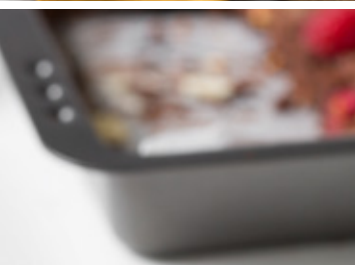




Decora[®]

**BAKE &
COOK**
LINE



DOLCE & SALATO
SWEET & SALTY



BRIOCHE GIRELLE AL MIELE

BRIOCHE SWIRLS WITH HONEY

Ingredienti per 12 pezzi:

150 g di farina 00 | 150 g di farina Manitoba | 120 ml di latte a temperatura ambiente | 80 g di burro morbido | 50 g di miele | 50 g di zucchero | 5 g di lievito secco | 1 uovo | un pizzico di sale.

Per la decorazione:

2 cucchiaini di miele | granella di zucchero.

Preparazione:

In una ciotola unisci gli ingredienti secchi: le farine, il lievito, lo zucchero ed un pizzico di sale. In un'altra ciotola versa il latte e l'uovo leggermente sbattuto. Unisci gli ingredienti liquidi a quelli secchi ed infine aggiungi il burro morbido. Impasta con le mani su un piano leggermente infarinato fino ad ottenere un panetto morbido ed elastico. Lascia lievitare in una ciotola coperta con la pellicola trasparente per circa 1 ora. Stendi l'impasto con un mattarello su un piano infarinato fino a formare un rettangolo. Spennellalo con il miele e taglia delle strisce dal lato più lungo di circa 3 cm. Arrotola le strisce creando delle girelle. Disponibile sulla teglia precedentemente oleata distanziandole tra di loro. Lasciale lievitare per circa 30 minuti e cuocile in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti. Sfornale e spennellale con il miele ed aggiungi delle granelle di zucchero. Lascia raffreddare prima di gustare.

Ingredients for 12 pieces:

150 g of flour 00 | 150 g of Manitoba flour | 120 ml of milk at room temperature | 80 g of soft butter | 50 g of honey | 50 g of sugar | 5 g of dry yeast | 1 egg | a pinch of salt.

For the decoration:

2 tablespoons of honey | granulated sugar.

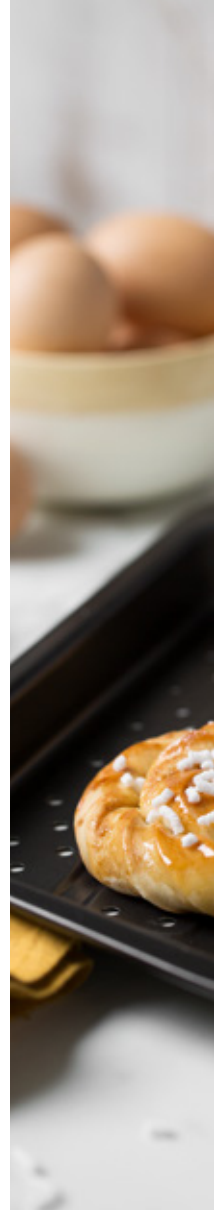
How to make it:

In a bowl, combine the dry ingredients: flour, yeast, sugar, and a pinch of salt. In a separate bowl, combine the milk and a lightly beaten egg. Add to the dry ingredients and then mix in the softened butter. Hand knead the dough on a lightly floured surface until it is smooth and elastic. Transfer dough to a bowl and cover with plastic wrap. Let stand in a warm place to double in volume for about 1 hour. Turn the dough out onto a floured surface and roll out to a rectangle. Brush with honey and cut 3 cm wide strips from the longest side. Roll up each strip and arrange sufficiently spaced out on a previously greased or oiled baking tray. Again, leave to rise for a further 30 minutes and then bake in a preheated static oven at 180°C for about 25 minutes. Remove from oven and brush with honey. Sprinkle with granulated sugar. Allow to cool before eating.

PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Stampo Crisp&Fry
Crisp&Fry Pan





CRISP&FRY

La superficie forata consente di preparare verdure grigliate e croccanti e deliziose patatine fritte. I bordi bassi garantiscono la cottura uniforme degli alimenti e la particolare forma svasata aiuta ad impiattare facilmente le pietanze.

