



Decora[®]
DECORFLEX[®]
Design
TORTE MODERNE
MODERN CAKE





Scopri la nuova linea su
Discover the new line on

[decora.it](https://www.decora.it)

Decora®

DECORFLEX®

Design

STAMPI IN SILICONE VERSATILI PER OGNI ESIGENZA

Stampi in silicone flessibile, di alta qualità, realizzati in 100% Silicone Platinum. Materiale antiaderente, senza BPA e senza sostanze tossiche, sicuro per la salute e per il contatto alimentare, non altera il sapore degli alimenti. Ideali per preparazioni dolci e salate, adatti sia per forno che per frigorifero.

VERSATILE SILICONE MOLDS FOR EVERY NEED

Flexible high-quality silicone molds, made of 100% Platinum Silicone. Non-stick material, BPA-free and free from toxic substances, safe for health and suitable for food contact, does not alter the taste of food. Ideal for sweet and savory preparations, suitable for both oven and refrigerator use.


Prodotto in Italia
Made in Italy



MOUSSE ALLA VANIGLIA

VANILLA MOUSSE

Ingredienti per 12 mini dessert:

Mousse alla vaniglia:

125 g latte; 8 g Gelatina in Polvere (da reidratare con 40 ml di acqua fredda); 475 g cioccolato bianco in dischetti; 500 g panna montata ferma; 2 cucchiaini Estratto naturale di vaniglia Bourbon Madagascar.

Base Savoiaro

180 g albume; 150 g zucchero; 120 g tuorlo; 150 g farina.

Preparazione:

Mousse alla vaniglia: reidrata la gelatina in acqua fredda fino a ottenere una massa gelatinosa. Scalda il latte e sciogli al suo interno la gelatina reidratata mescolando con una frusta. Aggiungi il cioccolato bianco e mescola fino a ottenere una ganache liscia. Lascia intiepidire ed incorpora delicatamente la panna montata ferma e l'estratto di vaniglia, mescolando dal basso verso l'alto per mantenere la mousse soffice. **Base di savoiardo:** monta a neve ferma gli albumi con lo zucchero fino a ottenere una massa stabile. Aggiungi i tuorli e monta ancora per circa 1 minuto. Setaccia la farina e incorporala delicatamente mescolando con una spatola. Stendi l'impasto su una teglia rivestita di carta forno e cuoci a 180°C per circa 8-10 minuti. Lascia raffreddare. **Assembla il dessert:** versa la mousse nello Stampo in Silicone Happy Wheel e livella la superficie. Applica un disco di savoiardo leggermente più piccolo della cavità dello stampo, premendolo leggermente per farlo aderire. Riponi in freezer per circa 4 ore prima di sformare delicatamente. Decora piacere con il pump spray o con perline di zucchero.

Ingredients for 12 mini desserts:

Vanilla Mousse:

125 g milk; 8 g Powdered Gelatin (rehydrate in 40 ml cold water); 475 g white chocolate discs; 500 g whipped cream; 2 tsp Bourbon Madagascar Natural Vanilla Extract.

Sponge Base:

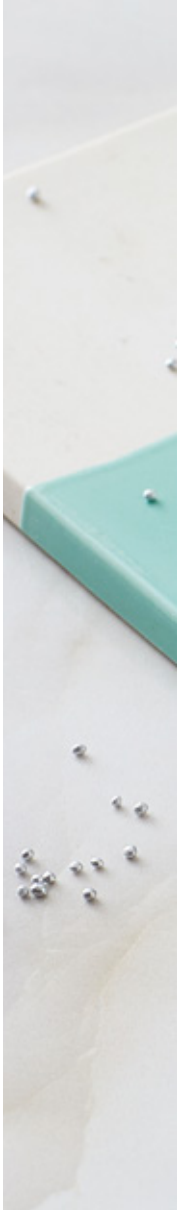
180 g egg whites; 150 g sugar; 120 g egg yolks; 150 g flour.

How to make it:

Vanilla mousse: rehydrate the gelatin in cold water until it solidifies. Warm the milk and dissolve the gelatin while whisking. Add the white chocolate and stir until smooth. Let cool slightly, then gently fold in the whipped cream and vanilla extract, mixing from the bottom up to keep the mousse light and airy. **Sponge base:** beat the egg whites with sugar until stiff and glossy. Add the yolks and beat for about 1 minute. Sift the flour and fold it gently with a spatula. Spread the batter on a baking tray lined with parchment paper and bake at 180°C for about 8-10 minutes. Let it cool. **To assemble the dessert:** pour the mousse into the Happy Wheel Silicone Mold and level the surface. Place a sponge disc, slightly smaller than the mold cavity, pressing gently to adhere. Freeze for about 4 hours, then unmold carefully. Decorate as desired with pump spray or sugar pearls.



