



Decora[®]
CONCENTRATED
PASTE
CONCENTRATE



PASTE CONCENTRATE

Preparati per aromatizzare di alta qualità.

Le paste Pistacchio, Nocciola, Gianduia e Fragoline di bosco sono realizzate con materie prime pregiate che conferiscono un gusto autentico e deciso. Adatte a molteplici usi, sono ideali per aromatizzare impasti, gelati, creme, panna, glasse da copertura. Gli aromi in pasta nei gusti frutta Mandarino, Fragole, Limone e Arancia, sono inoltre deacidificati e questo li rende adatti ad insaporire anche la panna.

CONCENTRATED PASTES

High-quality flavoring preparations.

The Pistachio, Hazelnut, Gianduia, and Wild Strawberry pastes are made with fine raw materials that deliver an authentic and bold taste. Suitable for multiple uses, they are ideal for flavoring doughs, ice creams, creams, whipped cream, and frosting. The fruit-flavored paste aromas in Mandarin, Strawberry, Lemon, and Orange are also deacidified, making them suitable for flavoring whipped cream as well.



TABELLA DOSAGGIO E UTILIZZO

DOSAGE AND USE TABLE

PASTE PASTES	DOSAGGIO PER 1 L DI BASE DOSAGE PER 1 L OF BASE
Nocciola / Hazelnut	80g
Fragoline / Wild Strawberries	100g
Gianduia	100g
Pistacchio / Pistachio	80g
Arancia / Orange	10g
Mandarino / Mandarin	10g
Fragola / Strawberry	10g
Limone / Lemon	10g

NOTE SULL'UTILIZZO:

- I gusti Nocciola, Fragoline, Gianduia e Pistacchio sono ottimali per la realizzazione del **gelato** e garantiscono un sapore intenso e ricco. Possono anche essere utilizzate per aromatizzare **creme, glasse e impasti**.
- I gusti Arancia, Mandarino, Fragola e Limone, nelle dosi indicate, sono ideali per aromatizzare la **panna montata**. Questi aromi, grazie alla loro deacidificazione e intensità controllata, sono adatti anche per arricchire il gusto di **creme, glasse, impasti**, senza alterarne la struttura.
- Si consiglia di iniziare con il dosaggio minimo suggerito e aggiustare secondo il gusto desiderato, specialmente per usi in preparazioni delicate come la panna montata. Assicurarsi di mescolare bene la pasta aromatizzante nella preparazione per garantire una distribuzione uniforme del sapore.

USAGE NOTES:

- Hazelnut, Wild Strawberries, Gianduia, and Pistachio paste are optimal for **ice cream** production and ensure a rich and intense flavor. These flavoring pastes can also be used to flavor **creams, icings, and doughs**.
- The flavors Orange, Mandarin, Strawberry and Lemon, in the dosages indicated, are ideal for flavoring in **whipped cream**. These aromas, thanks to their controlled deacidification and intensity, are also suitable for enhancing the taste of **creams, icings, doughs** without altering their structure.
- It is recommended to start with the minimum suggested dosage and adjust according to the desired taste, especially for the use in delicate preparations such as whipped cream. Make sure to well mix the flavoring paste into the preparation to ensure an even distribution of flavor.

TORTINI ALL'ARANCIA

Ingredienti:

200 g di farina | 125 g di zucchero | 125 g di yogurt | 100 g di Aroma in Pasta all'Arancia | 80 g di olio di semi
| 3 uova | 1 cucchiaino di lievito per dolci | Un pizzico di sale | 200 g di Cioccolato Fondente in dischetti.