The perforated surface allows to prepare crispy grilled vegetables and delicious French fries. The low edges ensure uniform cooking and the particular flared shape helps to easily plate the dishes.





↻
PER PATATINE DORATE E CROCCANTI
FOR GOLDEN AND CRUNCHY CHIPS

BROWNIES CON LAMPONI E MANDORLE

RASPBERRY AND ALMOND BROWNIES

Ingredienti:

280 g Cioccolato Fondente in Dischetti | 135 g di farina | 135 g di burro | 255 g di zucchero | 4 uova |
180 g di mandorle | 125 g di lamponi | un pizzico di sale.

Preparazione:

Tosta le mandorle in forno a 180° C per circa 8 minuti. Lasciale raffreddare e tienile da parte.
Trita grossolanamente il cioccolato e scioglilo a bagnomaria. Aggiungi al cioccolato fuso il burro tagliato a pezzi e mescola fino a quando non si sarà sciolto completamente. In una ciotola sbatti le uova con le fruste elettriche, aggiungi lo zucchero, un pizzico di sale e continuando a mescolare versa il cioccolato fuso tiepido. Setaccia la farina all'interno della ciotola ed amalgama gli ingredienti mescolando con una spatola. Trita grossolanamente le mandorle ed aggiungine una parte all'impasto. Versa il composto nella teglia foderata con la carta da forno e livellalo con una spatola. Aggiungi in superficie qualche lampone e cuoci in forno a 180° C per circa 25 minuti. Sforna e lascia intiepidire. Decora la superficie con la restante parte delle mandorle e dei lamponi, taglia i cubetti di brownies e servili ancora tiepidi.

Ingredients:

280 g Dark Chocolate Discs | 135 g of flour | 135 g of butter | 255 g of sugar | 4 eggs | 180 g of almonds | 125 g of raspberries | a pinch of salt.

How to make it:

Toast the almonds in the oven at 180°C for about 8 minutes. Leave to cool and set aside. Coarsely chop the chocolate and melt over bain-marie. Add the diced butter to the chocolate and mix until it has completely melted. In a bowl, beat the eggs with an electric whisk. Add the sugar, a pinch of salt and continue mixing while pouring in the warm melted chocolate mixture. Sift the flour into the bowl and mix the ingredients using a spatula until fully incorporated. Coarsely chop the almonds and add a part to the mixture. Pour the mixture into a baking pan with parchment paper and level out with a spatula. Add a few raspberries on top and bake in oven at 180°C for about 25 minutes. Remove from oven and leave to cool. Decorate with the remaining almonds and raspberries. Cut brownies into squares and serve warm.

PRODOTTI UTILIZZATI
USED PRODUCTS



Stampo Rettangolare Grande Basso
Large Low Rectangular Pan



DOLCE & SALATO

SWEET & SALTY



GIRELLE ALLA CANNELLA

CINNAMON ROLLS

Ingredienti per 12 dolcetti:

300 g farina 00 | 300 g di farina Manitoba | 80 g di burro | 70 g di zucchero | 120 g di latte | 120 g di acqua | 5 g di lievito di birra secco | 5 g di sale | 1 uovo | 2 cucchiaini di miele.

Per la farcitura:

1 cucchiaino di cannella | 80 g di zucchero di canna | 15 g di burro morbido.

Preparazione:

Sciogli il burro a bagnomaria e lascialo intiepidire. In una ciotola unisci gli ingredienti secchi: le farine, il lievito, lo zucchero ed il sale. In un'altra ciotola versa gli ingredienti liquidi: l'acqua, il latte a temperatura ambiente, l'uovo leggermente sbattuto ed il burro sciolto. Mescola tutti gli ingredienti e poi uniscili alle farine. Trasferisci l'impasto su un piano leggermente infarinato e lavoralo con le mani per circa 8 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Trasferisci l'impasto in una ciotola, coprila con la pellicola trasparente e lascia lievitare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di lievitazione, trasferisci l'impasto su un piano di lavoro e stendilo con un mattarello fino ad ottenere un rettangolo delle dimensioni di circa 50 x 30 cm. Spennella la superficie dell'impasto con il burro morbido e cospargilo con lo zucchero e la cannella. Arrotola l'impasto dal lato lungo del rettangolo fino ad ottenere un rotolo. Taglia 12 panetti e sistemali in una teglia imburrata ed infarinata o rivestita con carta da forno. Lascia lievitare i cinnamon rolls per circa 30 minuti. Cuocili in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Spennellali ancora caldi con il miele prima di servire.

