



Decora[®]
**PASQUA
EASTER**



BISCOTTI NIDO

NEST COOKIES

Ingredienti per 1 kg di pasta frolla: 500 g di farina 00 | 250 g di burro | 200 g di zucchero a velo | 2 uova | un pizzico di sale

Ingredienti per la decorazione: Pasta di Zucchero colorata | Decorazioni di Zucchero Ovetti Pasquali

Preparazione:

Lavorate in una ciotola la farina, lo zucchero a velo e il burro freddo tagliato a pezzetti fino ad ottenere un composto sabbioso. Unite le uova ed un pizzico di sale. Lavorate velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Stendete l'impasto con il mattarello, copritelo con la pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero più di un'ora. Riprendete l'impasto, se necessario stendetelo ancora un po' con il mattarello e ricavate i biscotti usando il tagliapasta tondo riccio. Cuocete in forno statico 12-15 minuti a 180°. Lasciate raffreddare i biscotti e nel frattempo preparate la decorazione. Stendete con il mattarellino la pasta di zucchero bianca, gialla e rosa. Con il tagliapasta usato per i biscotti ricavate i dischi colorati da appoggiare sui biscotti. Stendete poi la pasta di zucchero marrone. Dovrete ottenere una striscia rettangolare lunga circa 20 cm e larga circa 5 cm. Con l'attrezzo a doppia punta in silicone tagliate la pasta di zucchero a strisce larghe circa 3 mm. Prendete un gruppo di 5 o 6 piccole strisce, arrotolate leggermente e appoggiatele sulla pasta di zucchero colorata formando un nido a forma di cerchio. Per incollare il nido alla pasta di zucchero usate un pennellino inumidito d'acqua. Infine aggiungete all'interno del nido gli ovetti di zucchero pasquali.

Ingredients for 1 kg of shortcrust pastry: 500 g 00 flour | 250 g butter | 200 g confectionery sugar | 2 eggs | A pinch of salt

Ingredients for the decoration: Colored Sugar Paste | Easter eggs Sugar Decorations

How to make it:

In a bowl, mix the flour, the confectionery sugar and the cool butter, previously cut into small pieces, until resembling a coarse mixture. Add the eggs and a pinch of salt. Knead the batter with your hands quickly until obtaining a smooth and homogeneous pat. Roll out the dough with a rolling pin, cover in cling film and let it stand in the refrigerator for about one hour. Keep the dough again and if needed, roll it out to with the rolling pin a little bit more and cut the cookies using the round cutter. Bake in static oven at 180° for 12-15 minutes. Let the cookies cool and in the meanwhile make the decoration. With the smaller rolling pin, roll out the white, the yellow and the pink sugar paste. With the same cutter used for cutting the cookies, cut out some colored discs to place on the cookies. Then roll out the brown sugar paste. You must make a stripe of 20 x 5 cm approx. With the silicone double angled tip tool, cut the sugar paste into stripes of approx 3 mm width. Group 5 or 6 stripes together, roll them up slightly and place them on the colored sugar paste shaping them as a round nest. To stick the nest to the sugar paste use a small brush wet with water. In the end add the Easter sugar eggs inside the nest.



PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Tagliapasta Tondo Riccio
Scalloped Round



Pasta di zucchero
Sugar Paste



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decoration

OVETTI DI PAN DI SPAGNA

SPONGE CAKE EGGS

Ingredienti per 6 dolcetti:

180 g di farina 00 | 2 cucchiai di farina di mandorle | 150 g di zucchero semolato | 120 g di yogurt alla vaniglia | 80 g di olio di semi | 3 uova | aroma lampone | 1 cucchiaino di lievito per dolci | un pizzico di sale.

Preparazione:

Lavora con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Versa lo yogurt, l'aroma e l'olio di semi. In un'altra ciotola setaccia la farina 00 con quella di mandorle ed il lievito. Unisci le farine al composto ed aggiungi infine un pizzico di sale. Versa l'impasto nelle cavità dello stampo e cuoci in forno statico a 180° C per 20 - 25 minuti. Lascia raffreddare le tortine prima di sfumarle. Decora a piacere con la Ghiaccia Reale e la Pasta di Zucchero.