Preparazione:

Prepariamo le cialde di cioccolato: sciogli a bagnomaria o in microonde i dischetti di cioccolato fondente. Tempera il cioccolato e quando avrà raggiunto una temperatura di 30°C trasferiscilo in una sac à poche. Riempi le cavità più basse dello stampo in silicone e lascia solidificare. Nel frattempo prepara i tortini all'arancia: in una ciotola lavora con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi lo yogurt, l'olio, il sale e mescola bene. Aggiungi la farina con il lievito setacciati ed amalgama delicatamente con una spatola o una frusta. Unisci la Pasta Concentrata all'Arancia e continua a mescolare. Trasferisci l'impasto in una sac à poche e riempi le cavità più profonde dello stampo in silicone precedentemente oleate con lo staccante spray. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Lascia raffreddare le tortine ed adagiale sui dischetti di cioccolato fondente. Decora con degli spicchi di arancia fresca.

ORANGE MINI TARTS

Ingredients:

200 g of flour | 125 g of sugar | 125 g of yogurt | 100 g of Orange Flavor in Paste | 80 g of seed oil | 3 eggs
| 1 teaspoon baking powder | A pinch of salt | 200 g of dark chocolate discs.

How to make it:

Let's prepare the chocolate discs: melt the dark chocolate in a bain-marie or in the microwave. Temper the chocolate and when it reach a temperature of 30°C, transfer it into a piping bag. Fill the lower cavities of the silicone mold and let it solidify. In the meantime, prepare the orange mini cakes: in a bowl, mix with an electric whisk, the eggs with the sugar, until you will obtain a light and fluffy mixture. Add the yogurt, the oil, the salt and mix well. Add the sifted flour and yeast and mix gently with a spatula or a whisk. Mix the Orange Concentrated Paste and stir well. Transfer the mixture into a piping bag and fill the deepest cavities of the silicone mold previously oiled with the non-stick spray. Bake in a preheated static oven at 180°C for about 20 minutes. Let the mini cakes cool and place them on the dark chocolate discs. Decorate with fresh orange slices.



Aroma all'Arancia
Orange Flavor in Paste



TORTA A STRATI CON PANNA AROMATIZZATA ALLE FRAGOLE

Ingredienti:

220 g di farina | 220 g di zucchero | 150 ml di latte intero | 80 ml di olio di semi | 3 uova | Bustina di lievito per dolci | Un pizzico di sale.

Per la crema alle fragole:

250 g di mascarpone | 200 ml di panna da montare | 40 g di zucchero a velo | 100 g di Aroma in Pasta alle Fragole | Fragole fresche.

Preparazione:

In una ciotola lavora le uova con le fruste elettriche. Aggiungi poco per volta lo zucchero e continua a lavorare il composto finché non diventa chiaro e spumoso. Setaccia la farina ed il lievito all'interno della ciotola. Versa a filo il latte a temperatura ambiente, poi l'olio e continua a mescolare. Aggiungi infine un pizzico di sale. Imburra ed infarina gli Stampi rettangolari per Torte a Strati. Trasferisci l'impasto in una sac à poche e riempi gli stampi per metà. Cuoci in forno a 180°C circa 20 minuti. Lascia raffreddare i pan di spagna e nel frattempo prepara la panna. In una ciotola lavora con le fruste elettriche il mascarpone, la panna e lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema liscia e morbida. Aggiungi la Pasta Concentrata alle Fragole e mescola con un cucchiaino. Trasferisci la crema in una sac à poche con un cornetto tondo liscio e guarnisci ogni strato della torta con dei ciuffetti di panna. Decora la torta con delle fragole fresche tagliate a pezzetti.

LAYER CAKE WITH STRAWBERRY FLAVORED CREAM

Ingredients:

220 g of flour | 220 g of sugar | 150 ml of whole milk | 80 ml of seed oil | 3 eggs | Sachet of baking powder | A pinch of salt.

For the strawberry cream:

250 g of mascarpone | 200 ml of whipping cream | 40 g of icing sugar | 100 g of Strawberry Flavor in Paste | Fresh strawberries.