Ingredients for 12 rolls:

300 g 00 flour | 300 g of Manitoba flour | 80 g of butter | 70 g of sugar | 120 g of milk | 120 g of water | 5 g of dry yeast | 5 g of salt | 1 egg | 2 tablespoons of honey.

For the filling:

1 teaspoon of cinnamon | 80 g of brown sugar | 15 g of soft butter.

How to make it:

Melt the butter over bain-marie and leave to cool. In a bowl, combine the dry ingredients: flour, yeast, sugar, and salt. In a separate bowl, combine the liquid ingredients: water, milk at room temperature, a lightly beaten egg and melted butter. Add to the dry ingredients. Turn the dough out onto a lightly floured surface and hand knead for about 8 minutes until smooth and soft. Knead into a ball and put in a bowl, cover with plastic wrap, and leave to rise for about 30 minutes in a warm place. Transfer the dough to a work surface and roll it out to a 50 x 30 cm rectangle. Brush the dough with soft butter and sprinkle with sugar and cinnamon. Roll dough from the long side of the rectangle into a jelly-roll shape. Cut roll crosswise into 12 rounds and arrange on a baking tray that has previously been oiled and floured or lined with baking paper. Leave to rise for a further 30 minutes. Bake in a preheated static oven at 180°C for about 30 minutes. Brush with honey while still hot before serving.





DOLCE & SALATO

SWEET & SALTY

**PRODOTTI UTILIZZATI
USED PRODUCTS**



Stampo Rettangolare Grande Alto
Large Tall Rectangular Pan



TORTA RUSTICA DI GRANO E MELE

BUCKWHEAT AND APPLE CAKE

Ingredienti:

125 g di farina 00 | 125 g di farina di mandorle | 50 g di farina di grano saraceno | 150 g di burro morbido | 125 g di zucchero di canna | 50 ml di miele | 50 ml di latte | 4 mele | 2 uova | 1 bustina di lievito per dolci | cucchiaino di cannella | un pizzico di sale.

Preparazione:

In una ciotola lavora con le fruste elettriche il burro morbido con lo zucchero, la cannella, il miele ed un pizzico di sale. Aggiungi le uova leggermente sbattute e versa il latte. Unisci le farine con il lievito e mescola l'impasto per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Versa l'impasto nello stampo precedentemente imburrato ed infarinato. Con un coltello incidi le mele intere facendo tagli paralleli senza aprirle. Inserisci le mele nell'impasto e cuoci a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti. Lascia raffreddare la torta. Spolvera con dello zucchero a velo prima di servire.

Ingredients:

125 g of flour 00 | 125 g of almond flour | 50 g of buckwheat flour | 150 g of soft butter | 125 g of brown sugar | 50 ml of honey | 50 ml of milk | 4 apples | 2 eggs | 1 sachet of baking powder | teaspoon of cinnamon | a pinch of salt.

How to make it:

In a bowl, whisk together the softened butter, sugar, cinnamon, honey, and a pinch of salt. Add the lightly beaten eggs and pour in the milk, then add the sifted flours and baking powder and mix until fully incorporated. Pour the mixture into a previously greased and floured pan. With a knife, cut whole apples by making parallel cuts without opening them and place in batter. Bake in a preheated static oven at 180°C for about 45 minutes. Remove from oven and leave to cool. Dust with powdered sugar before serving.



PRODOTTI UTILIZZATI
USED PRODUCTS

Stampo Rettangolare Piccolo Alto
Small Tall Rectangular Pan





DOLCE & SALATO
SWEET & SALTY



CLAFOUTIS ALLE PESCHE E MIRTILLI

PEACH AND BLUEBERRY CLAFOUTIS

Ingredienti:

4 uova a temperatura ambiente | 133 g di zucchero | 120 g di farina | 260 g di latte a temperatura ambiente | un pizzico di sale | Estratto Naturale alla Vaniglia | 4 pesche | 100 g di mirtilli | mandorle in scaglie | una noce di burro | 2 cucchiaini di zucchero.

