



Decora®

LA NOSTRA PASTA DI ZUCCHERO

OUR SUGAR PASTE





P

I


E

T


R

O

Teddy Bear Cake

 Rivesti la torta con la pasta di zucchero bianca. Utilizzando il Tagliapasta Tondo, ricava delle semisfere di pasta di zucchero azzurra. Con la trafila circolare della Decortwist e la Pasta di Zucchero cacao, realizza il cordoncino per decorare il bordo della torta.



 Cover the cake with white sugar paste. Using the Round Cookie Cutter, make some light blue hemispheres. With the Decortwist round designs and the cocoa Sugar Paste, make some decorative garlands.

Unisci i cordoncini insieme con un bottone, realizzato con una sfera di Pasta di Zucchero marrone schiacciata con l'Attrezzo Modelling Sfera piccolo. Rifinisci il bordo della torta con il Cornetto Tondo n° 6 e della Ghiaccia Reale dalla consistenza media.



Combine garlands together with a central button, made with a ball of brown Sugar Paste pressed in the middle with the small Ball Modeling Tool. Finish the edges with the n° 6 Round Nozzle and the Royal Icing with a medium consistency.

REALIZZA IL TUO ORSETTO!

Personalizza i dettagli della tua torta realizzando dei graziosi cubetti con delle lettere colorate realizzate con il Kit di Tagliapasta Lettere e Numeri.



Refine the details of your cake making some nice little cubes with colored letters made with Alphabet Cookie Kit.

MAKE YOUR OWN TEDDY!

Modella due sfere di pasta di zucchero cacao di diverse misure: la grande fino ad ottenere una forma a pera, la più piccola con una forma ovalizzata. Incidile al centro con l'attrezzo Rotella per realizzare la cucitura dell'orsetto. Con dei coni di pasta di zucchero crea le braccia e le gambe. Monta i pezzi ottenuti con della Colla Alimentare o della Ghiaccia Reale e rifinisci i dettagli del viso con della ghiaccia reale nera.



For the body of Teddy Bear, model two balls of cocoa sugar paste of different sizes: the largest one with a pear shape, the smaller one with an oval shape. Cut them in the center with the Wheel Tool to make the Teddy seam. Make four sugar paste cones for arms and legs. Assemble the obtained pieces using Edible Glue or Royal Icing and finish the face details with black royal icing.



Little Cars Cake

🇮🇹 Dopo aver rivestito la torta con della pasta di zucchero colorata, divertiti a decorarla! Utilizza la

DECORTWIST PER CREARE

le tue decorazioni: trasforma la Pasta di Zucchero in strisce sottili ed uniformi e applicale utilizzando la colla alimentare.



🇬🇧 After coating the cake with colored sugar paste, have fun decorating it! Use the

DECORTWIST TO MODEL

Sugar Paste into thin and uniform stripes and apply them using edible glue.

Con il Kit di Perline Decorsugar ricopri la superficie della torta. Applica le Decorazioni di Zucchero tematiche pronte all'uso, utilizzando della Ghiaccia Reale come collante.



Cover the cake surface with the DecorSugar Nonpareils Kit. Apply some thematic ready-to-use Sugar Decorations, using Royal Icing as glue.

Per completare la tua Sweet Table, decora dei biscotti di pasta frolla con una cornice di pasta di zucchero colorata, realizzata con il Tagliapasta Rettangolare Festonato.



To finish your Sweet Table, decorate your shortcrust pastry cookies with a frame of colored sugar paste, shaped with a Rectangular Cutter.

Con un Pennello sottile e del Colorante Bianco in Polvere, realizza delle strisce orizzontali non uniformi. Posiziona le Decorazioni di Zucchero pronte all'uso, utilizzando della Ghiaccia Reale come collante.



With a thin Brush and White Powdered Color, make uneven horizontal stripes. Place the ready-to-use Sugar Decorations on it using icing mix as glue.



Dancer Cake

🇮🇹 Stendi una striscia di Pasta di Zucchero bianca ed incidi con una rotella delle linee equidistanti tra di loro; con la Decortwist realizza delle strisce lunghe e sottili da applicare sulle incisioni ottenute. Rivesti uniformemente la torta.



🇬🇧 Roll out a stripe of white Sugar Paste and engrave equidistant lines with the Wheel; with the Decortwist, let's make long and thin stripes to be applied on the obtained incisions. Evenly coat the cake.

Con il Tagliapasta Cuore ricava delle formine di Pasta di Zucchero rosa; lasciale asciugare finché non si saranno indurite perfettamente.



With the Heart Cutter, make some pink sugar shapes; let them dry until they will become perfectly hard.

Sciogli
LA GLASSA A SPECCHIO

e lasciala colare uniformemente lungo i bordi con l'aiuto di un Dispenser e ricopri poi l'intera superficie.

Applica i Cuori di Zucchero e completa la decorazione con delle perline colorate.