Stampo • Mould
Happy Wheel





GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE



SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE SEMIFREDDO

Ingredienti:

Biscuit al cacao:

150 g cioccolato fondente in dischetti; 50 g burro; 175 g albume; 50 g zucchero; 80 g tuorli.

Gelatina al lampone:

300 g purea di lampone; 12 g Gelatina in Polvere (da reidratare con 65 ml di acqua fredda); Estratto Vaniglia Bourbon del Madagascar q.b.; Gelatina Spray per la finitura.

Mousse al cioccolato:

125 g latte; 450 g cioccolato al latte in dischetti; 10 g Gelatina in Polvere (da reidratare con 50 ml di acqua fredda); 500 g panna semi montata.

Preparazione:

Prepara il biscuit al cacao: sciogli il burro con il cioccolato fondente e mescola bene. Monta a neve gli albumi e lo zucchero, aggiungi i tuorli e monta per circa un minuto. Incorpora delicatamente il cioccolato fuso, mescolando dal basso verso l'alto. Stendi su una teglia e cuoci a 170 °C per circa 10–12 minuti. Lascia raffreddare e ritaglia con la sagoma inox tonda. **Per la gelatina al lampone:** reidrata la gelatina in acqua fredda, uniscila alla purea aromatizzata con vaniglia e mescola fino a ottenere un composto uniforme. Versala sulla base biscuit nella sagoma inox e lascia gelificare in frigorifero. **Per la mousse al cioccolato al latte:** reidrata la gelatina in acqua fredda, scalda il latte e scioglila al suo interno. Versalo ancora caldo sul cioccolato al latte ed emulsiona fino a ottenere una ganache. Lascia raffreddare e incorpora delicatamente la panna semi montata, mescolando dal basso verso l'alto. **Assembla il dessert:** versa uno strato di mousse nello Stampo in Silicone Velvet Bloom, inserisci al centro il disco di gelatina al lampone e biscuit congelato. Premi leggermente per compattare gli strati, ricopri con altra mousse e livella la superficie. Riponi in congelatore per circa 3 ore. Sforma il dessert e utilizza lo spray velvet per decorare il dessert, creando una texture vellutata. Per una decorazione unica e d'impatto, utilizza lo Stampo in Silicone Alone per realizzare un anello decorativo da applicare sul dessert. Versa al suo interno una piccola quantità di gelatina al lampone, preparata in precedenza per realizzare l'inserto. Livella la superficie e lascia solidificare fino a completo indurimento. Una volta pronto, sforma delicatamente e applicalo sul dolce. Aggiungi qualche scaglia di oro alimentare o decorazioni di cioccolato.

Ingredients:

Cocoa Biscuit:

150 g dark chocolate discs; 50 g butter; 175 g egg whites; 50 g sugar; 80 g egg yolks.

Raspberry jelly:

300 g raspberry puree; 12 g Powdered Gelatin (rehydrate in 65 ml cold water); Madagascar Bourbon Vanilla Extract, to taste; Spray Gelatin for finishing.

Chocolate Mousse:

125 g milk; 450 g milk chocolate discs; 10 g Powdered Gelatin (rehydrate in 50 ml cold water); 500 g lightly whipped cream.

How to make it:

Make the cocoa biscuit: Melt butter with dark chocolate and mix well. Whip egg whites with sugar until stiff, add yolks and mix for about 1 minute. Gently fold in the melted chocolate, mixing from bottom to top. Spread on a baking tray and bake at 170 °C for about 10–12 minutes. Let cool and cut with a round stainless steel shape. **Prepare the raspberry jelly:** Rehydrate gelatin in cold water, add to the raspberry puree with vanilla, and mix until smooth. Pour onto the biscuit base into the stainless steel mold and let it set in the fridge. **Prepare the milk chocolate mousse:** Rehydrate gelatin in cold water, heat the milk and dissolve the gelatin in it. Pour the hot milk over the milk chocolate and emulsify to make a ganache. Let it cool, then gently fold in the lightly whipped cream from bottom to top. **Assemble the dessert:** Pour a layer of mousse into the Silicone Velvet Bloom Mold, place the frozen raspberry jelly and biscuit disc in the center. Press lightly to compact the layers, cover with more mousse and level the surface. Freeze for about 3 hours. Unmold the dessert and use the velvet spray to decorate it, creating a silky texture. For a unique and striking decoration, use the Silicone Mold Alone to create a decorative ring to place on the dessert. Pour in a small amount of raspberry gelatin, prepared in advance to make the insert. Level the surface and let it set until it is completely firm. Once ready, gently unmold it and place it on the cake. Finish with a few edible gold flakes or chocolate curls.



GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE



Stampo • Mould
Velvet Bloom



Stampo • Mould
Alone



GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE



SEMIFREDDO MANGO E PASSION FRUIT

MANGO AND PASSION FRUIT SEMIFREDDO

Ingredienti per 10 monoporzioni:

Gelatina di mango:

300 g purea di mango; 12 g Gelatina in Polvere (da reidratare con 60 ml di acqua fredda).

Meringa Italiana:

210 g zucchero; 100 g acqua; 105 g albume.

Mousse al passion fruit:

350 g purea di passion fruit; 13 g Gelatina in Polvere (da reidratare con 65 ml di acqua fredda); 310 g panna semi montata.

Preparazione:

Gelatina al mango: reidrata la Gelatina in Polvere in acqua fredda fino a ottenere una consistenza gelatinosa. Aggiungila alla purea di mango e mescola con una frusta fino a ottenere un composto uniforme. Versa nelle cavità dello Stampo in Silicone Cube e lascia solidificare. **Meringa Italiana:** sciogli lo zucchero e l'acqua portando a una temperatura di circa 121°C. Monta gli albumi a neve ben ferma e versa lo sciroppo a filo. Mescola fino a completo raffreddamento della meringa. **Mousse al passion fruit:** monta la panna a consistenza media. Nel frattempo unisci la gelatina reidratata alla purea di passion fruit fino a ottenere un composto omogeneo. Versa il mix di passion fruit nella panna e amalgama delicatamente con una frusta. Incorpora la panna aromatizzata nella meringa all'italiana mescolando dal basso verso l'alto per ottenere una mousse leggera e uniforme. Versa la mousse nello stampo coprendo la gelatina di mango già solidificata. Riponi in freezer per circa 3 ore. Sforma delicatamente e decora con cubetti di mango, purea di passion fruit e fiori eduli.

Ingredients for 10 monoportions:

Mango gelée:

• 300 g mango purée; 12 g powdered gelatin (to be hydrated with 60 ml cold water).

Italian meringue:

210 g sugar; 100 g water; 105 g egg whites.

Passion fruit mousse:

• 350 g passion fruit purée; 13 g powdered gelatin (to be hydrated with 65 ml cold water);
310 g lightly whipped cream

How to make it:

Mango gelée: hydrate the powdered gelatin in cold water until thickened. Add it to the mango purée and mix with a whisk until smooth. Pour into the Silicone Cube Mold cavities and let it set. **Italian meringue:** bring sugar and water to 121°C. Whip the egg whites until stiff, then slowly pour in the syrup. Mix until the meringue has completely cooled. **Passion fruit mousse:** whip the cream to a medium consistency. Meanwhile, mix the hydrated gelatin with the passion fruit purée until smooth. Add this mixture to the cream and gently combine with a whisk. Fold in the Italian meringue, mixing from the bottom up to obtain a light and even mousse. Pour the mousse into the mould over the set mango gelée. Freeze for about 3 hours. Carefully remove from the mould and decorate with mango cubes, passion fruit purée and edible flowers.



Stampo • Mould
Cube

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

THREE CHOCOLATE MOUSSE

Ingredienti per 11 bicchierini:

Crema inglese:

250 g latte; 250 g panna; 70 g tuorlo d'uovo; 70 g zucchero.

Mousse al cioccolato bianco:

205 g crema inglese; 120 g cioccolato bianco in dischetti; 7,5 g Gelatina in Polvere (da reidratare con 35 ml di acqua fredda); 190 g panna semi montata.

Mousse al cioccolato al latte:

210 g crema inglese; 115 g cioccolato al latte in dischetti; 6,5 g Gelatina in Polvere (da reidratare con 30 ml di acqua fredda); 200 g panna semi montata.

Mousse al cioccolato fondente:

215 g crema inglese; 105 g cioccolato fondente in dischetti; 5,5 g gelatina (da reidratare con 25 ml di acqua fredda); 210 g panna semi montata.