Preparazione:

Lavora con le fruste elettriche le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi poco per volta la farina setacciata, un pizzico di sale, il burro e l'Estratto Naturale alla Vaniglia. Mescola l'impasto fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Versa a filo il latte e mescola con una frusta a mano per ottenere un impasto simile ad una pastella. Imburra la teglia e cospargila con dello zucchero. Lava le pesche, tagliale a spicchi e distribuiscile nella teglia. Versa la pastella ed infine aggiungi i mirtilli. Cuoci in forno statico a 180° C per circa 45 - 50 minuti. Lascia intiepidire il clafoutis. Decora con delle mandorle a scaglie e dello zucchero a velo resistente all'umidità.

Ingredients:

4 eggs at room temperature | 133 g of sugar | 120 g of flour | 260 g of milk at room temperature | a pinch of salt | Natural Vanilla Extract | 4 peaches | 100 g of blueberries | flaked almonds | a knob of butter | 2 tablespoons of sugar.

How to make it:

Whisk the eggs and sugar until light and fluffy. Gradually add the sifted flour, a pinch of salt, the butter and Natural Vanilla Extract. Mix until all the ingredients have been thoroughly incorporated. Pour in milk and mix with a hand whisk until it resembles a batter. Butter a pan and sprinkle with sugar. Wash the peaches, cut into slices and place in bottom of pan. Pour the batter over the peaches and then add the blueberries. Bake in a static oven at 180°C for about 45 - 50 minutes. Remove from oven and leave to cool. Decorate with flaked almonds and moisture-resistant powdered sugar.

PRODOTTI UTILIZZATI
USED PRODUCTS



Stampo Ovale
Oval Pan



DOLCE & SALATO
SWEET & SALTY



TORTA ALLE PRUGNE

PLUMES CAKE

Ingredienti:

100 g di farina 00 | 40 g di farina di mandorle | 40 g di farina di grano saraceno | 150 g di zucchero | 50 g latte | 50 g olio di semi | 3 prugne | 2 uova | 1 cucchiaino di lievito per dolci | un pizzico di sale | 1 cucchiaino di Aroma Mandorla Amara.

Preparazione:

In una ciotola monta con le fruste elettriche le uova a temperatura ambiente e lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungi poco per volta le farine, il lievito ed un pizzico di sale. Versa a filo l'olio, il latte e l'aroma di mandorle e mescola con una frusta. Versa l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata. Taglia a metà le prugne e privale del nocciolo. Disponile nell'impasto su due file. Cuoci in forno preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Lascia raffreddare la torta e spolverizzala con lo zucchero a velo.

Ingredients:

100 g of flour 00 | 40 g of almond flour | 40 g of buckwheat flour | 150 g of sugar | 50 g milk | 50 g seed oil | 3 plumes | 2 eggs | 1 teaspoon of baking powder | a pinch of salt | 1 teaspoon of Bitter Almond Flavor.

How to make it:

In a bowl, whisk together the eggs at room temperature and sugar until light and fluffy. Gradually add the flour, baking powder and a pinch of salt. Pour in the oil, milk and almond flavoring and mix with a whisk. Pour the mixture into the greased and floured pan. Pit the plums by cutting in half and removing the stones and arrange in two rows in the batter. Bake in a preheated oven at 180°C for about 40 minutes. Remove from oven and leave to cool. Dust with powdered sugar.

PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Stampo Rettangolare Piccolo Basso
Small Low Rectangular Pan



DOLCE & SALATO
SWEET & SALTY



PANE CON SEMI MISTI

MIXED SEEDS BREAD

Ingredienti:

500 gr di farina 0 | 225 gr di farina integrale | 450 ml di acqua | 3 cucchiaini di olio d'oliva (extravergine)
22 gr di lievito di birra (fresco) | 15 gr di sale | 120 gr di semi misti (girasole, lino, avena, zucca).

