



#facilecondecora

Christmas

2020

# BUNDT CAKE NATALE





**Ingredienti (1 stampo da 20 cm):** 180 g di farina 00 • 200 g di zucchero • 120 g di spremuta d'arancia 80 g di olio di semi • 4 uova • 1 bustina di lievito per dolci • 8 g di cremor tartaro • 1 cucchiaino di pisto • un pizzico di sale. **Per la Decorazione:** Zucchero a velo resistente all'umidità • 125 g di ribes • decorazioni in zucchero agrifoglio.

In una ciotola setaccia la farina, il lievito ed il pisto. Aggiungi lo zucchero, un pizzico di sale e mescola gli ingredienti. Dividi i tuorli dagli albumi. Versa al centro del composto di farina l'olio, i tuorli leggermente sbattuti e la spremuta d'arancia. Con una frusta mescola gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Riprendi gli albumi che hai tenuto da parte. Aggiungi il cremor tartaro e montali a neve ferma con le fruste elettriche. Ingloba gli albumi montati all'impasto, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso con una spatola. Spruzza la teglia con lo staccante spray o se preferisci imburrala e infarinata. Versa l'impasto e cuocete a 160° per circa 1 ora e 10 minuti. Sforna la bundt cake e falla raffreddare su una griglia. Lava e asciuga il ribes. Spolverizza sulla bundt cake lo zucchero a velo poi disponi il ribes in superficie e completa aggiungendo le decorazioni di zucchero a tema agrifoglio.

***Ingredients (for a 20 cm cake mold):** 180 g plain flour • 200 g sugar • 120 g orange juice • 80 g seeds oil 4 eggs • 1 packet of baking powder • 8 g cream tartar • 1 teaspoon of Spice Christmas mix • a pinch of salt. **For the Decoration:** Powdered sugar resistant to moisture • 125 g currants • Holly sugar decorations.*

*In a large bowl sift flour, yeast and Spice Christmas mix. Add sugar, a pinch of salt and mix the ingredients. Separate the egg whites from the yolks. Pour the oil, the yolks lightly beaten and the orange juice into the center of the flour mixture. With a whisk mix the ingredients until you get a smooth dough. Take the egg whites you have kept aside, add the cream of tartar and whip them with the electric whisks until stiff. Add egg whites whipped to the dough, stirring gently from top to bottom with a spatula. Spray the baking pan with the Non-Stick spray or, if you prefer, butter and flour it. Pour the dough and cook for about 1 hour and 10 minutes at 160°. Take the bundt cake out of the oven and let it cool on a rack. Wash and dry the currants. Sprinkle powdered sugar on the bundt cake then put the currants on the surface and complete adding the Holly sugar decorations.*



Decorazioni in Zucchero  
Sugar Decorations



Stampo Bundt cake  
Sugar Decorations



Spice Christmas mix  
Spice Christmas mix



Fruste  
Whisks

# CHRISTMAS 3D



**Ingredienti:** 200 g di burro a temperatura ambiente • 200 g di zucchero semolato • 4 uova • 200 g di farina 00 • 10 g di lievito.  
**Ingredients:** 200 g butter at room temperature • 200 g caster sugar • 4 eggs • 200 g plain flour • 10 g baking powder.

Monta bene con uno sbattitore elettrico il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungi le uova, una per volta, ed infine aggiungi la farina setacciata con il lievito mescolando delicatamente. Aromatizza l'impasto a tuo piacere, aggiungendo ad esempio aromi, succo o buccia grattugiata d'agrumi, cacao o gocce di cioccolato. Tempo di cottura: 40-45 minuti circa, in forno caldo a 170° C.