How to make it:

In a bowl, work the eggs with an electric whisk. Add the sugar, little by little and continue to work the mixture until it becomes light and fluffy. Sift the flour and the yeast into the bowl. Pour in the milk at room temperature, then the oil and continue mixing. Finally add a pinch of salt. Transfer the mixture into a piping bag and fill half of rectangular molds, previously buttered and floured. Bake in the oven at 180°C for about 20 minutes. Let the sponge cakes cool and in the meantime prepare the cream. In a bowl, mix the mascarpone, the fresh cream and the icing sugar with an electric whisk until you will obtain a smooth and soft consistency. Add the Strawberries Concentrated Paste and mix with a spoon. Transfer the cream into a piping bag with a smooth round nozzle and stuff each layer of the cake with tufts of cream. Decorate the cake with fresh strawberries cut into pieces.



Aroma in Pasta alle Fragole
Strawberry Flavor in Paste



TORTINI ALLA GIANDUIA DAL CUORE MORBIDO

Ingredienti:

200 g di Pasta Concentrata alla Gianduja | 125 g di burro | 120 g di zucchero | 50 g di farina | 3 uova | 200 g di dischetti di cioccolato bianco.

Preparazione:

Prepara le cialde di cioccolato bianco a forma di cuore. Sciogli i dischetti di cioccolato a bagnomaria o al microonde. Tempera il cioccolato e quando avrà raggiunto una temperatura di 28°C trasferiscilo in una sac à poche e riempi le cavità più basse dello stampo in silicone. Lascia solidificare il cioccolato e nel frattempo prepara i tortini alla gianduja. Unisci in una ciotola, la Pasta Concentrata alla Gianduja, il burro fuso, le uova, una per volta e lo zucchero. Mescola bene con una frusta. Unisci infine la farina e mescola fino ad ottenere un impasto liscio. Ungi con lo staccante spray le cavità più profonde dello stampo in silicone. Trasferisci l'impasto in una sac à poche e riempi le cavità dello stampo fino alla linea indicata. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 11 minuti. Non eccedere nella cottura per ottenere il cuore morbido. Lascia intiepidire i tortini prima di adagiarli sulle tavolette a forma di cuore.

GIANDUIA TARTS WITH A SOFT HEART

Ingredients:

200 g of Gianduja Concentrated Paste | 125 g of butter | 120 g of sugar | 50 g of flour | 3 eggs | 200 g of white chocolate discs.

How to make it:

Let's prepare heart-shaped white chocolate discs. Melt the chocolate in a bain-marie or in the microwave. Temper the chocolate and when it has reached a temperature of 28°C, transfer it into a piping bag and fill the lower cavities of the silicone mold. Let the chocolate solidify and in the meantime prepare the gianduja tarts. Combine in a bowl the Gianduja Concentrated Paste, the melted butter, the eggs, one at a time and the sugar. Mix well with a whisk. Finally, add the flour and mix until you obtain a smooth dough. Grease the deepest cavities of the silicone mold with the non-stick spray. With the piping bag, fill the cavities of the mold with the mixture up to the indicated line. Bake in a preheated static oven at 180°C for about 11 minutes. Do not overcook the mini cakes to obtain a soft heart. Let the cakes cool before placing them on the heart-shaped discs.



Pasta alla Gianduja
Gianduja Paste



SCAZZETTA - DOLCE TIPICO ALLE FRAGOLINE

Ingredienti pan di spagna:

6 uova | 5 tuorli | 180 g di zucchero | 180 g di farina 00 | Un pizzico di sale.

Per la bagna:

350 ml di acqua | 125 g di zucchero | 100 ml di liquore Strega.

Per la crema:

350 g di latte | 150 panna | 100 g di zucchero | 180 g di tuorli | 50 g di zucchero | 30 g di amido di mais | Estratto naturale di Vaniglia | 1 buccia di limone | Fragoline di bosco.

Per la glassa alle fragoline:

350 g di Zucchero Fluido per Glassare pronto all'uso | Pasta Concentrata alle Fragoline | Colorante Rosso | Fragoline di bosco.