Ingredients for 6 treats:

180 g of flour 00 | 2 tablespoons of almond flour | 150 g of granulated sugar | 120 g of vanilla yogurt | 80 g of seed oil | 3 eggs | raspberry flavor | 1 teaspoon of baking powder | a pinch of salt.

How to make it:

Work the eggs and the sugar with an electric mixer until the mixture will be light and fluffy. Add the yogurt, the flavor and the seed oil. In another bowl, sift the 00 flour, the almond flour and the baking powder. Add the flours to the mixture and finally add a pinch of salt. Pour the dough into the cavities of the mold and bake in a static oven at 180° C for 20 - 25 minutes. Let them cool before turning out. Decorate to taste with Royal Icing and Sugar Paste.

PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Decorflex Pasqua
Easter Decorflex



Aroma Lampone
Raspberry Flavor



Griglia per Raffreddare con Maglie Strette
Cooling Rack with Fine Mesh



REALIZZA ANCHE DEI
DELIZIOSI SEMIFREDDI!
PREPARE ALSO DELICIOUS
FROZEN DESSERTS!

BISCOTTI HAPPY EASTER

HAPPY EASTER COOKIES

Ingredienti per 1 kg di pasta frolla: 500 g di farina 00 | 250 g di burro | 200 g di zucchero a velo | 2 uova | un pizzico di sale

Ingredienti per la decorazione: Pasta di Zucchero colorata

Preparazione:

Lavorate in una ciotola la farina, lo zucchero a velo e il burro freddo tagliato a pezzetti fino ad ottenere un composto sabbioso. Unite le uova ed un pizzico di sale. Lavorate velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Stendete l'impasto con il mattarello, copritelo con la pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero più di un'ora. Riprendete l'impasto, se necessario stendetelo ancora un po' con il mattarello. Con il tagliapasta a forma di uovo tagliate il biscotto. Spolverizzate i timbri con un po' di farina poi imprime la pasta frolla facendo una leggera pressione. Disponete i biscotti su una teglia coperta con carta forno. Cuocete in forno statico a 180° per 15 minuti circa. Lasciate raffreddare i biscotti e nel frattempo preparate le decorazioni in pasta di zucchero. Stendete la pasta di zucchero colorata con il mattarellino in plastica. Spolverate i timbri con un po' di zucchero a velo e imprime il disegno sulla pasta di zucchero. Tagliate poi la pasta di zucchero con il tagliapasta a forma di uovo. Infine incollate la pasta di zucchero al biscotto con un pennellino inumidito d'acqua.

Ingredients for 1 kg of shortcrust pastry: 500 g 00 flour | 250 g butter | 200 g confectionery sugar | 2 eggs | A pinch of salt

Ingredients for the decoration: Colored Sugar Paste

How to make it:

In a bowl, mix the flour, the confectionery sugar and the cool butter, previously cut into small pieces, until resembling a coarse mixture. Add the eggs and a pinch of salt. Knead the batter with your hands quickly until obtaining a smooth and homogeneous pat. Roll out the dough with a rolling pin, cover in cling film and let it stand in the refrigerator for more than one hour. Keep the dough again and if needed, roll it out to with the rolling pin a little bit more. Cut the cookie using the egg-shaped cutter. Dust the markers with some flour and mark the shortcrust pastry by making a light pressure. Bake in static oven at 180° for approx. 15 minutes. Let the cookies cool and in the meanwhile make the sugar paste decorations. Roll the colored sugar paste out with the smaller plastic rolling pin. Dust the markers with some confectionery sugar and mark the pattern over the sugar paste. Then cut the sugar paste with the egg-shaped cookie cutter. In the end, stick the sugar paste to the cookie using a small brush wet with water.

PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Tagliapasta Happy Easter
Happy Easter Cutters



Pasta di zucchero
Sugar Paste



Colla Alimentare
Edible Glue



UOVA DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE EGGS

Temperaggio:

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 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.

Tempering:

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.



28°/29° Cioccolato Bianco / White Chocolate

29°/30° Cioccolato al latte / Milk Chocolate

31°/32° Cioccolato Fondente / Dark Chocolate

Versa il cioccolato temperato
nella cavità di uno dei due stampi.