*In a bowl, beat the butter and sugar with an electric mixer until fluffy. Add the eggs, one at a time, and then gently fold in the sifted flour and baking powder. Different flavours can be added to your recipe, such as aromas, juices or grated peel of citrus fruit, cocoa or chocolate drops. Baking time: about 40-45 minutes, in a preheated oven at 170 ° C.*



IDEALE ANCHE  
PER RICETTE SALATE  
SUITABLE FOR SAVORY  
RECIPES TOO



**Stampo 3D Albero di Natale**  
3D Mold Christmas Tree



**Stampo 3D Babbo Natale**  
Santa Claus 3D Mold



**Stampo 3D Pupazzo di Neve**  
Snowman 3D Mold



# CHRISTMAS COOKIES

**Ingredienti:** 250 g di burro • 200 g di zucchero • 1 uovo • 500 g di farina • 1 cucchiaino di Aroma alla Cannella. **Per la Decorazione:** Ghiaccia Reale • Gel Colorante • Pasta di Zucchero • Decorazioni Pronte all'Uso.

**Ingredients:** 250 g of butter • 200 g of sugar • 1 egg • 500 g of flour • 1 teaspoon of Cinnamon Flavor. **For the Decoration:** Royal Icing • Coloring Gel • Sugar Paste • Ready-to-Use Sugar Decorations.

Mescola insieme burro, zucchero ed uovo ed amalgama bene. Setaccia la farina ed uniscila al composto insieme all'Aroma. Lascia riposare l'impasto in frigo per circa 1 ora. Stendi l'impasto e ricava le sagome utilizzando i vari Tagliapasta, inforna per 10-12 minuti circa ad una temperatura di 170°C. Decora i biscotti con la Ghiaccia Reale, la Pasta di Zucchero e le Decorazioni Pronte all'Uso.

*Mix together the butter, the sugar and the egg and blend accurately. Sift the flour and add it to the mixture with the Flavor. Wrap the dough in a film and let it rest in the fridge for about 1 hour. Roll the pastry dough, cut out the shapes with the various Cutters and bake them in the oven at 170°C for about 10-12 minutes. Decorate them with Royal Icing, Sugar Paste and Ready-to-Use Decorations.*



Pasta di Zucchero  
Sugar Paste



Aroma Cannella  
Cinnamon Flavor



Tagliapasta Gingerbread Man & House  
Gingerbread Man & House Cookie Cutters



**Mini Tagliapasta Natalizi**  
Mini Christmas Cookie Cutters



**Tagliapasta Albero di Natale e Scarpone**  
Christmas Tree and Boot Cookie Cutters



**Tagliapasta Babbo Natale e Renna**  
Santa Claus and Reindeer Cookie Cutters



**Tagliapasta Tondo**  
Round Cookie Cutters

# MOSTACCIOLI







**Ingredienti (per 20 pezzi):** 500 g di farina 00 • 200 g di zucchero • 150 g di granella di mandorle o nocciole • 30 g di cacao amaro • 200 g di acqua tiepida • 80 g di miele • 5 g di pisto • 3 g di ammoniaca per dolci • la scorza di una arancia • un pizzico di sale. **Per la Decorazione:** 500 g di cioccolato fondente.

In una ciotola unisci la farina, lo zucchero, la granella di mandorle e un pizzico di sale. Setaccia il cacao amaro, l'ammoniaca per dolci e il pisto. Aggiungi la scorza di arancia grattugiata e il miele. Mescola gli ingredienti poi inizia a versare l'acqua, poca per volta, mentre impasti con le mani. Regolati ad occhio con la quantità d'acqua, dovrai ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Avvolgi l'impasto nella pellicola trasparente e fallo riposare in frigorifero almeno un'ora. Stendi l'impasto su un piano leggermente infarinato ad uno spessore di circa 1 cm. Con il tagliapasta a rombo ricava i biscotti. Trasferiscili su una leccarda coperta con carta forno e cuocili a 180° per 15 minuti. Lasciali raffreddare su una griglia e nel frattempo prepara la glassa per la copertura. Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria. Glassa i biscotti immergendoli nel cioccolato. Fai colare l'eccesso di cioccolato o togliilo con una spatolina. Lascia asciugare i biscotti prima di servirli. Puoi decorarli a piacere utilizzando il cioccolato bianco o la ghiaccia reale. Se utilizzi la ghiaccia reale preparala seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Trasferisci poi la ghiaccia in una sac à poche con cornetto per scrivere e disegnare sui biscotti asciutti delle decorazioni.



