



Decora®

PASQUA
EASTER

20
20

#facilecondecora



BISCOTTI PASQUALI

EASTER COOKIES

Ingredienti:

per 1 kg di pasta frolla: Farina 00 500 g | Burro 250 g | Zucchero di canna chiaro 200 g | Uova 2
Scorza di un limone | Aroma alla vaniglia | Sale un pizzico

Preparazione:

Mescola in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a pezzetti. Unisci lo zucchero di canna e le uova. Aggiungi la buccia di un limone, un pizzico di sale e qualche goccia di Aroma alla Vaniglia. Lavora velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Lascia riposare l'impasto per circa un'ora in frigorifero. Stendi l'impasto con l'aiuto di un mattarello e ricava i biscotti con le formine pasquali. Cuoci i biscotti per circa 12 minuti in forno preriscaldato a 160°C. Lascia raffreddare i biscotti e nel frattempo prepara le decorazioni in pasta di zucchero. Stendi con l'aiuto del mattarello in plastica la Pasta di Zucchero Bianca, incidendo i vari pezzi della sagoma con le stesse formine utilizzate per i biscotti. Utilizza lo Spray Natura per colorare i dettagli. Per attaccare le decorazioni in pasta di zucchero, inumidiscile alla base e appoggiale premendo delicatamente sui biscotti.

Ingredients:

for 1 kg of shortcrust pastry: 00 Flour 500g | Butter 250 g | Brown sugar 200 g | Eggs 2 | Lemon zest | Vanilla flavor | Salt

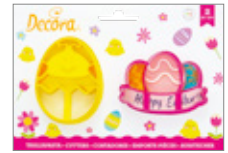
How to make it:

Mix the flour with cold butter, previously cut in small pieces, into a bowl. Add the brown sugar, the eggs, the lemon zest, a pinch of salt and a few drops of Vanilla Flavor. Quickly knead the dough with your hands until obtaining a smooth and homogeneous dough. Let it rest for about an hour in the refrigerator. Roll out the dough with a rolling pin and make the biscuits with the Easter cutters. Bake the cookies for about 12 minutes in the preheated oven at 160°C. Let the cookies cool and in the meantime make sugar paste decorations. Roll out the White Sugar paste with a rolling pin, cutting the various pieces of the shapes with the same cutters used for the cookies. Use the Natura spray to colour the details. To stick the sugar paste decorations, moisten them at the base and push them on the cookies lightly.





PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Tagliapasta Uova e Pulcino
Cutter Egg and Chick



Pasta di zucchero Bianca
White Sugar Paste



Colorante Spray Natura Giallo
Yellow Natura Spray Colour



BUNNY CAKE POPS

Sbriciola 400 g di Pan di Spagna al cioccolato ed aggiungi 3 cucchiaini di Pasta Concentrata alla Gianduia. Amalgama bene e forma delle palline.

Crumble 400 g of chocolate sponge cake and add 3 tablespoons of Nut Concentrated Cream. Mix the dough well and make little balls.

Con le Cannucce in Carta fai un forellino su ogni pallina. Lascia rapprendere in freezer per circa 30 minuti. Sciogli il Cioccolato Bianco, immergi la punta della cannuccia nel cioccolato fuso poi inserisci nelle palline che avrai tolto dal freezer.

With the Paper Straws, make a hole on each ball and let them set for about 30 minutes in the freezer. Melt the White Chocolate, dip the top of the straw in the melted chocolate and then insert the straws into the balls, that you will have removed from the freezer.



Intingi le palline di pan di spagna nel cioccolato fuso, fai colare quello in eccesso ed attendi 15 minuti circa che si solidifichi. Rivesti i cake pops con la pasta di zucchero. Crea gli occhietti del coniglio con due perline di zucchero nere, il nasino con una perlina a forma di cuore ed inserisci le orecchie di pasta di zucchero.

Dip the sponge cake balls into the melted white chocolate, let the excess drip and wait for about 15 minutes until it hardens. Cover the cake pops with the sugar paste. Make the eyes of the bunny using two black nonpareils, create the nose with a heart-shaped sugar decoration and add the sugar paste ears.