Pour the tempered chocolate
in the cavity of one of the two molds.



Unisci i due stampi con le molle
cromate.

Join the molds together with
the chromed springs.

Con dei movimenti rotatori fai colare il cioccolato sulla superficie di entrambi gli stampi.

With rotating movements let the chocolate pour onto the surface of both molds.



Lascia raffreddare preferibilmente ad una temperatura di 19°/ 23°C per circa 30 minuti prima di sfornare l'uovo.

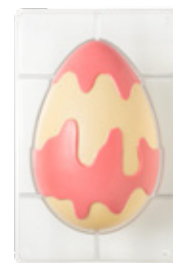
Let it cool preferably at a temperature of 19°/ 23° C for about 30 minutes before unmolding the egg.



PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Uovo Rigato - 350 g
Striped Egg - 350 g



Uovo Decorato - 250 g
Decorated Egg - 250 g



Termometro Digitale
Digital Thermometer



Molle per Stampo Uovo
Springs for Egg Mould



Base Uovo Crystal e Svasata
Crystal and Flared Eggs Holders

OCCHIO DI BUE PASQUA

EASTER LINZER COOKIES

Ingredienti per 1 kg di pasta frolla:

500 g di farina | 250 g di burro | 220 g di zucchero a velo | 2 uova intere | un pizzico di sale | Estratto Naturale di Vaniglia.

Per la crema al cacao:

250 g di latte intero | 50 g di zucchero | 30 g di cacao amaro | 2 cucchiaini di farina 00 | Estratto Naturale di Vaniglia.

Preparazione:

Mescola in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a piccoli pezzi. Unisci lo zucchero a velo e le uova. Aggiungi un pizzico di sale e qualche goccia di Estratto Naturale alla Vaniglia. Lavora velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Lascia riposare in frigorifero per circa un'ora. Con l'aiuto di un mattarello stendi l'impasto su un piano leggermente infarinato. Con il tagliapasta tondo ricava la base dei biscotti. Aggiungi poi al tagliapasta tondo l'inserto per realizzare il biscotto forato da posizionare sopra le basi. Cuoci in forno statico a 180° C per circa 12 minuti. Lascia raffreddare. Nel frattempo prepara la crema per farcire i biscotti. Scalda in un pentolino, a fuoco basso, circa la metà del latte insieme allo zucchero. Aggiungi una goccia di Estratto Naturale alla Vaniglia e mescola con una frusta. In una ciotola setaccia la farina ed il cacao, versa la rimanente parte del latte mescolando con cura per evitare la formazione di grumi. Unisci il composto ottenuto al latte caldo e continua a mescolare a mano finché la crema non si sarà addensata. Togli dal fuoco e versa la crema in una ciotola e lasciala raffreddare prima a temperatura ambiente poi in frigorifero coperta da pellicola. Trasferisci la crema in una sac à poche e farcisci i biscotti. Decora a piacere con la Pasta di Zucchero colorata e la Ghiaccia Reale.

Ingredients for 1 kg of shortcrust pastry:

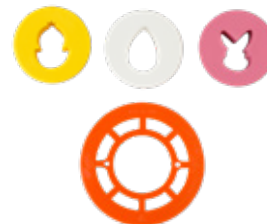
500 g of flour | 250 g of butter | 220 g of powdered sugar | 2 whole eggs | A pinch of salt | Natural Vanilla Extract.

For the cocoa cream:

250 g of whole milk | 50 g of sugar | 30 g of bitter cocoa | 1 spoon of 00 flour | Natural Vanilla Extract.

