



Decora[®]
Ciocolato
Chocolate

#facilecondecora



Decora®

Scopri tutta la
linea del Cioccolato su

*Find the complete
chocolate range at*

decora.it

#facilecondecora



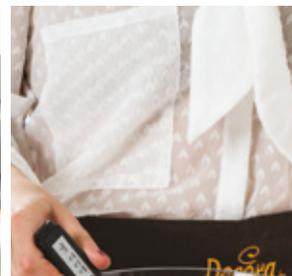
IL TEMPERAGGIO THE TEMPERING

#facilecondecora

con pochi e semplici passaggi!

with a few simple steps!

- 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. 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.



28°/29° Cioccolato Bianco / White Chocolate

29°/30° Cioccolato al latte / Milk Chocolate

31°/32° Cioccolato Fondente / Dark Chocolate

- 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.

Ricorda di pulire lo stampo prima di utilizzarlo • Remember to clean the mold before using it.

**Riempi fino all'orlo
la cavità dello Stampo.**

*Fill the mold cavities
covering them completely.*



Con dei movimenti rotatori fai aderire bene il cioccolato alla superficie.

Practice rotational movements letting the chocolate adheres on the mold sides.

Sbatti lo stampo su di una superficie rigida per poter consentire la fuoriuscita di eventuali bolle d'aria.

Gently tap the mold on the table until removing possible air bubbles.

Elimina la quantità di cioccolato in eccesso pulendo bene lo stampo. Lascia raffreddare preferibilmente ad una temperatura di 19°/ 23°C oppure metti lo stampo in frigo per circa 15 minuti. Capovolgi lo stampo e sbattilo con un movimento deciso in modo da far fuoriuscire la forma.

Remove the chocolate excess from the mold surface. Let it cool preferably at a temperature of 19°/ 23° C or put the mold in the fridge for about 15 minutes. Turn the mold upside down and let the chocolates come out tapping the mold on the work top.



BARRETTA CIRCLE



Riempi le cavità dello stampo con il cioccolato bianco temperato.

Fill the mold cavities with the white tempered chocolate.

Su di un foglio in pvc per alimenti, capovolgi lo stampo e fai colare il cioccolato in eccedenza. Puliscilo dal cioccolato in eccesso e lascia solidificare.



On a food-safe pvc sheet, turn the mold upside down so that most of the chocolate excess goes back. Scrape the mold surface and let solidify.



Farcisci la barretta riempiendo solo i 2/3 dello stampo.

Stuff the bar by filling just 2/3 of the mold.





**Versa altro cioccolato
per richiudere e
formare il cioccolatino.**

*Cover the filling with some
other melted chocolate up
to the top of the mold.*



**Pulisci la superficie
rimuovendo il cioccolato in
eccesso e lascia solidificare.**

*Scrape the excesses
from the surface and let
crystallize.*

**Capovolgi lo stampo in
modo da far fuoriuscire
le forme.**

*Turn the mold upside
down and let the
chocolates come out.*



THE FLOWERS



Colora il cioccolato bianco temperato con qualche goccia di Colorante Liposolubile e mescola bene.

Color the white chocolate with few drops of Liposoluble Coloring and mix well.



Applica un pò di cioccolato colorato al centro del fiore.

Apply a little bit of colored chocolate in the center of the flower.



Riempi fino all'orlo le cavità con il cioccolato temperato e lascia che cristallizzi. Pulisci bene la superficie rimuovendo il cioccolato in eccesso e lascia rapprendere. Sforma i tuoi cioccolatini.

Fill the mold cavities with the tempered chocolate making sure to cover them completely. Let it solidify. Thoroughly clean the mold surface removing the chocolate excess and let it dry. Get your chocolates out of the shapes.



THE WALL

Realizza con un pennellino una camicia di cioccolato temperato colorato. Lascia asciugare e applica un secondo strato.

Make with a brush a layer of colored tempered chocolate. Let it dry and make a second layer.