**PRODOTTI UTILIZZATI
USED PRODUCTS**



**Cannucce di Carta Primavera
Spring Paper Straws**



**Creme Spalmabili
Spreadable Creams**



**Decorazioni in Zucchero
Sugar Decoration
Make a Bunny**

TORTA SALATA DI CICORIA

CHICORY SAVOURY TART

Ingredienti:

per la frolla salata: Farina 500 g | Burro 250 g | Uova 2 | Acqua 50g | Sale qb

per la farcia: Ricotta 500 g | Cicoria 500 g | Parmigiano 150 g | Sale e pepe qb | Olio evo

Preparazione:

Prepara la frolla mescolando farina, burro e sale. Aggiungi le uova e l'acqua. Lavora velocemente l'impasto e lascia riposare in frigo per 30 minuti. Taglia la verdura e saltala velocemente in padella con un filo d'olio. Setaccia la ricotta ed unisci le uova, il formaggio e la verdura. Sala e pepa. Amalgama bene tutto. Dividi l'impasto. Con una metà, seguendo le istruzioni della Griglia Tagliapasta, realizza la parte superiore della torta. Con l'altra metà, rivesti la Sagoma inox microforata a Fiore da 24 cm. Buca la base della frolla per una cottura uniforme e farcisci con il ripieno. Sigilla la torta ed inforna per circa 40 minuti in forno caldo a 180°C.

Ingredients:

for the savoury shortcrust: Flour 500 g | Butter 250 | Eggs 2 | Water 50g | Salt

for the filling: Ricotta cheese 500 g | Chicory 500 g | Parmesan 150 g | Salt & Pepper | Extra-virgin Olive oil

How to make it:

Make the shortcrust by mixing flour, butter and salt. Add eggs and water. Knead the dough quickly and let it rest for 30 minutes in the refrigerator. Cut the vegetables and pan fry them with a few oil. Sift the ricotta cheese and add the eggs, the parmesan and the chicory. Add salt and pepper. Mix everything well. Cut the shortcrust into two pieces. With one half, make the top of the tart following the instructions of the Crust Cutter. Using the other half of the shortcrust, cover the 24 cm Perforated stainless steel shape of Flower. Punch the base of the shortcrust to allow for a even baking and add the filling. Seal the tart and bake in hot oven for about 40 minutes at 180°C.

PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Setaccio
Sieve



Sagoma Microforata Fiore
Flower Perforated Shapes



Griglie Tagliapasta Arabesque
Arabesque Lattice Crust Cutters





MUFFIN MAIS E BACON

CORN AND BACON MUFFINS

Ingredienti:

per 18/20 muffin: Farina Auto-lievitante 120g | Lievito in polvere 10g | Sale | Farina di mais 120g | Zucchero 40g | Uova 2 | Latte 150cc | Olio evo 50cc | Formaggio tipo Gruviera 100g | Cipolla Rossa Tritata 2/3 cucchiari | Mais in scatola 100g | Cipollotto tritato 50g | Bacon 100g | Pomodori secchi 50g

Preparazione:

In una ciotola mescola gli ingredienti secchi, quindi le due farine, il lievito, il sale e lo zucchero. In un'altra tutti i liquidi: le uova sbattute, il latte e olio. Unisci le due preparazioni ed aggiungi tutti gli altri ingredienti. Rivesti con i Pirottini in carta da forno le cavità dello Stampo per Muffin e versa l'impasto ben amalgamato. Cuoci in forno a 180° per circa 15/20 minuti.

Ingredients:

for 18/20 muffin: Self-rising Flour 120g | Baking powder 10g | Salt | Corn flour 120g | Sugar 40g | Eggs 2 | Milk 150cc | Extra-vergine olive oil 50cc | Gruviera Cheese 100g | Chopped red onion 2/3 tablespoons | Corn 100g | Chopped spring onion 50g | Bacon 100g | Dried tomatoes 50g

How to make it:

Mix all dry ingredients in a bowl, that is to say: two kind of flours, the baking powder, salt and finally sugar. Beat the eggs with the milk and the oil in another mixing bowl. Join two mixes and add all the other ingredients. Place the Baking Cups into the cavities of the Muffin Pan and pour the well-mixed dough into it. Bake in oven at 180°C for about 15/20 minutes.

PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Pirottini Coniglio Pasquale
Easter Bunny Baking Cups



Pirottini Pasqua
Easter Baking Cups



Teglia per Muffin
Non-stick Muffin Pan





BISCOTTI A OCCHIO DI BUE

FILLED COOKIES

Ingredienti:

per la frolla: 550 g di farina 00 | 200 g di zucchero | 2 uova intere + 2 tuorli | 150 g di olio evo | 1 cucchiaino di lievito | Crema spalmabile o marmellata qb

Preparazione:

In una ciotola versa olio, uova, tuorli e zucchero; mescola con una forchetta e unisci la farina ed il lievito. Lavora l'impasto con le mani fino a quando non diventa uniforme ed omogeneo, forma poi un panetto, avvolgilo nella pellicola trasparente e poni in frigo per almeno mezz'ora. Ricava le sagome con i tagliabiscotti ed inforna a 170°C, per 10-15 minuti. Prima di unire i due biscotti, spolverizza con lo zucchero a velo il biscotto superiore e farcisci la base del biscotto con la Crema spalmabile o la marmellata. Unisci le due metà.

Ingredients:

for the shortcrust: 50 g of 00 flour | 200 g of sugar | 2 whole eggs + 2 egg yolks | 150 g of olive oil | 1 teaspoon of baking powder | Flavoured spreadable cream or jam

How to make it :

Pour the oil in a bowl with the eggs, the egg yolks and the sugar; mix with a fork and add the flour and the baking powder. Work the dough with your hands until it becomes uniform and homogeneous. Wrap the dough in a film and let it rest in the fridge for about half an hour. Cutter the shapes with the cookie cutters. Bake in the oven at 170°C for 10-15 minutes. Before matching the cookies, dust the upper cookie with icing sugar and fill the base of the cookie with flavoured spreadable cream or with jam. Then match two halves.

PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Tagliapasta Mini Easter
Mini Easter Cutters



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



Spargizucchero
Icing Duster





pezzetti in
trattello solo
senza farlo
lasciarlo raf-
fido vicino a
calore affinché
scotti riducendoli in
sacca, quindi seta-
cena, qvata e unte-
e la
Tempo di cottura in forno a
circa
Tempo di cottura in forno a
circa
175°: 40 minuti
Mettete il burro a pezzetti in
una casseruolina, ponete que-
sta su fuoco basso e lasciate
sciogliere il burro senza farlo
bruciare, quindi tenetelo vicino
al fornello, non si in-
fradandosi, non si in-
(conservare
la, unite
attu-



TORTA PRIMAVERA

SPRING CAKE

Scegli tra i Coloranti in Gel i colori della primavera che più ti piacciono e colora la Ghiaccia Reale. Per ottenere l'effetto della foto, distribuisci la ghiaccia realizzando delle fasce di colore. Usa la Spatola Liscia per uniformare i bordi e la superficie della Torta.

Choose the Spring colour your prefer among the Gel Colourings and colour the Royal Icing. To obtain the same effect as in the picture, spread the icing making stripes of colour. Use the Smooth Spatula to even the borders and the surface of the Cake.

Realizza facilmente delle meringhe utilizzando il Preparato in Polvere per Meringhe. Per aromatizzarle mescola qualche goccia di Aroma alla Gelatina di Albicocche e spennella la superficie delle meringhe.

Make meringues easily using the Meringue Powder mix. Mix a few drops of Flavour to the Apricot Gel and brush it on the meringues to flavor them.



Crea dei rami sui bordi della torta, sempre utilizzando la Ghiaccia Reale, e decora con le meringhe aromatizzate per l'effetto "Prato Fiorito".

Make branches on the cake borders using the Royal Icing and decorate with the flavoured meringues to get the "Flowered Lawn" effect.





PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Meringa in Polvere
Meringue Powder Mix



Spatola Decorativa Liscia
Smooth Scraper Spatula



Coloranti in Gel
Colouring Gels

TEMPERAGGIO

TEMPERING

Preparazione:

STEP 1: Versa i dischetti di cioccolato in una ciotola in polycarbonato.

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 di cioccolato. 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.

Puoi colorare il cioccolato utilizzando i Colori Liposolubili. Utilizza il kit stampo termoformato per realizzare e regalare colorate uova di cioccolato.

How to make it:

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. You can colour the chocolate using the Liposoluble Colours. Use the thermoformed mold kit to make and give coloured chocolate eggs.



28°/29°

Cioccolato Bianco / White Chocolate

29°/30°

Cioccolato al latte / Milk Chocolate

31°/32°

Cioccolato Fondente / Dark Chocolate



PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Kit Stampo Termoformato Uovo
Eggs Thermoformed Mould Kit



Cioccolato in dischetti
chocolate in disks



Coloranti Liposolubili
Liposoluble Colourings

LA BASE DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE BASE

Per realizzare la base delle uova, spatola il cioccolato temperato su di un Foglio di Acetato utilizzando la Spatola Angolare. Attendi qualche minuto fino a quando il cioccolato non si sarà leggermente solidificato.