How to make it:

In a bowl, mix the flour with the cold butter cut into small pieces. Combine the powdered sugar and the eggs. Add a pinch of salt and a few drops of Natural Vanilla Extract. Work the dough with your hands until you will get a smooth and homogeneous dough. Let it rest in the fridge for about an hour. With a rolling pin, roll out the dough on a lightly floured surface. With the round cutter get the base of the cookies. Adding the inserts to the round cutter make the perforated cookies to place over the bases. Bake in a static oven at 180° C for about 12 minutes. Let them cool down. In the meanwhile, prepare the cream for the filling. Heat about half of the milk with the sugar in a saucepan over low heat. Add a few drops of Natural Vanilla Extract and mix with a whisk. In another bowl sift the flour and the cocoa, pour the remaining part of the milk stirring carefully to avoid any lumps. Combine the mixture with the hot milk and keep stirring until the cream has thickened. Remove from the heat, pour the cream into a bowl and let it cool first at room temperature then in the fridge covered with a cling film. With a pastry bag fill the cookies with the cream and decorate them as you like most with colored Sugar Paste and Royal Icing.



Tagliapasta Mix & Match Pasqua
Easter Mix & Match Cutters

POP CORN AL CIOCCOLATO COLORATO COLORED CHOCOLATE POPCORN

Ingredienti per 4 persone:

200 g di mais per pop corn | 100 g di Cioccolato Bianco | Colorante Liposolubile rosa e giallo

Preparazione:

Versate i chicchi di mais in un'ampia padella antiaderente senza sovrapporli. Coprite con il coperchio e iniziate la cottura. Quando i chicchi iniziano a scoppiettare, alzate leggermente il coperchio per far uscire l'umidità. Quando i chicchi si saranno tutti aperti trasferiteli in una ciotola. Sciogliete i dischetti di cioccolato bianco a bagnomaria o al microonde ad una potenza media. Quando il cioccolato si sarà quasi completamente sciolto toglietelo dal bagnomaria e mescolate con una spatola fino a raggiungere la temperatura di circa 28°. Dividete il cioccolato in due ciotole e aggiungete qualche goccia di colorante rosa e giallo. Versate il cioccolato colorato sui pop corn. Mescolate con una spatolina poi disponete i pop corn su carta forno cercando di non sovrapporli. Aspettate che il cioccolato si solidifichi prima di sistemare i pop corn nei box di carta.

Ingredients for 4 people:

200 g popcorn kernels | 100 g White Chocolate | Liposoluble Colors pink and yellow

How to make it:

Pour the popcorn kernels in a large, nonstick pan forming a single layer on the bottom. Cover with a lid and start cooking. Once the kernels start popping, lift the lid up a little bit to let steam go out. When all the kernels have popped, place them in a bowl. Melt the white chocolate discs in water bath or in microwave oven at medium power. When the chocolate has melt almost completely, remove it from the water bath and mix it with a spatula until it reaches the temperature of approx 28°. Divide the chocolate in two bowls and add a few drops of pink and yellow color. Pour the colored chocolate over the popcorn. Mix with a small spatula and then place the popcorn on parchment paper trying not to overlap them. Wait until the chocolate hardens before placing the popcorn in the party boxes.

PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Cioccolato Bianco in Dischetti
White Chocolate Discs



Coloranti Liposolubili
Liposoluble Colourings



Party Boxes



LA PASTIERA

THE TYPICAL ITALIAN DESSERT

Ingredienti:

500 g di farina | 250 g di burro | 3 uova | mezza bustina di lievito per dolci | 1 pizzico di sale | 1 cucchiaino di latte.

Ingredienti Ripieno:

600 g di grano precotto | 600 g di ricotta (vaccina o di pecora a piacere) | 500 g di zucchero | 420 ml di latte parzialmente scremato | 40 g di strutto o burro | 6 uova intere + 1 tuorlo | 1 cucchiaino di cannella in polvere | la scorza grattugiata di un limone | aroma fiori d'arancio | aroma vaniglia | 200 g di frutta candita (arance, cedro).