Preparazione:

Monta con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso. Unisci delicatamente la farina setacciata ed il sale, mescolando con l'utilizzo di una spatola facendo dei movimenti circolari dal basso verso l'alto. Versa l'impasto in una teglia con bordo svasato precedentemente imburata ed infarinata e cuoci in forno ventilato a 180°C per circa 20 minuti. Prepara nel frattempo la crema: porta a bollire il latte con 100 g di zucchero, l'Estratto naturale di vaniglia e la buccia di limone. A parte, monta i tuorli con la restante parte dello zucchero, aggiungi l'amido e qualche mestolo di latte. Mescola accuratamente prima di versare il composto nella restante quantità di latte. Lascia cuocere, mescolando velocemente con la frusta, fino a quando la crema non si sarà addensata. Lascia raffreddare in frigorifero e intanto prepara la bagna. Lascia bollire per cinque minuti lo sciroppo di acqua e zucchero e lascia raffreddare prima di aggiungere il liquore. Dividi il pan di spagna a metà ed utilizza la bagna per ammorbidirlo. Trasferisci la crema in una sac a poche con un cornetto tondo e farcisci la torta. Aggiungi qualche fragolina di bosco e ricopri con l'altra metà del pan di spagna. Lascia indurire la torta in freezer per almeno due ore prima di glassarla. Prepariamo la glassa alle fragoline, unendo 350 g di Zucchero Fondente per Glassare con 100 g di Pasta alle Fragoline. Aggiungi qualche goccia di colorante rosso per ottenere un colore più intenso. Versa sulla torta e lascia asciugare prima di decorare con fragoline fresche.

SCAZZETTA - TYPICAL STRAWBERRY DESSERT

Ingredients sponge cake:

6 eggs | 5 egg yolks | 180 g of sugar | 180 g of 00 flour | A pinch of salt

For the syrup:

350 ml of water | 125 g of sugar | 100 ml of Strega liquor.

For the cream:

350 g of milk | 150 cream | 100 g of sugar | 180 g of egg yolks | 50 g of sugar | 30 g of corn starch | Natural vanilla Extract | 1 lemon pee | Wild strawberries.

For the strawberry icing:

350 g of Ready-to-use Glazing Sugar | Strawberry Concentrated Paste | Red coloring gel | Wild strawberries.

Preparation:

Beat the eggs with the sugar with an electric whisk until you will obtain a fluffy mixture. Gently combine the sifted flour and salt, mixing it with the use of a spatula making circular movements from the bottom to the top. Pour the mixture into a previously buttered and floured pan with flared edges and bake in a preheated static oven at 180°C for about 20 minutes. In the meantime, prepare the cream: bring to boil the milk with 100 g of sugar, the natural vanilla extract and the lemon peel. Separately, whisk the egg yolks with the remaining part of the sugar, add the starch and a few dipper of milk. Mix well before pouring the mixture into the remaining quantity of milk. Let it cook, stirring quickly with the whisk until the cream will be thickened. Let it cool in the refrigerator and in the meantime prepare the syrup. Let the water and sugar boil for five minutes and let it cool before adding the liqueur. Divide the sponge cake in two halves and use the syrup to soften it. Transfer the cream into a piping bag with a round nozzle and fill the cake. Add few wild strawberries and cover with the other half of the sponge cake. Let the cake solidify in the freezer for at least two hours before frosting it. Prepare the strawberry glazing by combining 350 g of Glazing Sugar with 100 g of Strawberry Paste. Add few drops of red coloring gel for a more intense color. Pour onto the cake and let it dry before decorating with fresh wild strawberries.



Zucchero per Glassare
Glazing Sugar



Pasta alle Fragoline
Wild Strawberry Paste

PAN DI SPAGNA CON GLASSA AL MANDARINO

Ingredienti:

5 uova | 75 g di farina | 75 g di fecola | 150 g di zucchero | Un pizzico di sale

Per la glassa al mandarino:

350 g di Zucchero Fluido per Glassare pronto all'uso | Aroma in Pasta al Mandarino | Mandarini freschi.

