

Decora®



**DECORATED
CAKES**

STAMPI • MOLDS



TORTA AL LIMONE E RICOTTA

LEMON AND RICOTTA CAKE

Ingredienti:

380 g di farina 00 • 400 g di ricotta fresca • 350 g di zucchero semolato • 45 ml di olio di semi • 4 uova • scorza di 2 limoni biologici • 40 ml di succo di limone • 1 bustina di lievito per dolci.

In una ciotola, setaccia la ricotta, aggiungi lo zucchero, la scorza di limone e lavora con le fruste elettriche. Aggiungi le uova, una per volta e continua a lavorare fino ad ottenere una crema liscia. Versa il succo di limone e l'olio a filo. Setaccia la farina con il lievito ed aggiungi poco per volta all'impasto. Versa il composto nello stampo ben oleato con lo Staccante Spray. Cuoci in forno ventilato a 180° C per circa 50 minuti. Aspetta che la torta si raffreddi prima di estrarla dallo stampo. Spolverizza con lo zucchero a velo prima di servire.

Ingredients:

380 g of flour 00 • 400 g of ricotta cheese • 350 g of granulated sugar • 45 ml of seed oil • 4 eggs • zest of 2 organic lemons • 40 ml of lemon juice • 1 sachet of baking powder.

Sift the ricotta cheese in a bowl, add the sugar, the lemon zest and blend it well with the electric mixer. Add the eggs, one at a time and continue to mix until you get a soft cream. Pour slowly the lemon juice and the oil. Sift the flour with the baking powder and add them, little by little, to the dough. Pour the mixture into the pan, well-oiled with the Non-stick Spray. Bake in a ventilated oven at 180° C for about 50 minutes. Let it cool before taking it out of the mold. Sprinkle with some powdered sugar before serving.



Stampo Sophia
Sophia Pan



Zucchero a Velo Resistente All'umidità
Moisture-Resistant Icing Sugar



Staccante Spray
Non-Stick Spray

TORTINI CON CACAO E RIBES

MINI CAKE WITH COCOA AND CURRANTS

Ingredienti per 4 mini cake:

90 g di farina 00 • 60 g di burro a temperatura ambiente • 80 g di zucchero semolato • 25 g di cacao amaro • 60 ml di latte a temperatura ambiente • 1 uovo intero • 5 g di lievito per dolci • Zucchero Fondente • Ribes rosso.

In una ciotola, lavora con le fruste elettriche il burro e lo zucchero, aggiungi l'uovo e mescola accuratamente. Versa il latte a filo ed amalgama bene. Setaccia la farina, il lievito e il cacao amaro ed aggiungili al composto liquido, un po' per volta, lavorando con le fruste elettriche fino ad ottenere un impasto omogeneo. Ungi le cavità dello stampo con lo Staccante Spray prima di versare l'impasto. Cuoci a 160° C per circa 25 minuti. Lascia raffreddare prima di sformare. Prepara la glassa sciogliendo 250 g di Zucchero Fondente in 30 g di acqua. Versa la glassa sulle mini tortine ed infine aggiungi al centro il ribes rosso.

Ingredients for 4 mini cakes:

90 g of flour 00 • 60 g of butter at room temperature • 80 g of granulated sugar • 25 g of bitter cocoa • 60 ml of milk at room temperature • 1 whole egg • 5 g of baking powder • Fondant Sugar • Red currant.

In a bowl, work the butter and the sugar with an electric whisk, add the egg and mix thoroughly. Pour the milk slowly and continue to mix. Sift the flour, the baking powder and the cocoa. Add them to the liquid mixture, a little at a time, blending with the electric mixer until you get a homogeneous mixture. Oil the cavities of the mold with the Non-stick Spray before pouring the mixture. Bake at 160° C for about 25 minutes. Let it cool before unmold. Prepare the glaze melting 250 g of Fondant Sugar in 30 g of water. Pour the icing on the mini cakes and finish the garnish with red currants in the center.



Stampo Mini Carol
Carol Mini Pan



Zucchero Fondente in Polvere
Powdered Fondant Sugar



Frusta
Whisk





TORTA AL CIOCCOLATO E CAFFÈ

CAKE WITH CHOCOLATE AND COFFEE

Ingredienti:

250 g di farina 00 • 225 g di zucchero semolato • 80 g di cacao amaro • 180 g di burro a temperatura ambiente • 100 g di yogurt bianco a temperatura ambiente • 80 ml di latte a temperatura ambiente • 30 ml di caffè • 3 uova • 1 bustina di lievito per dolci • Zucchero Fondente.

In una ciotola, lavora con le fruste elettriche il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido. Aggiungi le uova, una alla volta, continuando a lavorare il composto. Versa lo yogurt, il latte e il caffè. Setaccia in un'altra ciotola la farina con il cacao e il lievito poi aggiungili, un cucchiaino alla volta, agli ingredienti liquidi fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi. Olea lo stampo cuore con lo Staccante Spray. Versa l'impasto e cuoci a 160° C per circa 50 minuti. Lascia raffreddare la torta nel suo stampo prima di estrarla. Prepara la glassa con lo Zucchero Fondente e versala sulla torta. Decora a piacere.