Biscuit al cacao:

150 g cioccolato fondente in dischetti; 50 g burro; 175 g albume; 50 g zucchero; 80 g tuorlo.

Preparazione:

Prepara la crema inglese come base per le 3 mousses: mescola i tuorli con lo zucchero senza montarli. Scalda il latte e la panna, quindi versali sui tuorli mescolando bene. Riporta la crema sul fuoco e cuoci a fuoco dolce fino a circa 82°C, mescolando continuamente. Dividi la crema in tre parti e, ancora calda, versa una parte sul cioccolato bianco, una parte sul cioccolato al latte e una sul cioccolato fondente. Mescola con una frusta fino a completo scioglimento. Aggiungi la gelatina reidratata a ciascuna mousse e amalgama bene. Lascia intiepidire ed incorpora in ciascuna delle tre mousses la panna semi montata, mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. **Prepara il biscuit al cacao:** sciogli il cioccolato fondente insieme al burro. Monta gli albumi a neve ferma con lo zucchero, poi aggiungi i tuorli e continua a montare per circa 1 minuto. Incorpora il composto di uova al cioccolato fuso, mescolando delicatamente. Stendi l'impasto su una teglia rivestita di carta da forno e cuoci a 170°C per circa 12-14 minuti. Lascia raffreddare completamente. Ritaglia con un tagliapasta dei dischi della dimensione delle cavità dello stampo. **Assembla il dessert:** versa nello Stampo in Silicone Ondulato uno strato di mousse bianca e lascia stabilizzare 30 minuti in frigorifero. Copri con la mousse al latte, lascia raffreddare e completa con la mousse fondente. Ricopri con un disco di biscuit al cacao, spingendolo leggermente per farlo aderire. Riponi in freezer per circa 4 ore o fino a stabilizzazione. Sforma e decora con scaglie di cioccolato.

Ingredienti for 11 mini cups:

Custard (Crème Anglaise):

250 g milk; 250 g cream; 70 g egg yolks; 70 g sugar.

White chocolate mousse:

205 g custard; 120 g white chocolate discs; 7.5 g powdered gelatin (rehydrate with 35 ml cold water); 190 g lightly whipped cream.

Milk chocolate mousse:

210 g custard; 115 g milk chocolate discs; 6.5 g powdered gelatin (rehydrate with 30 ml cold water); 200 g lightly whipped cream.

Dark chocolate mousse:

215 g custard; 105 g dark chocolate discs; 5.5 g gelatin (rehydrate with 25 ml cold water); 210 g lightly whipped cream.

Cocoa biscuit:

150 g dark chocolate discs; 50 g butter; 175 g egg whites; 50 g sugar; 80 g egg yolks.

How to make it:

Prepare the crème anglaise as the base for the 3 mousses: mix the egg yolks with the sugar without whipping them. Heat the milk and fresh cream, then pour them over the yolks while stirring well. Return the mixture to the heat and cook over low heat until about 82°C, stirring constantly. Divide the cream into three parts and, while still warm, pour one part over the white chocolate, one over the milk chocolate, and one over the dark chocolate. Mix with a whisk until completely melted. Add the rehydrated gelatin to each mousse and mix well. Let it cool slightly, then gently fold the semi-whipped cream into each of the three mousses, using slow movements from bottom to top. **Prepare the cocoa biscuit:** melt the dark chocolate with the butter. Whip the egg whites with the sugar until stiff peaks form, then add the egg yolks and continue whipping for about 1 minute. Fold the egg mixture into the melted chocolate, mixing gently. Spread the batter on a baking tray lined with parchment paper and bake at 170°C for about 12-14 minutes. Let it cool completely, then cut out discs using a cutter matching the size of the mold cavities. **Assemble the dessert:** pour a layer of white mousse into the Wave Silicone Mold and let it set in the fridge for about 30 minutes. Cover with milk chocolate mousse, let it cool, and finish with dark chocolate mousse. Top with a cocoa biscuit disc, pressing it in lightly so it sticks. Place in the freezer for about 4 hours or until fully set. Unmold and decorate with chocolate shavings.



GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE



Stampo • Mould
Ondulato

TAVOLETTA CON PETALI DI ROSA

WHITE CHOCOLATE BAR WITH ROSE PETALS

Ingredienti:

450 g cioccolato bianco in dischetti; 100 g panna fresca; 10 g sciroppo di glucosio; 35 g burro a cubetti; petali di rosa edibili.