Preparazione:

Sciogli il lievito in metà dose d'acqua. In una ciotola unisci le due farine, aggiungi il sale e mescola bene. Aggiungi l'acqua nella quale è stato sciolto il lievito, l'olio d'oliva ed il resto dell'acqua. Lavora energicamente a mano o con l'aiuto di una impastatrice munita di gancio. Lavora fino ad incordare l'impasto, che dovrà risultare liscio e morbido e dovrà staccarsi dalle pareti della ciotola. Aggiungi i semi, lasciandone da parte una piccola quantità, e continua a lavorare l'impasto. Lascia lievitare in una ciotola ben coperta al riparo dalla luce per circa 4 ore. Trasferisci il panetto nello stampo e spennella con un po' di acqua. Incidi la parte superiore, e spolverizzalo con i semi rimasti. Lascia lievitare ancora per 1 ora, sempre coperto ed al riparo dalla luce. Cuoci in forno ben caldo a 220°C per 40 minuti. Quando sarà ben dorato sforna e lascia raffreddare.

Ingredients:

500 g of flour 0 | 225 g of wholemeal flour | 450 ml of water | 3 tablespoons of olive oil (extra virgin)
22 g of yeast (fresh) | 15 g of salt | 120 g of mixed seeds (sunflower, flax, oat, pumpkin)

How to make it :

Melt the yeast in half dose of water. In a bowl, combine the two flours add the salt and mix well. Then add the water and yeast mix, the olive oil and blend accurately. Add the rest of water when necessary. Knead by hand or with the help of a mixer with a hook. Work until the dough is smooth and soft and comes off the sides of the bowl. Add the seeds, leaving aside a small amount, and knead it well until they will be completely incorporated. Let it rise for about 4 hours in a well covered bowl away from light. Then put the dough into the mold and brush the surface with a little bit of water. Make some cuts on the top of bread and sprinkle it with remaining seeds. Leave to rise for another hour, always covered and protected from light. Bake for 40 minutes at 220°C, in a preheated oven. When it will be golden brown, take it out of the oven and let it cool.





**PRODOTTI UTILIZZATI
USED PRODUCTS**



Stampo per Pane
Bread Pan



Brocche Graduate
Measuring Jug



Spatole Lisce
Smooth Spatulas

BAKE & COOK: UNA LINEA DI STAMPI VERSATILI PER OGNI ESIGENZA

Stampi in metallo antiaderente di alta qualità. Semplici da utilizzare e facili da decorare. Perfetti per realizzare preparazioni dolci e salate. I forellini presenti sui manici consentono di sovrapporre un'altra teglia usandola come coperchio.

BAKE & COOK: A VERSATILE LINE FOR ANY NEED FOR EVERY

High quality non-stick metal baking molds. Easy to use and to decorate. Perfect for sweet and savoury preparations. The small holes on the handles allow to overlap another pan using it as a lid.



RESISTENTE FINO A 250°C
RESISTANT UP TO 250°C



OVALE / OVAL



cm 36 x 25 x h 5,5

RETTANGOLARE PICCOLO ALTO SMALL TALL RECTANGULAR



cm 28,5 x 23 x h 7

RETTANGOLARE GRANDE ALTO LARGE TALL RECTANGULAR



cm 41 x 26,5 x h 6

RETTANGOLARE GRANDE BASSO LARGE LOW RECTANGULAR



cm 42 x 29 x h 4

RETTANGOLARE PICCOLO BASSO
SMALL LOW RECTANGULAR



cm 28,5 x 23 x h 4

PANE / BREAD



cm 37 x 20 x h 7

CRISP&FRY

La superficie forata consente di preparare verdure grigliate e croccanti e deliziose patatine fritte. I bordi bassi garantiscono la cottura uniforme degli alimenti e la particolare forma svasata aiuta ad impiattare facilmente le pietanze.

CRISP&FRY

The perforated surface allows to prepare crispy grilled vegetables and delicious French fries. The low edges ensure uniform cooking and the particular flared shape helps to easily plate the dishes.



cm 41 x 31,5 x h 2,5





facilecondecora

- f decora
- @ decoracondolcezza
- ▶ decora TV
- @decoracakes
- p decoracakes

decora.it

Cod. 0002459



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., 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.