**Tagliapasta Mostacciolo**  
Mostacciolo Cookie Cutters



**Set Sacchetti e Cornetti per Scrivere**  
Piping Bag and Nozzles Writing Set

**Ingredients (for 20 pieces):** 500 g plain flour • 200g sugar • 150g grains of almonds or hazelnuts • 30g bitter cocoa • 200 g warm water • 80 g honey • 5 g of Spice Christmas mix • 3g ammonia for cakes • zests of one orange • a pinch of salt. **For the decoration:** 500 g dark chocolate.

In a bowl combine flour, sugar, almond grains and a pinch of salt. Sift bitter cocoa, ammonia for sweets and Spice Christmas mix. Add zest of orange and honey. Mix the ingredients then start pouring the water, little by little, while kneading with the hands. Adjust, as per your experience, with the amount of water, you will need to obtain a soft but not sticky dough. Wrap the dough in cling film and let it rest in the refrigerator at least one hour. Roll out the dough on a lightly floured surface to a thickness of about 1 cm. Use the rhombus cutter to make the cookies. Transfer them on a baking tray covered with baking paper and cook them at 180° for 15 minutes. Let them cool on a grill and meanwhile prepare the icing for covering. Melt dark chocolate in a bain-marie. Glaze the cookies by dipping them in the chocolate. Drip the excess chocolate or remove it with a spatula. Let the cookies dry before serving. You can decorate them using White Chocolate or Royal Icing. If you use the Royal Icing prepare it following the instructions on the packaging. Then transfer it in a Piping Bag to write and draw on the cookies.

# SCHIACCIANOCI COOKIES

Mescola in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a pezzetti. Unisci lo zucchero, il pisto, un pizzico di sale e l'uovo. Lavora velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Lascia riposare l'impasto circa un'ora in frigorifero poi stendilo con l'aiuto di un mattarello su un piano leggermente infarinato. Con i tagliapasta a forma di schiaccianoci ricava i biscotti. Disponili su una teglia coperta con carta forno e cuocili a 160° per 12 - 15 minuti. Lasciali raffreddare e nel frattempo prepara le decorazioni. Stendi con il mattarello la pasta di zucchero bianca, rossa, nera ed oro. Con il tagliapasta utilizzato per i biscotti taglia la pasta di zucchero. Incollala al biscotto utilizzando un pennellino inumidito d'acqua. Completa lo schiaccianoci utilizzando le perline di zucchero nere come bottoncini.

*Mix the flour in a bowl with the cold butter cut into small pieces. Add sugar, Spice Christmas mix, a pinch of salt and the egg. Work the dough quickly with your hands until you get a smooth dough. Let the dough rest for about one hour in the refrigerator then roll it out with the help of a rolling pin on a slightly floured floor. With the Nutcracker Cutter make the cookies. Arrange them on a baking tray covered with baking paper and cook them at 160 ° for 12 - 15 minutes. Let them cool and meanwhile prepare the decorations. Roll out the white, red, black and gold sugar paste with the rolling pin. With the cutter used for cookies, cut the sugar paste. Glue it to the biscuit using a wet brush. Complete the Nutcracker using Black Sugar Nonpareils as buttons.*



**Ingredienti (per 8/10 biscotti):** 250 g di farina 00 • 125 g di burro • 100 g di zucchero • un cucchiaino di miele • 1 uovo • ½ cucchiaino di pisto • un pizzico di sale.

**Ingredients (for 8/10 cookies):** 250 g plain flour • 125 g butter • 100 g sugar • 1 teaspoon of honey • 1 egg • ½ teaspoon of Spice Christmas mix • a pinch of salt.



Tagliapasta Schiaccianoci  
Nutcracker Cookie Cutter



Spice Christmas mix  
Spice Christmas mix





# PANETTONE CAKE

**Ingredienti (1 panettone da 750 g):** 285 g di farina per panettone • 80 g di zucchero • 1 cucchiaino di miele • 3 tuorli • 70 g di burro • 60 ml di acqua • 60 ml di latte • 15 g lievito di birra fresco • 3 g di sale • aroma panettone • 80 g di gocce di cioccolato • scorza di arancia bio.