Preparazione:

Lavora con le fruste elettriche o con la planetaria le uova con un pizzico di sale per circa 15 minuti. Aggiungi lo zucchero poco per volta. Quando il composto diventerà chiaro e spumoso aggiungi la farina e la fecola setacciati. Amalgama con una spatola, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso. Imburra ed infarina lo stampo prima di versare l'impasto. Cuoci il pan di spagna in forno statico preriscaldato a 160°C per circa 50 minuti. Lascia intiepidire su una griglia e nel frattempo prepara la glassa al mandarino. Mescola due cucchiaini di Aroma in Pasta al Mandarino con 350 g di Zucchero Fondente per Glassare. Versa la glassa sulla torta e lascia asciugare. Infine decora con degli spicchi di mandarino.

SPONGE CAKE WITH MANDARIN ICING

Ingredients:

5 eggs | 75 g of flour | 75 g of starch | 150 g of sugar | A pinch of salt.

For the mandarin icing:

350 g of Ready-to-use Glazing Sugar | Mandarin Flavor in Paste | Fresh mandarins.

How to make it:

Beat the eggs and a pinch of salt with an electric whisk or in a food mixer for about 15 minutes. Add the sugar little by little. When the mixture will become light and fluffy, add the sifted flour and the starch. Mix with a spatula, stirring gently from the top to the bottom. Butter and flour the mold before pouring the mixture. Bake the sponge cake in a preheated static oven at 160°C for about 50 minutes. Let it cool on a rack and in the meantime prepare the mandarin glaze. Mix two tablespoons of Mandarin Flavor in Paste with 350 g of Glazing Sugar. Pour the icing over the cake and let it dry. Finally decorate with mandarin slices.



Aroma in Pasta al Mandarino
Mandarin Flavor in Paste



BUNDT CAKE ALLA NOCCIOLA

Ingredienti:

200 g di farina 00 | 100 g di farina di nocciole | 100 g di Pasta Concentrata alle Nocciole | 100 g di burro morbido | 150 g di zucchero | 120 g di latte intero | 3 uova | 16 g di lievito per dolci | Un pizzico di sale.

Per la glassa:

Zucchero Fluido per Glassare pronto all'uso | Pasta Concentrata alle Nocciole | Granella di Nocciole.

Preparazione:

Separa i tuorli dagli albumi e con le fruste elettriche monta a neve gli albumi e tienili da parte. Lavora con le fruste elettriche, in una ciotola diversa, i tuorli, lo zucchero e il burro morbido a temperatura ambiente, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi la farina di nocciole e la farina setacciata con il lievito. Versa il latte intero a temperatura ambiente. Mescola con una spatola per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Unisci all'impasto la Pasta Concentrata alle Nocciole ed un pizzico di sale. Aggiungi i tuorli montati a neve, mescolando delicatamente con una spatola. Imburra ed infarina lo stampo per bundt cake. Versa l'impasto e cuoci in forno statico a 170°C per circa 45 minuti. Lascia raffreddare la torta su una griglia e nel frattempo prepara la glassa. Mescola in una ciotola qualche cucchiaino di Zucchero Fondente per Glassare con qualche cucchiaino di Pasta Concentrata fino ad ottenere la giusta consistenza. Versa la glassa sulla torta ed infine decora con la granella di nocciole.

HAZELNUT BUNDT CAKE

Ingredients:

200 g of 00 flour | 100 g of hazelnut flour | 100 g of Hazelnut Concentrated Paste | 100 g of soft butter | 150 g of sugar | 120 g of whole milk | 3 eggs | 16 g of baking powder | A pinch of salt.

For the icing:

Ready-to-use Glazing Sugar | Hazelnut Concentrated Paste | Hazelnut grain.

