

Decora®



Fiori Diretti 3D 3D Direct Flowers



LASCIATI ISPIRARE CON
RICETTE, TUTORIAL, VIDEO E TANTISSIMI PASSO A PASSO

GET INSPIRED WITH
RECIPES, TUTORIALS, VIDEOS AND MANY STEP-BY-STEP



Cercaci così / Find us on:

Facebook > Decora

Youtube > Decora TV

Pinterest > Decoracakes

Instagram > Decoracondolcezza

Twitter > @Decoracakes

decora.it

Con i **Cornetti per Fiori Diretti** la **Decorazione** è per **Tutti!**
With **Nozzles for Direct Flowers** **Decorating** is for **Everyone!**

Crema al Burro

Ingredienti:

- 500 g di burro
- 200 ml di acqua
- 350 g di Zucchero Fondente
- Aroma

Procedimento:

Monta il burro nella planetaria a velocità media, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiungi l'acqua e lo Zucchero Fondente e continua a mescolare. Aggiungi infine qualche goccia di Aroma a tuo gusto.

Buttercream

Ingredienti:

- 500 g butter
- 200 ml water
- 350 g Fondant Sugar
- Flavoring

Method:

Whip the butter in the mixer at medium speed, until it has a creamy consistency. Add water and Fondant Sugar and continue to mix. Finally add some drops of flavoring to taste.



Aromi
Flavoring



Colorante in Gel
Coloring Gel



Zucchero Fondente
Fondant Sugar

Le Sfumature di Colore Shades of Colour

- 1 Stendi uno strato di pellicola trasparente sul tappetino in silicone e con il colorante fucsia realizza delle strisce colorate di media larghezza.

Spread out a layer of cling film on the silicone mat and using the fuchsia coloring gel make colored stripes of medium width.



- 2 Aiutandoti con la spatola stendi uno strato di crema al burro livellando bene la superficie.

Using the spatula spread a layer of buttercream smoothing the surface well.



- 3 Colora un pò di crema al burro con il colorante fucsia. Utilizzando il cornetto tondo n° 12 realizza una striscia colorata al centro della crema.

Color a little buttercream with the fuchsia coloring. Using the round nozzle no. 12 create a colored strip in the center of the cream.



- 4 Avvolgi delicatamente la pellicola trasparente in modo da creare un rotolo compatto e ritaglia con le forbici una sola estremità. Posiziona il cornetto fiori diretti nella sac à poche ed inserisci il rotolo ottenuto.

Delicately roll the cling film to create a tight roll and cut one end with scissors. Place the flower nozzle in the bag and insert the roll just made.



- 5 Con la sacca a 90°, leggermente sollevata rispetto alla superficie da decorare, pratica una leggera pressione in modo da far fuoriuscire la crema; lascia la pressione e solleva. Ripeti l'operazione utilizzando cornetti e combinazioni diverse di colori così da realizzare un piccolo bouquet floreale sulla torta. Utilizza, infine, il cornetto foglia per rifinire i dettagli.

With the bag at 90°, slightly raised above the decorating surface, squeeze gently to make the cream come out; then release pressure and lift the bag. Repeat this action using different nozzles and combinations of colors to create a small bouquet of flower on the cake. Use the leaf nozzle to complete the final details.





Set cornetti per decorazione
scoprili tutti su decora.it

Nozzles box set
find them all on decora.it



 N° 7	 N° 27	 N° 31	 N° 30	 N° 20	 N° 8B	 N° 17	 N° 38	 N° 243	 N° 25	 N° 24	 N° 23
 N° 29	 N° 5	 N° 1	 N° 247	 N° 16	 N° 37	 N° 15	 N° 10	 N° 22	 N° 21	 N° 4	 N° 247W
 N° 242	 N° 28	 N° 26	 N° 241	 N° 9	 N° 8	 N° 36	 N° 6	 N° 245	 N° 244	 N° 246	 N° 39 0263634
											 N° 41 0263635