**Per la copertura:** 250 ml di panna • 1 cucchiaino di miele • 250 g di cioccolato fondente in dischetti • 75 g di burro.

**Ingredients (1 750 g panettone):** 285g flour for panettone • 80g sugar • 1 teaspoon of honey • 3 egg yolks • 70g butter • 60ml water • 60 ml milk • 15g fresh yeast • 3 g salt • panettone flavor • 80 g chocolate drops • organic orange zest. **For covering:** 250 ml cream • 1 teaspoon of honey • 250 g dark chocolate in disks • 75 g butter.

**Step 1** - In una planetaria metti l'acqua e il latte tiepido con il lievito sbriciolato sciolto, il miele, aggiungi lo zucchero, gli aromi, la farina e impasta con il gancio a foglia. Unisci i tuorli e il sale infine incorpora il burro morbido un po' alla volta, lavora fino a ottenere un composto ben incordato. Verso la fine aggiungi a mano le gocce di cioccolato, lascia riposare il composto in una ciotola coperta fino al raddoppio del volume. **Step 2** - Riprendi l'impasto e dopo aver praticato le pieghe di rinforzo arrotondalo sul piano di lavoro eseguendo la pirlatura. Poni l'impasto nello stampo e fai lievitare coperto con pellicola per circa 3 ore fino a quando raggiungerà quasi il bordo dello stampo. **Step 3** - Accendi il forno a 170/180° C. Con il bisturi fai un taglio a croce ed esegui la scarpatura metti una noce di burro al centro e con un po' degli albumi avanzati sbattuti, spennella delicatamente il resto della superficie. Metti lo stampo su una teglia e inforna per 40/50 minuti circa. **Step 4** - Sforna a cottura ultimata e infilza subito alla base dello stampo lo spillone, posiziona il panettone capovolto all'interno di una pentola alta capiente. Lascia raffreddare prima della decorazione. **Step 5** - Prepara la ganache di copertura: metti la panna e il miele in un pentolino e porta a ebollizione. Versa il liquido caldo in una ciotola con dentro il cioccolato e il burro a pezzetti, amalgama bene fino a sciogliere completamente il cioccolato rendendo il composto lucido e vellutato. Lascia raffreddare la ganache a temperatura ambiente per una notte intera finché raggiungerà una consistenza burrosa. Se dovesse occorrere un breve passaggio in frigo per ridurre i tempi non lasciare la ganache più di 10 - 15 minuti altrimenti tenderà a opacizzarsi e indurire troppo. **Step 6** - Ricopri con una spatola la cupola del panettone con uno strato leggero di ganache. **Step 7** - Trasferisci il resto della ganache nel sac à poche munito di Cornetto a Stella. **Step 8** - Decora con piccoli motivi a rosellina premendo al centro e con un movimento rotatorio circolatorio realizza tante roselline una di fianco all'altra fino a coprire tutta la cupola del panettone. **Step 9** - Decora con le Perline di Zucchero, le Gold Snowflakes e il Nastro di Raso Dorato. Nota: con lo stesso impasto si possono preparare in alternativa dei panettoncini utilizzando i pirottini da 100 g Decora.



Aroma Panettone  
Panettone Flavor



Cioccolato fondente  
Dark Chocolate



Forme Canasta/Panettone  
Canasta/Panettone Pans

*Step 1 - In a mixer put water and warm milk with melted crumbled yeast, honey, sugar, aromas, flour and knead with the leaf-shaped hook. Then add yolks and salt, finally incorporate soft butter a little at a time, work until you get a well-crowned mixture. At the end, add chocolate chips by hand and let the mixture rest in a covered bowl until the volume doubles. Step 2 - Place the dough in the mold and let it rise for about 3 hours until it reaches the rim of the pan. Step 3 - Turn the oven at 170/180°; with the cutter make a cross cut and put a knob of butter in the center. Place the mould on a baking pan and bake for about 40/50 minutes. Step 4 - When it's baked, put the cake out of the oven, skewer it with the long pin at its base and place it upside down in a high-capacity pot. Let it cool before decoration. Step 5 - Prepare the covering ganache: Put the cream and honey in a saucepan and bring to a boil. Pour the hot liquid into a bowl with the chocolate inside and the butter into pieces, mix well until the chocolate is completely melted making the mixture shiny and velvety. Let the ganache cool to room- temperature for a whole night until it reaches a buttery consistency. If you need a short passage in the fridge, to reduce the time, do not leave the ganache more than 10 - 15 minutes otherwise it will become opaque and harden too much. Step 6 - Cover the panetone with a light layer of ganache using a spatula. Step 7- Transfer the rest of the ganache in the pastry bag with a star nozzle. Step 8 - Decorate with small roses by pressing in the center and with a rotating movement. Step 9 - Decorate with Sugar Nonpareils, Gold Snowflakes and the Golden Satin Ribbon. Note: Alternatively, with the same dough you can make smaller cakes using the 100g Decora paper baking cases.*