How to make it:

Divide the egg yolks from the whites. Whip the whites with an electric whisk and keep them aside. Using an electric whisk, work in a different bowl the egg yolks, the sugar and the soft butter until you will obtain a light and fluffy mixture. Add the sifted flour and the hazelnut flour with the baking powder. Pour in the whole milk at room temperature. Mix with a spatula to mix all the ingredients well. Add the Concentrated Paste and a pinch of salt. Finally mix the whipped egg yolks, mixing gently with a spatula. Pour the mixture in a previously buttered and floured bundt cake mold and bake in a static oven at 170°C for about 45 minutes. Let the cake cool on a rack and in the meantime prepare the icing. Mix few tablespoons of Glazing Sugar with a few tablespoons of Concentrated Paste until you will obtain the right consistency. Pour the icing onto the cake and finally decorate with hazelnut grain.



Stampa alla Nocciola
Hazelnut Paste



BISCOTTI FARCITI CON GELATO AL PISTACCHIO

Ingredienti:

300 g di farina | 120 g di burro | 120 g di zucchero a velo | 30 g di miele millefiori | 1 uovo | 1 tuorlo.

Per il gelato al Pistacchio:

200 g di latte intero | 200 g di panna fresca liquida | 100 g di zucchero | 100 g di acqua | 200 g di Pasta Concentrata al Pistacchio.

Preparazione:

Inizia a preparare l'impasto per i biscotti. In una ciotola, setaccia la farina con lo zucchero a velo. Unisci il burro tagliato a pezzetti e lavora velocemente con le mani fino ad ottenere un composto sabbioso. Unisci l'uovo, il tuorlo ed il miele. Impasta fino ad ottenere un panetto compatto. Lascia riposare in frigorifero per circa 1 ora. Riprendi l'impasto e stendolo su un piano leggermente infarinato. Con un tagliapasta tondo ricava dei cerchi del diametro simile alle cavità dello stampo in silicone fiore. Spruzza lo staccante spray nelle cavità dello stampo e adagia i dischi facendo una leggera pressione con le mani. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Nel frattempo prepara il gelato. In un pentolino versa lo zucchero e l'acqua. Cuoci a fiamma bassa fino a bollire. Lascia intiepidire lo sciroppo e poi versalo in una ciotola insieme alla panna e al latte. Frulla con un mixer ad immersione e congela il composto nel freezer per almeno una notte. Trascorso il tempo necessario, frulla il gelato in un robot da cucina fino ad ottenere un composto cremoso. Unisci la Pasta Concentrata al Pistacchio e mescola bene. Riprendi i biscotti ed inseriscili nelle cavità dello stampo più profondo. Aggiungi la crema gelato al pistacchio, ricopri con un altro biscotto. Chiudi lo stampo con la parte più sottile e metti il tutto nel freezer finché la crema non si sarà leggermente solidificata. Lascia a temperatura ambiente per qualche minuto prima di servire.

SANDWICH COOKIES WITH PISTACHIO ICE CREAM

Ingredients:

300 g of flour | 120 g of butter | 120 g of icing sugar | 30 g of honey | 1 egg | 1 egg yolk.

For the Pistachio ice cream:

200 g of whole milk | 200 g of fresh liquid cream | 100 g of sugar | 100 g of water | 200 g of Pistachio Concentrated Paste.