Ingredients:

250 g of flour 00 • 225 g of granulated sugar • 80 g of bitter cocoa • 180 g of butter at room temperature • 100 g of white yogurt at room temperature • 80 ml of milk at room temperature • 30 ml of coffee • 3 eggs • 1 sachet of baking powder • Fondant Sugar.

In a bowl, work the butter and the sugar with an electric mixer until the mixture is soft. Add the eggs, one at a time, continuing to blend the mixture. Pour in the yogurt, the milk and the coffee. Into another bowl, sift the flour with the cocoa and the baking powder and then add them, one tablespoon at a time, to the liquid ingredients until the dough is smooth and without any lumps. Grease the heart mold with the Non-stick Spray. Pour the dough and bake at 160° C for about 50 minutes. Let the cake cool in its mold before taking it out. Prepare the icing with the Fondant Sugar and pour it over the cake. Decorate at taste.



Stampo Beatrice
Beatrice Pan



Polvere di Cioccolato Fondente
Dark Chocolate Powder



Griglia Raffredda-Torta
Cooling Rack

MINI CAKE ALLO YOGURT CON MIRTILLI

YOGURT MINI CAKE WITH BLUEBERRIES

Ingredienti per 4 mini cake:

180 g di farina 00 • 150 g di zucchero • 2 uova • 60 g di olio di semi • 125 g di yogurt bianco • 8 g di lievito per dolci • Scorza di 2 limoni biologici • Aroma Mirtillo.

Per il frosting al mascarpone:

150 g di mascarpone • 150 g di panna fresca • 40 g di zucchero a velo • Scorza di un limone • Aroma Mirtillo • Mirtilli freschi.

In una ciotola, lavora, con le fruste elettriche, le uova e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Versa lo yogurt e mescola delicatamente. Aggiungi la scorza dei limoni, l'aroma al mirtillo e unisci la farina setacciata con il lievito. Usa una frusta a mano per amalgamare gli ingredienti e, infine, aggiungi l'olio a filo. Imburra e infarina lo stampo per le mini cakes. Cuoci in forno a 180° C per circa 20 minuti. Nel frattempo prepara la ganache, montando con le fruste elettriche la panna fresca. A parte, lavora a mano il mascarpone con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema liscia. Unisci la panna montata e mescola delicatamente con una spatola. Aggiungi qualche goccia di aroma al mirtillo. Trasferisci il frosting in una sac à poche con il cornetto a stella e decora le mini cakes con il frosting al mascarpone. Aggiungi i mirtilli ed infine spolverizza con lo zucchero a velo.

Ingredients for 12 mini cakes:

180 g of flour 00 • 150 g of sugar • 2 eggs • 60 g of seed oil • 125 g of white yogurt • 8 g of baking powder • Zest of 2 organic lemons • Blueberry Flavor.

For the mascarpone cheese frosting:

150 g of mascarpone cheese • 150 g of fresh cream • 40 g of powdered sugar • Zest of one lemon • Blueberry Flavor • Fresh blueberries.

In a bowl, work with the electric mixer the eggs and the sugar, until the mixture is light and fluffy. Pour in the yogurt and mix gently. Add the lemon zest, the blueberry flavor and add the sifted flour with the baking powder. Use a hand whisk to mix all the ingredients and finally add the oil slowly. Butter and flour the mold for the mini cakes. Bake in the oven at 180° C for about 20 minutes. Meanwhile, prepare the ganache, whipping the fresh cream with an electric mixer. Separately, work by hand the mascarpone with the sugar until you get a smooth cream. Combine the whipped cream and mix gently with a spatula. Add a few drops of Blueberry Flavor. Transfer the frosting to a pastry bag with the star nozzle and decorate the mini cakes with the mascarpone frosting. Add some blueberries and finally sprinkle with icing sugar.



Stampo Mini Alice
Mini Alice Pan



Aroma Frutti di bosco
Berries Flavor



Spargizucchero
Icing Duster





Decora®

Stampi antiaderenti di alta qualità. Sono perfetti per realizzare preparazioni dolci e salate, semplici da sfornare e facili da decorare.

High quality non-stick baking molds. Perfect for sweet and savoury preparations, easy to unmold and to decorate.



0080113

Sophia
cm ø 24 x h 10



0080111

Alice
cm ø 24 x h 9



0080116

Mini Alice
cm ø 10 x h 5



0080110
Beatrice
 cm 28 x 27 x h 10



0080115
Mini Beatrice
 cm 16 x 16 x h 6



0080112
Gaia
 cm ø 24 x h 10



0080117
Mini Gaia
 cm ø 10 x h 5



0080114
Carol
 cm ø 24 x h 10



0080119
Mini Carol
 cm ø 10 x h 5



I ♥
Decora

f >Decora

ig >Decoracondolcezza

yt >Decora TV

tw >@Decoracakes

p >Decoracakes

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 property 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 property of Karma S.r.l.. Any other use of such material is expressly prohibited.

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

decora.it

Cod. 0002339