---





## *Calendario dell'Avvento* ADVENT CALENDAR

**Un kit unico e semplice  
per realizzare il tuo  
Calendario dell'Avvento!**

Divertiti creando golosi cadeaux di  
cioccolato da gustare giorno dopo  
giorno.

**A unique and simple  
kit to make yours  
Advent Calendar!**

Have fun creating greedy  
chocolate cadeaux from  
enjoy day after day.



2 Stampi per Cioccolato  
2 Chocolate Molds



24 Adesivi Chiudi Pacco  
24 Closure Package Stickers



24 Bustine  
24 Mini Bags



24 Scatoline  
24 Mini Boxes



1 Scatola Espositore con Crowner  
1 Display Box With Crowner





## Un set unico e semplice da utilizzare per rendere originale il tuo Natale!

Realizza delle Cartoline d'auguri ripiene di goloso cioccolato per personalizzare ed arricchire i tuoi regali natalizi. Utilizzale anche per addobbare la casa durante i giorni di festa, perfette da appendere con un cordoncino all'Albero di Natale.

## A unique and simple set to use to render original your Christmas!

Make greeting cards filled with delicious chocolate to personalize and enrich your Christmas presents. Also use them to decorate the house during the days festive, perfect to hang with a cord to the Christmas tree.



HOMEMADE  
*Christmas  
Cards*



## IL TEMPERAGGIO THE TEMPERING

*con pochi e semplici passaggi!*  
*with a few simple steps!*

28°/29° C	Ciocolato Bianco / White Chocolate
29°/30° C	Ciocolato al Latte / Milk Chocolate
31°/32° C	Ciocolato Fondente / Dark Chocolate

**STEP 1:** Versa i dischetti di cioccolato in una ciotola in policarbonato. **STEP 2:** Poni la ciotola nel microonde e sciogli il cioccolato ad una potenza media. **STEP 3:** Estrai i dischetti di cioccolato dal microonde ogni 15-20 secondi e mescola bene per fare sì che il calore si distribuisca uniformemente evitando che il cioccolato si bruci. **STEP 4:** Ripeti la procedura finché il cioccolato non si sarà sciolto quasi completamente. Nella ciotola dovranno ancora essere visibili alcuni dischetti.

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

**STEP 1:** Place the chocolate discs in a polycarbonate bowl. **STEP 2:** Put it in the microwave at medium power and melt it well. **STEP 3:** Remove the bowl from the microwave every 15-20 seconds and stir it accurately ensuring the temperature spreads evenly and preventing overheating. **STEP 4:** Repeat this procedure until all the chocolate is almost melted. Some discs will still be visible in the bowl. **STEP 5:** Remove the bowl from the microwave and mix well until all the discs will be disappeared. Using the thermometer, check the temperature following the indications for the different chocolates. The chocolate will be soft and slightly thicker: this means that it has been tempered correctly and is ready to be used.

*#facilecondecora*

# TORTINE MELE E CANNELLA

## APPLES AND CINNAMON CAKES

**Ingredienti:** 250 gr di burro • 250 gr zucchero • 250 gr di farina + 10 gr di lievito • 6 uova • 2 mele • scorza di 1 limone • 1 cucchiaino di Aroma alla vaniglia • cannella in polvere • ½ cucchiaino Glassa al Cioccolato • Decorazioni in zucchero.