Preparazione:

Scalda la panna insieme allo sciroppo di glucosio fino a raggiungere una temperatura di circa 60–65°C. Versa il liquido caldo sul cioccolato bianco e mescola delicatamente con una spatola per iniziare a emulsionare il composto. Usa un mixer ad immersione per rendere la ganache liscia e omogenea. Lascia intiepidire. Aggiungi il burro a cubetti ed emulsiona nuovamente fino a ottenere una crema lucida e setosa. Versa la ganache nello Stampo in Silicone Barretta Onde già cosparso di petali di rosa, livella con una spatola e lascia solidificare prima di sfornare.

Ingredients:

450 g white chocolate discs; 100 g fresh cream; 10 g glucose syrup; 35 g butter in cubes; Edible rose petals

How to make it:

Heat the cream with the glucose syrup to about 60–65 °C. Pour the hot liquid over the white chocolate discs and stir gently with a spatula to start emulsifying. Then, use an immersion blender to make the ganache smooth and uniform. Let it cool slightly. Add the butter cubes and emulsify again until the cream is shiny and silky. Pour the ganache into the Silicone Wave Bar Mold already sprinkled with rose petals, level with a spatula, and let it set before unmolding.



Stampo • Mould
Onde



Fiori commestibili
Edible flowers





GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE





GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE



BAVARESE AL PISTACCHIO

PISTACHIO BAVARIAN CREAM

Ingredienti:

Crumble:

100 g farina; 80 g zucchero; 80 g burro; 1 g sale; Estratto Vaniglia Bourbon del Madagascar.

Gelatina al lampone:

300 g purea di lampone; 12 g Gelatina in Polvere (da reidratare con 60 ml di acqua fredda); Estratto Vaniglia Bourbon del Madagascar.

Bavarese al pistacchio:

125 g latte; 125 g panna; 35 g tuorlo; 35 g zucchero; 125 g pasta concentrata di pistacchio; 200 g panna semi montata; 8 g Gelatina in Polvere (da reidratare con 40 ml di acqua fredda)

Preparazione:

Prepara il crumble: mescola tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto sabbioso. Distribuiscilo in una sagoma in acciaio inox e cuoci in forno ventilato a 160 °C per circa 15 minuti. Lascia raffreddare. **Prepara la gelatina al lampone:** reidrata la gelatina in acqua fredda e lasciala gelificare. Scioglila nella purea di lampone aromatizzata alla vaniglia e mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Versa sul crumble freddo e lascia gelificare. Riponi in freezer per circa 2 ore. **Prepara la bavarese al pistacchio:** mescola tuorli e zucchero, aggiungi a filo il latte e la panna caldi e cuoci il tutto fino a raggiungere circa 82 °C. Incorpora la gelatina già reidratata, la pasta di pistacchio e amalgama bene. Lascia raffreddare e, prima che inizi a gelificare, incorpora la panna semi montata con movimenti dal basso verso l'alto. **Assembla il dessert:** versa la bavarese nello Stampo in Silicone Stella, quindi inserisci al centro l'inserito di crumble e gelatina al lampone ancora congelato. Copri con altra bavarese fino a riempire lo stampo. Congela fino a completa stabilizzazione per circa 4 ore. Sforma e decora con lamponi freschi e granella di pistacchio.

Ingredients:

Crumble:

100 g flour; 80 g sugar; 80 g butter; 1 g salt; Madagascar Bourbon Vanilla Extract.

Raspberry Gelatin:

300 g raspberry puree; 12 g Powdered Gelatin (rehydrate with 60 ml cold water); Madagascar Bourbon Vanilla Extract.

Pistachio Bavarian Cream:

125 g milk; 125 g cream; 35 g egg yolks; 35 g sugar; 125 g pistachio paste; 200 g lightly whipped cream; 8 g powdered gelatin (rehydrate with 40 ml cold water)

How to make it:

Prepare the crumble: Mix all ingredients until obtaining a sandy mixture. Spread in a stainless steel mold and bake in a ventilated oven at 160 °C for 15 minutes. Let it cool. **Prepare the raspberry gelatin:** Rehydrate gelatin in cold water until set. Dissolve it in the vanilla-flavored raspberry puree and mix until smooth. Pour over the cooled crumble and let it set. Freeze for about 2 hours. **Prepare the pistachio Bavarian cream:** Mix yolks and sugar. Gradually add hot milk and cream and cook until about 82 °C. Stir in rehydrated gelatin and pistachio paste. Let it cool, then gently fold in the lightly whipped cream before it starts to set. **Assemble the dessert:** pour the bavarian cream into the Star Silicone Mold, then place the frozen raspberry crumble and jelly insert in the center. Cover with more bavarian cream until the mold is full. Freeze for about 4 hours, or until fully set. Unmold and decorate with fresh raspberries and chopped pistachios.