To make the base for your eggs, spread the tempered chocolate on a PVC Sheet using the Angled Spatula. Wait for a few minutes until the chocolate starts hardening.

Utilizza il tagliapasta tondo per incidere il cioccolato e lascia indurire del tutto. Spolverizza con il Pump Spray per ottenere un effetto scintillante.

Use the round cookie cutter to engrave the chocolate and let it harden completely. Dust with Pump Spray to get a shiny effect.

Versa un po' di cioccolato liquido sulla base per fissarla all'uovo. Utilizza lo Spray Raffreddante per far aderire immediatamente.

Pour some liquid chocolate on the base to fix it to the egg. Use the Cooling Spray to glue it instantly.





PRODOTTI UTILIZZATI
USED PRODUCTS



Spray Glitterato
Sparkling Spray



Spray Raffreddante
Cooling Spray



Stampo Policarbonato Uova
Eggs polycarbonate Mold

LA COLOMBA

Ingredienti:

Per l'impasto: 450 g di farina Manitoba setacciata | 2 uova | 1 tuorlo | 140 g di burro | 140 g di zucchero | 40 ml di latte | 20 g di lievito di birra | 1 cucchiaino di Aroma Colomba | 2 pizzichi di sale.

Per la decorazione: 50 g di mandorle fresche | 10 g di granella di zucchero.

Preparazione:

Mescola il lievito sciolto nel latte tiepido con 40 g di farina ed 1 cucchiaino di zucchero. Lascia lievitare il tutto al caldo per 20 minuti, proteggendo l'impasto con un canovaccio. Aggiungi 100 g di farina e 130 g di acqua tiepida. Mescola amalgamando con cura e lascia lievitare il panetto protetto da un canovaccio per altri 40 minuti. Unisci ora 20 g di zucchero e 100 g di farina. Inizia a mescolare incorporando 40 g di burro fuso e freddo. Lavora bene l'impasto, copriilo e lasciala lievitare ancora per 60 minuti. Aggiungi il resto dello zucchero e della farina, le uova, l'aroma, il sale ed il burro a temperatura ambiente. Lavora a lungo la pasta che dovrà risultare morbida e compatta. Lascia lievitare per circa 2 ore. Impasta nuovamente e trasferisci la massa nello stampo colomba da 750 g, copriila e lasciala lievitare per circa 30-40 minuti, o fino al raddoppio del volume. Inforna a 160° C per circa 40-45 minuti. Una volta cotta, sforna e fai raffreddare utilizzando lo Spillone in Acciaio Inox in modo da capovolverla. Decora con mandorle fresche e zucchero.

PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Forme Colomba
Colomba Pans

Ingredients:

For the dough: 450 g of sifted Manitoba flour | 2 eggs | 1 egg yolk | 140 g butter | 140 g sugar | 40 ml milk | 20 g yeast | 1 teaspoon of Colomba Flavor | 2 pinches of salt.

For the decorations: 50 g fresh almonds / 10 g sugar grains.

Preparation:

Mix the melted yeast in 40 g of warm milk adding 40 g of flour and a tablespoonful of sugar. Leave it rise in a warm place for 20 minutes covering it with a towel. Sift 100 g of flour on the mixture and add 130 g of warm water. Mix it well and leave to rise for other 40 minutes always covered. Now add 20 g of sugar and 100 g of flour to the dough and mix it well adding 40 g of melted cold butter. Knead it well and leave it rise for 60 minutes covered with a towel. Finally pour the remaining sugar, the sifted flour, eggs, flavor, salt and butter at room temperature. Work the dough for a long time, until it will be soft enough. Leave it rise for 2 hours. Knead it again and pour the mixture into the Colomba Pan, leave it rise for 30 - 40 minutes until its volume will double. Bake at 160° C for 40 - 45 minutes. Once baked, put it upside down using a Stainless Steel Long Pin and let it cool. Decorate with fresh almonds and sugar grains.

Aroma Colomba
Colomba Flavor



Spillone per Colomba
Colomba Long Pin







Decora®

 >Decora

 >Decoracondolcezza

 >Decora TV

 >@Decoracakes

 >Decoracakes

Karma srl
via S. Brun, 8
Salerno - Italy



decora.it

Cod. 0002343