**Ingredients:** 250 gr butter • 250 gr sugar • 250 gr flour+10 gr yeast • 6 eggs • 2 apples • 1 lemon zest • 1 teaspoon Vanilla flavored • cinnamon powder • ½ teaspoon Chocolate Glaze • Sugar decorations.

In una ciotola monta con le fruste elettriche il burro con lo zucchero per circa 10 min., poi aggiungi le uova una alla volta. Per ultima aggiungi la farina con il lievito. Aggiungi la scorza di limone, la cannella e l'Aroma alla vaniglia. Mescola delicatamente per amalgamare tutti gli ingredienti. Taglia le mele in piccoli pezzi, infarinati e tienili da parte. Spruzza uno strato sottile di staccante spray all'interno degli stampi a mezza sfera. Distribuisci l'impasto negli stampi. Aggiungi ad ogni stampo i pezzi di mela in superficie. Cuoci in forno statico preriscaldato a 175°C per 45 minuti. Lascia raffreddare le tortine poi decora con la glassa al cioccolato, lo zucchero glitterato dorato e le decorazioni in zucchero natalizie.

*In a bowl whip with electric whisks the butter with the sugar for about 10 min., then add the eggs. Lastly add the flour with the yeast. Add lemon zest, cinnamon and Vanilla Flavor. Gently mix to combine all the ingredients. Cut the apples into small pieces, flour them and keep them aside. Spray a thin layer of Non-Stick Spray inside the Hemisphere Molds. Distribute the dough into the moulds. Add the apple pieces to each mould on the surface. Bake in static oven preheated to 175°C for 45 minutes. Let the cakes cool and then decorate with Chocolate Glaze, Gold Glittered, and Sugar Christmas Decorations.*





**Glassa al cioccolato**  
*Chocolate glaze*



**Decorazioni in Zucchero**  
*Sugar Decorations*



**Stampi Mezze Sfere**  
*Hemisphere Pans*



# TORTA PAESAGGIO INNEVATO

## SNOWY LANDSCAPE CAKE

**Ingredienti:** 4 uova • 140 g di zucchero • 250 g di Cioccolato Bianco in Dischetti • 60 g di burro • 1 vasetto di yogurt bianco • 360 g di farina • 1 bustina di lievito • 1 cucchiaino di Aroma al Cocco.

**Per la Decorazione:** Pasta di Zucchero • Decorazioni Pronte all'Uso • Farina di cocco • Cioccolato in Dischetti • Ghiaccia Reale.

**Ingredients:** 4 eggs • 140 g sugar • 250 g White Chocolate Discs • 60 g butter • 1 jar of plain yogurt • 360 g flour • 1 sachet of baking powder • 1 teaspoon of Coconut Flavor. **For the Decoration:** Sugar Paste • Ready-to-Use Decorations • Coconut flour • Chocolate Discs • Royal Icing.

Monta le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso; aggiungi il Cioccolato ed il burro sciolti ed amalgama bene. Aggiungi lo yogurt, l'Aroma e la farina setacciata con il lievito. Versa l'impasto nello Stampo a Cerniera da ø 26 cm, precedentemente oleato con lo Staccante Spray ed inforna a 170°C per circa 40 minuti. Ricopri la torta con la Pasta di Zucchero e completa con le Stelle di Zucchero.

*Whip the eggs with the sugar until obtaining a soft and foamy mixture; add the melted Chocolate and butter and mix thoroughly. Add the yogurt, the Flavor and the sieved flour with the baking powder. Pour the mixture in the ø 26 cm Springform Pan, previously coated with the Non-Stick Spray and place it in the oven at 170°C for about 40 minutes. Cover the cake with Sugar Paste and refine with Sugar Stars.*





**Tagliapasta Casetta 3D**  
3D House Cookie Cutter



**Decorazioni in Zucchero**  
Sugar Decorations

Ritaglia 2 volte la pasta frolla ed ottieni tutti i pezzi della casetta. Congela per qualche minuto la pasta frolla, separa le sagome e procedi alla cottura. Costruisci la casetta assemblando i vari pezzi ed utilizza la Ghiaccia Reale come collante. Completa realizzando le decorazioni e aggiungi le Stelline di Zucchero.