Stampo • Mould
Soft Star

BISCOTTO GELATO AL PISTACCHIO

PISTACHIO ICE CREAM COOKIE

Ingredienti:

Per i biscotti:

300 g di farina; 120 g di burro; 120 g di zucchero a velo; 30 g di miele millefiori; 1 uovo; 1 tuorlo.

Cuore al pistacchio:

500 g di latte intero; 250 g di Preparato in Polvere per Gelato Fiordilatte; 100 g di pasta concentrata al pistacchio.

Preparazione:

Prepara l'impasto per i biscotti: setaccia la farina e lo zucchero a velo in una ciotola. Aggiungi il burro a pezzetti e lavoralo con le mani fino a ottenere un composto sabbioso. Unisci l'uovo, il tuorlo e il miele, quindi impasta fino a formare un panetto compatto. Lascia riposare in frigorifero per circa 1 ora. Forma delle palline da circa 20 g, stendile con un matterello e ritagliale con un tagliapasta tondo della dimensione della cavità. Adagia ogni disco nella cavità meno profonda dello Stampo in Silicone Duo e premilo delicatamente con le dita fino a farlo aderire perfettamente alla forma. Cuoci in forno preriscaldato a 170°C per circa 14–15 minuti. Lascia raffreddare. **Per la crema gelato:** unisci il latte caldo (non bollente) al Preparato in Polvere per Gelato Fiordilatte e mescola bene. Aggiungi la Pasta Concentrata al Pistacchio e frulla fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Lascia raffreddare. Versa il composto nella gelatiera e segui le istruzioni fino a ottenere un gelato cremoso. Posiziona un biscotto nella cavità più profonda dello stampo, ricoprilo con uno strato di gelato e chiudi con un altro biscotto. Riponi in freezer per almeno 4 ore, o fino a completo congelamento, prima di servire.

Ingredients:

For the cookies:

300 g flour; 120 g butter; 120 g powdered sugar; 30 g millefiori honey; 1 egg; 1 egg yolk.

For the pistachio ice cream:

500 g whole milk; 250 g Milk Ice Cream Powdered Mix; 100 g Pistachio Concentrated Paste.

How to make it:

Prepare the cookie dough: sift the flour and icing sugar into a bowl. Add the butter in pieces and work it with your hands until you get a sandy mixture. Add the egg, egg yolk and honey, then knead until you obtain a smooth dough. Let it rest in the fridge for about 1 hour. Form several 20 g balls, roll them out with a rolling pin and cut them using a round cutter of the same size of the cavity. Place each disc into the shallower cavity of the Duo Silicone Mold and press gently with your fingers until it fits perfectly into the shape. Bake in a preheated oven at 170°C for about 14–15 minutes. Let it cool. **Pistachio Ice Cream:** mix the warm milk (not boiling) with the Milk Ice Cream Powdered Mix and stir well. Add the Pistachio Flavoring Paste and blend until smooth and lump-free. Let it cool. Pour the mixture into the ice cream maker and follow the instructions until you obtain a creamy ice cream. Place a biscuit in the deeper cavity of the mold, cover with a layer of ice cream, and close with another biscuit. Freeze for at least 4 hours or until fully set, before serving.





**GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE**



**Stampo • Mould
Fiore / Flower**



**Mix per gelato
Ice cream mix**

SEMIFREDDO ARCOBALENO

RAINBOW SEMIFREDDO

Ingredienti:

200 g Preparato in Polvere per Semifreddo; 340 g latte intero; 250 g panna fresca liquida; Estratto Vaniglia Bourbon del Madagascar q.b.; Coloranti Liposolubili; Zucchero Glitterato e Perline di Zucchero.

Preparazione:

Prepara il semifreddo: in una ciotola capiente, unisci il Preparato in Polvere per Semifreddo con il latte intero e la panna fresca. Frulla con un mixer a immersione o con una frusta elettrica fino a ottenere un composto gonfio, liscio e privo di grumi. Aromatizza se preferisci con l'Estratto di Vaniglia o con un aroma a tua scelta. Dividi il composto in tante ciotole quanti sono i colori che desideri ottenere. Mescola accuratamente ciascun composto fino a ottenere delle tonalità uniformi. Versa le diverse colorazioni di impasto nello Stampo in Silicone, uno per volta, creando strati distinti. Lascia solidificare ogni strato in freezer prima di aggiungere il successivo. Una volta completati tutti gli strati, riponi lo stampo in congelatore per almeno 6-8 ore. Sforma delicatamente esercitando una leggera pressione. Decora con perline di zucchero e rifinisci i dettagli con lo zucchero glitterato, per un effetto brillante e scenografico.