How to make it:

Let's begin preparing the cookie dough. In a bowl, sift the flour with the icing sugar. Add the butter cut into pieces and work quickly with your hands until you will obtain a sandy mixture. Mix the egg, the yolk and the honey. Knead until you will obtain a compact dough. Let it rest in the refrigerator for about 1 hour. Take the dough and roll it out on a lightly floured surface. Using a round pastry cutter cut out some circles with the previously worked dough. Spray the thinner mold cavities of the mold with the non-stick spray and place the discs, making light pressure with your hands. Bake in a preheated oven at 180°C for about 15 minutes. In the meantime, prepare the ice cream. Pour the sugar and the water into a saucepan. Cook over low heat until it boil. Let the syrup cool and then pour it into a bowl together with the cream and the milk. Blend with an immersion mixer and freeze the mixture in the freezer for at least one night. Once the necessary time has passed, blend the ice cream in a food mixer until you will obtain a creamy mixture. Add the Concentrated Paste and mix well. Take the biscuits and place them into the deeper cavities of the mould. Add the pistachio ice cream and cover with another biscuits. Close the mould with the thinner part and place everything in the freezer until the cream will be solidify. Leave at room temperature for few minutes before serving.



Pasta al Pistacchio
Pistachio Paste



DELIZIE AL LIMONE

Per il pan di spagna:

30 g di farina | 30 g di fecola | 60 g di zucchero | 2 uova | 1 tuorlo | Semi di vaniglia | Scorza di limone | Aroma al limoncello.

Per la bagna:

50 ml di limoncello | 25 ml di acqua | 25 g di zucchero | Scorza di un limone.

Preparazione:

Prepara il pan di spagna montando in una ciotola o in una planetaria le uova e i tuorli con lo zucchero per circa 10 minuti. Unisci la scorza di mezzo limone, qualche goccia di aroma al limoncello e i semi della bacca di vaniglia. Aggiungi la farina setacciata con la fecola di patate e mescola con una spatola delicatamente per non smontare l'impasto. Spruzza uno strato sottile di staccante spray nelle cavità dello stampo e con una sac à poche riempi le mezze sfere. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti. Lascia raffreddare le forme prima di estrarle dallo stampo. Nel frattempo prepara la bagna al limoncello: versa in un pentolino l'acqua e lo zucchero ed unisci la scorza di limone. Fai sciogliere lo zucchero a fiamma bassa, senza arrivare a bollire. Rimuovi dal fuoco ed aggiungi il limoncello. Lascia la bagna in infusione per circa 1 ora. Prepara la crema al limone per la farcitura: scalda in un pentolino il succo di limone con la scorza senza arrivare a bollire. In una ciotola mescola con una frusta a mano i tuorli e lo zucchero. Togli il succo di limone dal fuoco e versalo all'interno della ciotola mescolando energicamente con la frusta. Trasferisci nuovamente nel pentolino e cuoci per qualche minuto la crema mescolando con una frusta o una spatola. Togli la scorza di limone e trasferisci la crema in una ciotola. Aspetta che si intiepidisca leggermente e poi aggiungi il burro e la Pasta Concentrata al Limone. Mescola bene per amalgamare gli ingredienti. Se necessario, aiutati con un frullatore ad immersione per ottenere una crema liscia. Copri la crema con la pellicola e lascia raffreddare. Procedi infine alla preparazione della crema chantilly: versa la panna ed il latte in un pentolino, aggiungi la scorza di limone e i semi di vaniglia. Cuoci fino a sfiorare il bollire. In una ciotola mescola con una frusta i tuorli con la maizena, lo zucchero e un pizzico di sale. Quando il latte con la panna inizierà a bollire versalo nella ciotola con i tuorli. Mescola energicamente, aggiungi qualche goccia di colorante giallo per avere un colore più intenso. Riporta di nuovo la crema nel pentolino e cuoci continuando a mescolare. Togli la scorza di limone e versa la crema in una ciotola. Copri con la pellicola trasparente e lascia raffreddare in freezer. Monta a neve la panna con lo zucchero e quando la crema si sarà raffreddata, amalgamala bene insieme con una spatola. Trasferisci la crema per farcitura in una sac à poche con beccuccio per farcitura. Scava leggermente al centro le mezze sfere, ammorbidiscile con la bagna al limoncello e farciscile con la crema al limone. Posizionale su un piatto da portata e ricopri con la Crema Chantilly. Decora a piacere con ciuffetti di panna.