*Cut out the shortcut pastry twice so to get all the pieces of the house. Freeze the shortcut pastry for a few minutes, divide the shapes and bake them. Build up the house assembling the several pieces and use the Royal Icing as glue. Refine making some decorations and adding the Sugar Stars.*



**Tagliapasta Mini Conici**  
Mini Frames Cookie Cutter



**Sprinkles in Zucchero**  
Sugar Sprinkles

# CHRISTMAS STENCILS



Prepara della Ghiaccia Reale dalla consistenza media e stendila accuratamente con una Spatola su tutto il disegno.

*Prepare a medium consistency Royal Icing and spread it evenly all over the Stencil, using a Spatula.*

Solleva delicatamente lo Stencil tenendo ferma una delle due estremità.

*Lift the Stencil gently by holding one of the ends.*



Zucchero Glitterato

*Glittered Sugar*



Stencil Natalizi  
*Christmas Stencils*





Gel Colorante  
Coloring Gel

Gel Colorante  
Coloring Gel



Zucchero Glitterato  
Glittered Sugar



Ghiaccia Reale Extra Bianca  
Extra White Royal Icing

# BISCOTTI GINGERBREAD

## GINGERBREAD COOKIES



---

**Ingredienti (15/20 biscotti):** 250 g di farina 00 • 125 g di burro • 110 g di zucchero a velo • 1 uovo + 1 tuorlo • aroma alla cannella • un pizzico di sale.

**Ingredients (15/20 cookies):** 250 g plain flour • 125 g butter • 110 g powdered sugar • 1 egg + 1 egg yolk • cinnamon flavor • a pinch of salt.

In un recipiente setaccia la farina, unisci il burro freddo tagliato a pezzetti e lavora velocemente con le mani fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungi lo zucchero, un pizzico di sale, l'uovo il tuorlo ed infine qualche goccia di aroma alla cannella. Lavora l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto morbido ed elastico. Avvolgi l'impasto nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero almeno un'ora. Trascorso il tempo, stendete la pasta frolla con il mattarello. Con i tagliapasta a forma di omini ricava i biscotti. Cuoci a 160° per 15 minuti. Lascia raffreddare i biscotti e nel frattempo stendi la pasta di zucchero marrone, rossa e bianca con un mattarello. Utilizza la pasta di zucchero marrone per fare la base degli omini. Quella rossa e bianca ti servirà per realizzare i vestitini e gli accessori. Con un pennellino inumidito d'acqua incolla la pasta di zucchero ai biscotti. Prepara la ghiaccia reale seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Trasferisci la ghiaccia in una sac à poche con beccuccio per scrivere. Ultima decorando le manine e i piedini degli omini con la ghiaccia reale.

*In a bowl sift the flour, add cold butter cut into small pieces and work quickly with your hands until you get a sandy mixture. Add sugar, a pinch of salt, egg, yolk and finally a few drops of cinnamon flavor. Knead the dough with your hands until you get a soft and elastic dough. Wrap the dough in cling film and let it rest in the refrigerator for at least one hour. Then, roll out the shortcrust pastry with the rolling pin. Cut the gingerbread family shapes with the cutters. Bake at 160° for 15 minutes. Let the cookies cool and in the meantime roll out the red, brown and white sugar paste with a rolling pin. Use brown sugar paste to make the base of the men. The red and white will serve you to make clothes and accessories. With a wet brush, glue the sugar paste to the cookies. Prepare the Royal Icing according to the instructions on the package. Transfer the Icing in a pastry bag with the writing tip. Complete decorating the hands and feet of the men with the Icing.*

---



**Tagliapasta Gingerbread**  
Gingerbread Cookie Cutters



**Pasta di Zucchero**  
Sugar Paste



**Griglia Raffredda-Torta**  
Cooling Rack





**#facilecondecora**

I ♥  
*Decora*

**Follow us**

Facebook > Decora

Pinterest > Decoracakes

Instagram > Decoracondolcezza

Youtube > Decora TV

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

**decora.it**