Ingredients:

200 g semifreddo powder mix; 340 g whole milk; 250 g fresh liquid cream; Madagascar Bourbon Vanilla Extract, to taste; Liposoluble colorings; Glitter Sugar and Sugar Pearls.

How to make it:

Prepare the semifreddo: in a large bowl, combine the Semifreddo Powdered Mix with milk and fresh cream. Blend with an immersion blender or electric whisk until the mixture is smooth, airy and lump-free. Add Vanilla Extract or any flavoring you desire. Divide the mixture into many bowls as the number of colors you want to obtain. Add the colorings and mix each dough carefully until the color is uniform. Pour the different colors into the Silicone Mold, one at a time, creating separate layers. Freeze each layer before adding the next. Once all layers are complete, freeze the mold for at least 4 hours. Gently un mold with light pressure. Decorate with sugar pearls and finish with glitter sugar for a shiny, eye-catching effect.





Stampo • Mould
Unicorn



Semifreddo Mix



GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE

SEMISFERA AL PISTACCHIO

PISTACHIO DOME

Ingredienti per 6 semisfere:

Pasta frolla al cacao:

300 g farina 00; 30 g cacao amaro in polvere; 150 g Burro; 130 g Zucchero a velo; 60 g Tuorli (3 tuorli).

Mousse al cioccolato:

300 g di latte condensato; 250 g di cioccolato fondente.

Mousse al pistacchio:

250 g di panna fresca; 3 cucchiaini di pasta concentrata al pistacchio.

Preparazione:

Base di biscotto di pasta frolla al cacao: frulla nel mixer la farina setacciata e il burro freddo a cubetti fino a ottenere un composto sabbioso. Trasferisci il composto su una spianatoia infarinata e aggiungi al centro il cacao setacciato, lo zucchero a velo e i tuorli. Impasta a mano fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendi la frolla a uno spessore di circa 1,5 cm e ritaglia i biscotti con il tagliapasta tondo festonato. Cuoci in forno statico a 180°C per circa 10–12 minuti. I biscotti devono risultare ancora morbidi al momento della sfornatura. **Cuore al cioccolato:** sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria. Lascialo intiepidire, poi unisci il latte condensato e mescola bene. Versa il composto nello Stampo in Silicene Mezza Sfera Piccola e congela per almeno 4 ore. **Mousse al pistacchio:** Monta la panna a neve e aggiungi tre cucchiaini di pasta concentrata al pistacchio. Riempi metà dello Stampo in Silicene Mezza Sfera Grande, inserisci al centro il cuore al cioccolato precedentemente congelato. Copri con la restante crema al pistacchio e livella con una spatola. Congela per altre 4 ore fino a completa stabilizzazione. Sforma i semifreddi e adagiali sui biscotti al cacao. Decora a piacere con frutta fresca e lascia riposare a temperatura ambiente per 10 minuti prima di servire.

Ingredients:

Cocoa shortcrust biscuit:

300 g flour 00; 30 g bitter cocoa powder; 150 g butter; 130 g powdered sugar; 60 g egg yolks (about 3 yolks).

Chocolate mousse:

300 g sweetened condensed milk; 250 g dark chocolate.

Pistachio mousse:

250 g fresh cream; 3 tablespoons pistachio paste.

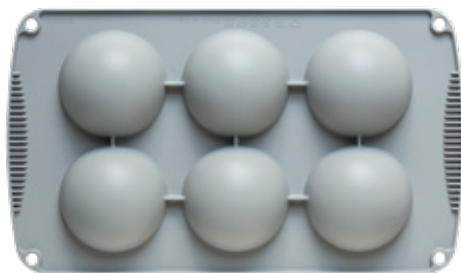
How to make it:

Cocoa shortcrust base: put the sifted flour and cold butter cubes in a mixer and blend until you get a sandy mixture. Transfer to a floured work surface and add the sifted cocoa powder, icing sugar, and egg yolks in the center. Knead by hand until you get a soft and smooth dough. Form a ball, wrap it in plastic wrap and let it rest in the fridge for at least 30 minutes. Roll out the dough to about 1.5 cm thick and cut out biscuits using the fluted round cutter. Bake in a static oven at 180°C for 10–12 minutes. The biscuits should still be soft when removed from the oven. **Chocolate center:** melt the dark chocolate over a double boiler. Let it cool slightly, then add the condensed milk and mix well. Pour into the Small Half-Sphere Silicone Mold and freeze for at least 4 hours. **Pistachio mousse:** whip the cream until soft peaks form and add 3 tablespoons of pistachio paste. Fill half of the Large Half-Sphere Silicone Mold, then place the frozen chocolate center in the middle. Cover with the remaining pistachio cream and smooth the surface with a spatula. Freeze for another 4 hours until fully set. Unmold and place each dessert on a cocoa biscuit. Decorate with fresh fruit and let rest at room temperature for about 10 minutes before serving.





GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE



Stampo • Mould
Mezza Sfera / Hemisphere

BISCOTTI GELATO ALLA FRAGOLA

STRAWBERRY ICE CREAM SANDWICH COOKIES

Ingredienti:

Per i biscotti:

120 g farina 00; 20 g farina di mandorle; 20 g amido di mais; 1/4 cucchiaino di sale; 80 g burro morbido; 15 g zucchero a velo; 1 cucchiaino di Estratto Vaniglia Bourbon del Madagascar; 40 g polpa di fragole fresche (frullate e filtrate)

Per il gelato alla fragola:

250 g Mix in Polvere per Gelato Fior di Latte; 500 g latte; 150 g Pasta Concentrata alle Fragoline.

Preparazione:

Prepara i biscotti: lavora il burro morbido con lo zucchero a velo e l'aroma vaniglia fino a ottenere una crema liscia. Aggiungi la farina, la farina di mandorle, l'amido di mais e il sale. Unisci la polpa di fragole e mescola fino a ottenere un impasto compatto. Se dovesse risultare troppo morbido, aggiungi poca farina per volta. Forma delle palline da circa 23 g e adagiale nello stampo con la cavità meno profonda dello Stampo in Silicone Duo. Premilo delicatamente con le dita fino a farlo aderire perfettamente alla forma. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 14–15 minuti. Lascia raffreddare. **Prepara il gelato:** Unisci il latte caldo (non bollente) al Preparato in Polvere per Gelato Fior di Latte e mescola bene. Aggiungi la pasta concentrata alle fragoline e frulla fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Lascia raffreddare. Versa il composto nella gelatiera e segui le istruzioni fino a ottenere un gelato cremoso. Posiziona un biscotto nella cavità più profonda dello stampo, ricoprilo con uno strato di gelato e chiudi con un altro biscotto. Riponi in freezer per almeno 4 ore, o fino a completo congelamento, prima di servire.

Ingredients:

For the cookies:

120 g all-purpose flour; 20 g almond flour; 20 g cornstarch; 1/4 tsp salt; 80 g soft butter; 15 g powdered sugar; 1 tsp Madagascar Bourbon vanilla extract; 40 g fresh strawberry puree (blended and strained).

For the strawberry ice cream:

250 g Powdered Milk Ice Cream Mix; 500 g milk; 150 g Concentrated Strawberry Paste.

How to make it:

Prepare the cookie dough: mix the soft butter with the icing sugar and the vanilla flavor until smooth and creamy. Add the flour, almond flour, corn starch, and salt. Add the strawberry pulp and mix until you get a firm dough. If it is too soft, add a little flour at a time. Form several 23 g balls and place them in the shallower cavity of the Duo Silicone Mold. Press gently with your fingers so the dough fits the shape well. Bake in a preheated oven at 180°C for about 14–15 minutes. Let it cool. **Strawberry ice cream:** mix the warm milk (not boiling) with the Milk Ice Cream Powdered Mix and stir well. Add the wild strawberry paste and blend until smooth and lump-free. Let it cool. Pour the mixture into the ice cream maker and follow the instructions until you get a creamy ice cream. Place a biscuit in the deeper cavity of the mold, cover with a layer of ice cream, and close with another biscuit. Freeze for at least 4 hours or until fully set, before serving.





GUARDA LA
VIDEO RICETTA
WATCH THE
VIDEO RECIPE





Stampo • Mould
Cuore / Heart



Mix per gelato
Ice cream mix



facilecondecora

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

decora.it



Cod. 0003201



8 024622 087555

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

decora.it
info@decora.it



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.