Per la crema al limone per farcitura:

15 g di Aroma in Pasta al Limone | 70 g di tuorli | 70 g di zucchero | 70 g di burro a temperatura ambiente | 70 g di succo di limone | Scorza di un limone.

Per la crema Chantilly:

175 g di latte | 90 g di tuorli | 100 g di panna fresca da montare | 75 g di zucchero | 20 g di maizena | Scorza di un limone | Semi di vaniglia | Un pizzico di sale | 20 g di Aroma in Pasta al Limone





Aroma in Pasta al Limone
Lemon Flavor in Paste



LEMON MINI TREATS

For the sponge cake:

30 g of flour | 30 g of starch | 60 g of sugar | 2 eggs | 1 egg yolk | Vanilla seeds | Zest of lemon | Limoncello Flavor.

For the syrup:

50 ml of Limoncello | 25 ml of water | 25 g of sugar | Zest of a lemon.

Preparation:

Prepare the sponge cake by whipping the eggs and egg yolks with the sugar in a mixer for about 10 minutes. Combine the zest of half a lemon, a few drops of limoncello flavor and the seeds of the vanilla bean. Add the sifted flour with the potato starch and mix gently with a spatula so as not to disassemble the dough. Spray a thin layer of non-stick spray into the cavities of the mold and fill the half spheres with a piping bag. Bake in a preheated static oven at 180°C for about 25 minutes. Let the shapes cool before removing them from the mold. In the meantime, prepare the limoncello syrup: pour the water and the sugar into a saucepan and add the lemon zest. Melt the sugar over low heat, without reaching the boil. Remove from the heat and add the limoncello. Leave the syrup to infuse for about 1 hour. Prepare the lemon cream for the filling: heat the lemon juice with the zest without boiling. Separately, mix the egg yolks and sugar with a hand whisk. Remove the lemon juice from the heat and pour it into the bowl, stirring vigorously with the whisk. Transfer it back into the saucepan and cook the cream for a few minutes, stirring with a whisk or a spatula. Remove the lemon zest and transfer the cream into a bowl. Wait until it will be cool and then add the butter and the Concentrated Lemon Paste. Mix well to combine all the ingredients. If necessary, use an immersion mixer to obtain a smooth cream. Cover the cream with cling film and let it cool. Finally proceed to prepare the Chantilly cream: pour the fresh cream and the milk into a saucepan, add the lemon zest and the vanilla seeds. Cook until almost boiling. In a bowl, mix the egg yolks with the cornstarch, sugar and a pinch of salt with a whisk. When the milk with the cream begin to boil, pour it into the bowl with the egg yolks. Mix vigorously, add a few drops of yellow coloring gel for a more intense color. Return the cream to the saucepan again and cook, continuing to stir. Remove the lemon zest and pour the cream into a bowl. Cover with cling film and let it cool in the freezer. Whip the cream with the sugar until stiff and when the cream has cooled, mix them well together with a spatula. Transfer the filling cream into a piping bag with a filling nozzle. Hollow out the mini treats in the center, soften them with the limoncello syrup and fill them with the lemon cream. Place the treats on a serving plate and cover with the Chantilly Cream. Decorate as desired with tufts of fresh creams.

For the lemon cream for the filling:

15 g of Lemon Paste Flavor | 70 g of egg yolks | 70 g of sugar | 70 g of butter at room temperature | 70 g of lemon juice | Zest of one lemon.

For the Chantilly cream:

175 g of milk | 90 g of egg yolks | 100 g of fresh whipping cream | 75 g of sugar | 20 g of cornstarch | Zest of one lemon | Vanilla seeds | A pinch of salt | 20 g of Lemon Flavor in Paste.



facilecondecora

- f decora
- @ decoracondolcezza
- decora TV
- @decoracakes
- decoracakes

decora.it

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., P.I. 05441361002 ed è da intendersi protetto dalle leggi sul diritto d'autore e diritto industriale. È 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.