Melt the Glaze Chocolate, pour it along the edges of cake evenly with the help of a Dispenser and then cover the entire surface for a

DRIP CHOCOLATE CAKE

Apply sugar hearts and complete the decoration with colored pearls.



Violet Flower Cake

🇮🇹 Rivesti la torta con la pasta di zucchero bianca.

GIOCA CON I COLORI!

Versa in una ciotolina qualche goccia di colla alimentare e dell'acqua, intingi il pennello e spennella i bordi della torta.

In questo modo avrai un collante perfetto!



🇬🇧 Cover the cake with white sugar paste.

PLAY WITH COLORS!

Pour few drops of edible glue and water into a bowl, dip the brush and paint the edges of the cake.

In this way you will have a perfect glue!

Ricava delle strisce uniformi con gradazioni di verde di tonalità differenti ed applicale sui bordi della torta.



Make some uniform sugar stripes with different shades of green and stick them on the edges of the cake.

La ghiaccia reale è il mix perfetto per le tue decorazioni!

Monta 400 g di preparato per Ghiaccia Reale con 15 g di acqua, così da ottenere un consistenza forte, ideale per la realizzazione di fiori.



The Royal Icing is the perfect mix for your decorations!

Mix 400 g of powdered icing with 15 g of water, for obtaining a strong consistency, suitable for making flowers.

Colora la ghiaccia e con la Sac à Poche Monouso, il Cornetto n° 101 ed uno Spillo per Fiori realizza delle originali Violette! Completa realizzando il gambo con un cornetto tondo n° 1 e le foglioline con il cornetto n° 349.



Color the royal icing with few drops of coloring gel and use the Disposable Bag, the Nozzle n° 101 and a Flower Nail for making original Violet!

Complete by making the stems with a round nozzle n° 1 and the leaves with the n° 349.

LA PASTA DI ZUCCHERO DECORA DECORA SUGAR PASTE

New

Favolosa per ricoprire torte, cupcakes e biscotti, buona e gustosa da mangiare.
Ideale anche per realizzare fiori e soggetti 3D.

Fabulous for covering cupcakes and cookies, good and tasty to eat.
Ideal for molding flowers and 3D characters too.

Tutti i formati disponibili:
All available sizes:



100 g



250 g



700 g



Bianco
White



Verde Foglia
Leaf Green



Rosso
Red



Rosa
Pink



Nero
Black



Giallo
Yellow



*Arancio
*Orange



*Cacao
*Cocoa



*Fucsia
*Fuchsia



*Rosa Carne
*Light Pink



*Verde Mela
*Apple Green



*Viola
*Purple

*Disponibili solo nel formato da 100 g / *Available only in the 100 g pack



NO PALM OIL

Non contiene olio di palma o grassi raffinati ma ingredienti pregiati.

It's palm oil free and doesn't contain refined fats but valuable ingredients.



Blu
Blue



Azzurro
Light Blue



*Acquamarina
*Acquamarine



*Argento
*Silver



*Oro
*Gold

NO GMO

Siamo molto attenti alla qualità degli ingredienti utilizzati; i nostri prodotti sono senza organismi geneticamente modificati!

We are careful about the quality of ingredients used; our products are without genetically modified organisms!

SENZA GRASSI IDROGENATI

ma con burro di cacao, un grasso vegetale nobile, ricavato da un processo di lavorazione naturale.

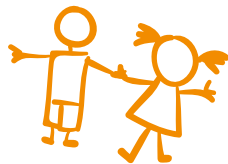
NON-HYDROGENATED FATS

but with cocoa butter, a noble vegetable fat obtained by a natural process.

AZO FREE COLORS

I coloranti di estrazione naturale sono sicuri, in particolare per i bambini. La maggior parte dei coloranti che si trovano in commercio sono di origine chimica e possono “influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei tuoi bambini”.

Leggi bene le etichette!



Naturally extracted colors are safe, especially for children.

Most of commercialized colorings are of chemical origin and “may have an adverse effect on activity and attention in children”.

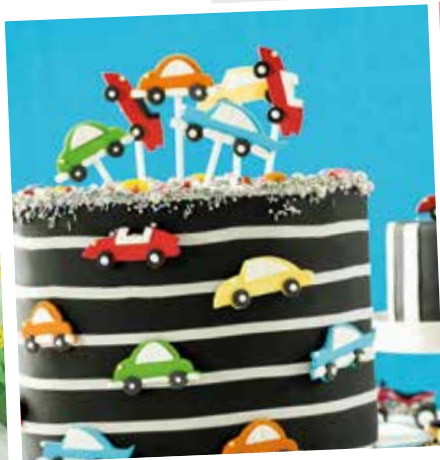
Read labels well!

Decora®



Follow us:

Facebook > Decora
Pinterest > Decoracakes
Instagram > Decoracondolcezza
Twitter > @Decoracakes
Youtube > Decora TV



Karma srl
via S. Brun, 8
Salerno - Italy

decora.it

Cod. 0001893