Preparazione:

Prepara la base della frolla impastando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido. Avvolgi il composto nella pellicola e riponi in frigorifero per almeno 1 ora. Versa il latte in una casseruola, aggiungi il grano precotto e lo strutto o il burro. Grattugia la scorza di un limone non trattato e mescola bene gli ingredienti. Porta ad ebollizione a fuoco lento e mescola fino ad ottenere una crema densa e piuttosto rappresa (se preferisci un ripieno liscio e cremoso, puoi sminuzzare le bucce di grano utilizzando un frullatore ad immersione). Una volta pronta la crema di grano versala in una ciotola capiente e lascia intiepidire. Intanto lavora le uova con la ricotta setacciata, lo zucchero, la cannella e gli aromi, fino ad ottenere una crema piuttosto fluida e senza grumi. Unisci alla crema il composto con il grano, mescola ed aggiungi i canditi. Riprendi la pasta frolla e dividi l'impasto in due parti. Con una metà, seguendo le istruzioni della Griglia Tagliapasta, realizza la parte superiore della torta. Con l'altra metà, rivesti lo stampo con bordo svasato da 24 cm. Buca la base della frolla per una cottura uniforme, farcisci con il ripieno e ricopri con la decorazione. Inforna per circa 40 minuti in forno caldo a 180° C. Lascia raffreddare bene nello stampo. Una volta freddo, rimuovi il dolce dallo stampo e spolverizza con lo zucchero a velo.

Ingredients:

500 g of flour | 250 g of butter | 3 eggs | half a sachet of baking powder | 1 pinch of salt | 1 tablespoon of milk.

Filling Ingredients:

600 g of precooked wheat | 600 g fresh ricotta cheese (cow's milk or sheep's milk to taste) | 500 g of sugar | 420 ml of semi-skimmed milk | 40 g of lard or butter | 6 whole eggs + 1 yolk | 1 tsp of ground cinnamon | the grated rind of a lemon | orange blossom flavor | vanilla flavor | 200 g of candied fruit (oranges, cedar).

How to make it:

Prepare the base of the pastry: mix all the ingredients, knead the dough quickly and let it rest for 1 hour in the refrigerator wrapped in cling film. Pour the milk into a saucepan, add the pre-cooked wheat and lard or butter. Grate the zest of a lemon and mix everything well. Boil over low heat and mix until you get a thick cream (if you prefer a smooth and creamy filling, blend the wheat husks using a blender). Once the cream of wheat is ready, pour it into a large bowl and let it cool. In the meanwhile, work the eggs with the sifted ricotta, the sugar, the cinnamon and the flavor, until you get a fluid cream without lumps. Combine the ricotta cream with the wheat, mix well and add the candied fruit. Take the shortcrust and cut it 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 mold with flared edges. Punch the base of the shortcrust with the Piercing Roller to allow for an even baking. Add the filling, cover it with the top of the tart and bake in hot oven for about 40 minutes at 180° C. Let it cool in the mold. Once cold, unmold the cake and sprinkle it with icing sugar before serving.



PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Stampi Bordo Svasato
Molds with Flared Edges



Griglia Tagliapasta Tradizionale
Traditional Lattice Crust Cutter



Aroma Fiori d'Arancio
Orange Blossom Flavor

CIOCCOOKIES PASQUA

EASTER CIOCCOOKIES

Ingredienti per la pasta frolla:

250 g di farina • 125 g di burro • 100 g di zucchero a velo • 1 uovo • Un pizzico di sale.

Ingredienti per le tavolette di cioccolato:

200 g di cioccolato al latte.

Preparazione:

Mescola in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a pezzetti. Unisci lo zucchero a velo e l'uovo. Aggiungi un pizzico di sale e lavora velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Lascia riposare in frigo per un'ora. Stendi l'impasto con il mattarello su un piano leggermente infarinato. I biscotti dovranno avere lo spessore di circa 5 mm. Con la placca tagliapasta ritaglia le sagome e cuocile in forno statico a 180° C per circa 12 minuti. Lascia raffreddare e nel frattempo prepara le tavolette di cioccolato. Sciogli il cioccolato a bagnomaria mescolando accuratamente. Utilizzando il termometro digitale, assicurati che la temperatura arrivi a circa 29°-30° C. Riempi le cavità dello stampo con il cioccolato fuso e lascia raffreddare. Quando si sarà solidificato sforma le tavolette dallo stampo e posizionale sui biscotti utilizzando del cioccolato fuso.

Ingredients for the shortcrust pastry:

250 g of flour • 125 g of butter • 100 g of powdered sugar • 1 egg • A pinch of salt.

Ingredients for the chocolate bars:

200 g of milk chocolate.

