make it:

Sift the flour and baking powder into a bowl. Add the salt, the pepper and grated Pecorino cheese. In a separate bowl, beat the eggs with a whisk, pour in the milk and oil and mix thoroughly. Gradually add the liquid ingredients to the dry ingredients and mix using a whisk. Cut the Provola cheese into cubes, and the cherry tomatoes and olives in half and add to the mixture. Mix with a spatula until thoroughly incorporated. Pour mixture into a buttered and floured plumcake pan and bake in a preheated static oven at 180°C for about 45 minutes. Remove from oven and leave to cool before serving.





**DOLCE & SALATO**  
**SWEET & SALTY**



**PRODOTTI UTILIZZATI**  
**USED PRODUCTS**



**Stampo Rose Gold Plumcake**  
Plumcake Rose Gold Pan  
cm 29,5 x 14,8 x h 6,5



**Stampo Rose Gold Plumcake**  
Plumcake Rose Gold Pan  
cm 23,1 x 12,9 x h 7



**Stampo Rose Gold mini Plumcake**  
Mini Plumcake Rose Gold Pan  
cm 18,5 x 11,5 x h 6,5

# TORTA AI FRUTTI ROSSI

## RED FRUITS CAKE

### Ingredienti:

7 uova | 200 g di zucchero | 90 g di farina 00 | 90 g di farina di cocco | 1 bustina di lievito | 1 cucchiaino di bicarbonato | un pizzico di sale | 3 cucchiai di olio di girasole | 160 ml di latte di cocco | 1 bustina di vanillina | Estratto naturale di vaniglia.

### Per la decorazione:

Zucchero Fondente | frutti rossi freschi.

### Preparazione:

Separa i tuorli dagli albumi. Monta gli albumi con le fruste elettriche. In un'altra ciotola setaccia la farina 00, la farina di cocco, il lievito, lo zucchero e il bicarbonato. Versa il composto di farina, i tuorli leggermente sbattuti, l'olio, un pizzico di sale, il latte di cocco, la vanillina e qualche goccia di estratto naturale alla vaniglia. Amalgama gli ingredienti mescolando con una frusta a mano. Unisci all'impasto gli albumi precedentemente montati mescolando delicatamente con una spatola. Versa l'impasto nello stampo imburrato ed infarinato. Cuoci a 160° C per circa 50 minuti. Lascia raffreddare la torta sulla griglia raffreddatorta e nel frattempo prepara la glassa con lo Zucchero Fondente seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Versa la glassa sulla superficie della torta e livellala con una spatola facendola colare leggermente lungo i bordi. Decora la torta aggiungendo frutti rossi freschi e spolverizza con lo zucchero a velo.

### Ingredients:

7 eggs | 200 g of sugar | 90 g of flour 00 | 90 g of coconut flour | 1 sachet of yeast | 1 teaspoon of baking powder | a pinch of salt | 3 tablespoons of sunflower oil | 160 ml of coconut milk | 1 sachet of vanillin | Natural vanilla Extract.

### For the decoration:

Fondant Sugar | fresh red fruits.

### How to make it:

Separate the egg yolks from the whites. Whisk the egg whites until soft peaks have formed. In a separate bowl, sift the plain '00' flour, coconut flour, baking powder, sugar, and baking soda. Combine the dry ingredients with the lightly beaten egg yolks, oil, a pinch of salt, coconut milk, the vanillin and a few drops of natural vanilla extract. Mix the ingredients using a hand whisk. Then, using a spatula, gently stir in the previously whipped egg whites. Pour the mixture into a greased and floured pan. Bake in the oven at 160°C for about 50 minutes. Remove cake and leave to cool on a wire rack while you prepare the Fondant Sugar by following the instructions on the package. Pour the icing over the cake and smooth it out with a spatula up to the edges. Decorate the cake by adding fresh red fruits and dust with powdered sugar.







**DOLCE & SALATO**  
**SWEET & SALTY**



PRODOTTI UTILIZZATI  
USED PRODUCTS



**Stampo Rose Gold Quadrato**  
Square Rose Gold Pan



# facilecondecora

f decora

@ decoracondolcezza

decora TV

@decoracakes

decoracakes

decora.it

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., Pl. 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.