How to make it:

In a bowl, mix the flour with the cold butter cut into small pieces. Combine the icing sugar and the egg. Add a pinch of salt and quickly knead the dough with your hands until you will get a smooth and homogeneous dough. Let it rest in the fridge for an hour. Roll out the dough with a rolling pin on a lightly floured surface. The base should be about 5 mm thick. With the biscuit cutter cut out the shapes and bake them in a static oven at 180° C for about 12 minutes. Let the cookies cool and in the meantime prepare the chocolate bars. Melt the chocolate in a bain-marie, mixing thoroughly. Using the digital thermometer, make sure that it reaches the temperature of about 29-30° C. Fill the cavities of the mold and let it cool. When the chocolate will be solidified, using a little pressure, remove the bars and apply them on the biscuits using some melted chocolate.



PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Cioccolato in Dischetti
Chocolate Discs



CiocCookies Kit
Kit CiocCookies



Sac à Poche Monouso
Disposable Piping Bags

CUPCAKE ALLE CAROTE

CARROTS CUPCAKES

Ingredienti per 12 cupcake:

250 g di carote | 180 g di zucchero | 180 g di farina 00 | 70 g di farina di mandorle | 50 g di fecola di patate | 130 ml di olio di semi | 1 uovo intero | 1 tuorlo | 8 g di lievito per dolci | un pizzico di sale

Ingredienti per la decorazione:

Pasta di Zucchero Colorata | tagliapasta tondo riccio | tagliapasta fiore | decorazioni di zucchero pasquali

Preparazione:

Pulite le carote e tritatele finemente in un mixer. In una ciotola lavorate con le fruste elettriche l'uovo, il tuorlo e lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete le carote tritate e mescolate. Setacciate la farina 00, la fecola, la farina di mandorle e il lievito all'interno della ciotola. Aggiungete un pizzico di sale e versate a filo l'olio di semi. Mescolate con una spatola. Versate l'impasto nei pirottini riempiendoli a $\frac{3}{4}$. Cuocete in forno statico a 180° per circa 20-25 minuti. Lasciate raffreddare i cupcake su una griglia e nel frattempo preparate la decorazione. Stendete la pasta di zucchero bianca e colorata. Ricavate dei dischi con il tagliapasta tondo riccio. Adagiate i dischi di pasta di zucchero sui cupcake. Fate una leggera pressione con le mani per farli aderire. Con i tagliapasta a forma di fiore tagliate la pasta di zucchero rimasta. Incollate i fiori sui dischi di pasta di zucchero usando un pennellino inumidito di acqua. Infine aggiungete le decorazioni pasquali.

Ingredients for 12 cupcakes:

250 g carrots | 180 g sugar | 180 g 00 flour | 70 g almonds flour | 50 g potato starch | 130 ml sunflower oil | 1 egg | 1 yolk | 8 g baking powder | A pinch of salt

Ingredients for the decoration:

Colored Sugar Paste | Round scalloped cookie cutter | Flower cookie cutter | Easter sugar decorations

How to make it:

Wash, shred and chop the carrots. With electric whisks mix the egg, the yolk and the sugar in a bowl until obtaining a foamy batter. Add the chopped carrots and mix. Sift the 00 flour, the potato starch, the almond flour and the baking powder in a bowl. Add a pinch of salt and the sunflower oil. Mix with a spatula. Pour the dough in the baking cups filling about $\frac{3}{4}$ full. Bake in static oven at 180° for about 20-25 minutes. Let the cupcakes cool on a cooling grid and in the meantime make the decoration. Roll out the white and the colored sugar paste. Cut some discs with the round scalloped cookie cutter. Place the sugar paste discs on the top of the cupcakes. Press slightly with your hands to let them stick. With the flower cookie cutters, cut the left over sugar paste. Stick the flowers on the sugar paste discs using a brush wet with water. In the end, add the Easter decorations.



PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS



Teglia Muffin
Muffin Baking Pans



Pirottini Pasqua
Easter Baking Cups



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decoration

TARTELLETTE CON CREMA E FIORI EDULI

TARTLETS WITH CREAM AND EDIBLE FLOWERS

Ingredienti per la pasta frolla:

250g di farina 00 | 125 g di burro | 100 g di zucchero a velo | 1 uovo | un pizzico di sale

Ingredienti per la crema pasticcera:

250 ml di latte | 3 tuorli | 80 g di zucchero | 30 g di amido di mais | estratto naturale alla vaniglia

Ingredienti per decorare:

fiori eduli d'estate

Preparazione:

Preparate la pasta frolla. Lavorate in una ciotola la farina, lo zucchero a velo e il burro freddo tagliato a pezzetti fino ad ottenere un composto sabbioso. Unite l'uovo ed un pizzico di sale. Lavorate velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Stendete l'impasto con il mattarello, copritelo con la pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero circa un'ora. Riprendete l'impasto stendetelo in una sfoglia sottile circa 3 mm. Con la sagoma in cerchio microforata (dimensione 10 o 8 cm) ricavate dei dischi. Con i tagliapasta pasquali in metallo tagliate i dischi come nell'immagine. Foderate la sagoma microforata con la restante pasta frolla facendola aderire bene ai bordi. Cuocete il tutto in forno statico preriscaldato a 180° per circa 12 minuti. Lasciate raffreddare la frolla e nel frattempo preparate la crema pasticcera. Iniziate a lavorare con una frusta i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Unite l'amido di mais e lavorate ancora con la frusta. Nel frattempo riscaldate il latte con qualche goccia di estratto naturale alla vaniglia. Lasciatelo sul fuoco fino a sfiorare il bollore poi unetelo al composto di zucchero e uova, versando a filo e continuando a mescolare con la frusta. Trasferite di nuovo la crema sul fuoco e mescolate in continuazione finché la crema non si sarà addensata. Quando la crema è pronta versatela in una pirofila, coprite con la pellicola a contatto e lasciatela raffreddare. Trasferite la crema pasticcera in una sac à poche con beccuccio liscio. Farcite i gusci delle tartellette con la crema pasticcera facendo dei ciuffetti, come nell'immagine. Chiudete le tartellette con i dischi di frolla. Infine decorate usando i fiori eduli.

Ingredients for the shortcrust pastry:

250g 00 flour | 125 g butter | 100 g confectionery sugar | 1 egg | A pinch of salt

Ingredients for the custard cream:

250 ml milk | 3 yolks | 80 g sugar | 30 g corn starch | Natural vanilla extract

Ingredients for decorating:

Summer colors edible flowers

How to make it:

Make the shortcrust pastry. In a bowl, mix the flour, the confectionery sugar and the cool butter, previously cut into small pieces, until resembling a coarse mixture. Add the egg and a pinch of salt. Knead the batter quickly with your hands until obtaining a smooth and homogeneous pat. Roll out the dough with a rolling pin, cover in cling film and let it stand in the refrigerator for about one hour. Keep the dough again and roll it out to a thickness of approx 3 mm. Cut some discs with the round perforated shape (10 or 8 cm dimension). Using the metal Easter cookie cutters, cut a shape in the discs as in the image. Line the perforated shape with the left over shortcrust pastry, letting it adhere well to the edges. Bake in pre-heat oven at 180° for about 12 minutes. Let the shortcrust pastry cool and in the meanwhile make the custard cream. With the whisks start mixing the yolks with the sugar until obtaining a puffy and foamy mixture. Add the corn starch and go on mixing with the whisks. In the meantime, warm the milk with a few drops of natural vanilla extract. Cook until it's quite boiling and then add it to the sugar and eggs mixture, pouring it little by little while mixing with the whisks. Put the cream on the heat again and mix continuously until the cream thickens. When the cream is ready, pour it in a casserole dish, cover in cling film and let it cool. Put the custard cream in a piping bag with smooth nozzle. Fill the tartlets shells with custard cream making some swirls, like in the picture. Close the tartlets with the shortcrust pastry discs. Finish decorating with edible flowers.



PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Tagliapasta Pasqua in Metallo
Easter Metal Cutters



Fiori Eduli
Edible Flowers

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

Ingredienti per la decorazione: 200 g di ghiaccia reale | 40 g di acqua fredda | Colorante in Gel giallo e viola | 60 g di mirtilli | Fiori Eduli di Malva Viola

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 lascia 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 capovolgerla. Quando la colomba sarà completamente fredda passate alla decorazione. In una ciotola montate con le fruste elettriche 200 g di ghiaccia reale con 40 g di acqua fredda. Trasferite la ghiaccia montata in due ciotole. In una ciotola aggiungete una punta di colorante giallo, nell'altra ciotola la stessa quantità di colorante viola. Mescolate la ghiaccia con delle spatole per amalgamare il colore e renderlo uniforme. Trasferite la ghiaccia gialla in una sac à poche con beccuccio a stella di grandezza media e la ghiaccia lilla in un'altra sac à poche con beccuccio a stella francese grande. Decorate la colomba alternando le ghiaccia gialla e quella lilla. Aggiungete dei mirtilli freschi ed infine decorate con i fiori eduli di malva viola.

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

Ingredients for the decoration: 200 g royal icing | 40 g cold water | Yellow and purple Gel Color | 60 g blueberries | Purple mauve Edible Flowers

How to make it:

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 the dove when it's cool. Whip 200 g of royal icing with 40 g cold water in a bowl with the electric whisks. Place the whipped royal icing in two bowls. Add a drop of yellow gel color in one bowl and the same quantity of purple gel color in the other bowl. Mix the royal icing with a spatula to blend the color and make it uniform. Pour the yellow royal icing in a piping bag with a medium, star piping nozzle and the lilac icing in another piping bag with a big, French star piping nozzle. Decorate the dove alternating the yellow and the lilac icing. Add fresh blueberries and finish decorating with the purple mauve edible flowers.

PRODOTTI UTILIZZATI • USED PRODUCTS

Forme Colomba
Colomba Pans



Aroma Colomba
Colomba Flavor



Fiori Eduli
Edible Flowers



CONIGLIETTI DI MARZAPANE

MARZIPAN BUNNIES

Ingredienti:

150 g di farina di mandorle | 150 g di zucchero a velo | 1 albume (uovo grande) | aroma alle mandorle

Ingredienti per la decorazione:

Pasta di Zucchero colorata | Decorazioni di Zucchero coniglio

Versate in una ciotola la farina di mandorle, lo zucchero a velo, l'albume e qualche goccia di aroma alle mandorle. Impastate fino ad ottenere un composto compatto. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per almeno mezz'ora. Tagliate il panetto a fette e modellando con le mani realizzate degli ovali. Su un piano da lavoro appiattite la base dell'ovale e con le dita dategli una forma a pera. Stendete la pasta di zucchero molto sottile. Ricoprite la pasta di mandorle con la pasta di zucchero sigillandola bene da un lato. Con un pennellino inumidito d'acqua attaccate la faccina del coniglietto nella parte superiore e infilate facendo una leggera pressione le orecchie come nell'immagine. Con delle palline di pasta di zucchero infine formate i piedini. Usate sempre un pennellino inumidito di acqua per attaccare i piedini alla base del coniglietto.

Ingredients:

150 g di almonds flour | 150 g confectionery sugar | 1 egg white (big egg) | Almonds flavor

Ingredients for the decoration:

Colored Sugar Paste | Bunny Sugar Decorations

Pour the almonds flour, the confectionery sugar, the egg white and a few drops of almonds flavor in a bowl. Knead until obtaining a compact dough. Shape it into a ball and then flatten and wrap it in cling film. Let it stand in the refrigerator for at least half an hour. Cut the dough into slices and shape it with in ovals with your hands. On a worktop, flatten the oval base and using your fingers, give it the shape of a pear. Roll the sugar paste out very thin. Cover the almond paste with the sugar paste, sealing it on one side strictly. With a small brush wet with water, stick the face of the bunny on the upper side and insert the ears by pressing gently, as in the image. Shape the little foot with some sugar paste. Always use the small brush wet with water to stick the foot at the base of the bunny.



PRODOTTI UTILIZZATI USED PRODUCTS



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decoration



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decoration



Aroma Mandorla Amara
Bitter Almond Flavor



facilecondecora

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

decora.it



Cod. 0002650



8| 024622| 079352

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 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.