Una volta asciutto, riempi fino all'orlo le cavità con il cioccolato temperato e lascia cristallizzare.

Once solidified, fill the cavities with the tempered chocolate making sure to cover them completely. Let it crystallize.





LE TARGHE



Per rendere più lucidi i tuoi cioccolatini, utilizza il burro di cacao in dischetti, facile da sciogliere. Riscaldalo in microonde e raggiunta una temperatura di 30°C, applicalo con un pennellino all'interno delle cavità. Lascia asciugare.

For making bright chocolates use the cocoa butter. Thanks its disc shape, it is easy to melt. Liquefy it in the microwave. When it reaches a temperature of 30° C, paint it inside the cavities with a small brush. Let it dry.



Realizza delle strisce irregolari con il cioccolato temperato bianco e a latte e lascia solidificare.

Make irregular stripes with white and milk tempered chocolate and let solidify.

Riempi fino all'orlo le cavità con il cioccolato temperato. Pulisci bene la superficie dello stampo e lascia che il cioccolato si rapprenda. Una volta solidificato, sforma i tuoi cioccolatini.

Fill the mold cavities with the tempered chocolate making sure to cover them completely. Scrape the chocolate excesses along the surface of the mold and let it crystallize. Get the chocolates out of the shapes.



IL CONO RIPIENO

Ingredienti:

Per la ganache: 200 g di crema fresca / 200 g di Polvere di Cioccolato / Aroma Rum

Preparazione:

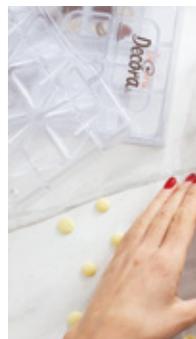
Fai bollire la panna fresca e versala in una ciotola. Aggiungi il cioccolato in polvere e mescola con una frusta fino a far sciogliere tutto il cioccolato. Aggiungi l'aroma. Mescola bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Lascia raffreddare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Con l'aiuto di una sac à poche farcisci i coni con la ganache. Unisci le due metà applicando del cioccolato fuso lungo i bordi.

Ingredients:

For the ganache: 200 g of fresh cream / 200 g of Chocolate Powder / Rum Flavor

Preparation:

Bring the cream to a boil and pour it in a bowl. Add the chocolate discs and stir with a whip until the chocolate melts. Then add the flavor. Blend it well to obtain a homogeneous mixture. Let it dry until you reach the desired consistency. With the help of a pastry bag, fill the cones with the ganache. Combine the two halves applying some melted chocolate along the edges.





CANNELLA E
NOCCIOLA





Ingredienti:

per il guscio: 200 gr di cioccolato bianco

per il ripieno: 150 gr di crema spalmabile alla nocciola /
2 cucchiaini di cannella in polvere

Preparazione:

Per preparare i “gusci” tempera il cioccolato come già spiegato. Per il ripieno invece, in una ciotola mescola la crema spalmabile alla nocciola con la cannella in polvere. Versa in un sac à poche e riempi l’interno dello stampo di cioccolatini per 2/3. Sbatti lo stampo sul piano per eliminare eventuali bolle d’aria. Chiudi i cioccolatini come illustrato precedentemente. Spolvera i cioccolatini con della cannella in polvere.



Ingredienti:

for the shell: 200 g white chocolate

for the filling: 150 g nut spreadable cream / 2 teaspoons cinnamon
in powder

Preparation:

For making the “shells”, temper the chocolate as already explained. For the filling, mix the nut spreadable cream with the powdered cinnamon in a bowl. Pour it in a piping bag and fill in the chocolate mould cavities for 2/3 of their capacity. Tap the mould on the working surface to eliminate air bubbles. Seal the pralines as shown previously. Dust the chocolates with cinnamon in powder.

Ingredienti:

per il guscio: 200 gr di cioccolato fondente

per il ripieno: 150 gr di crema spalmabile al pistacchio /
2 cucchiaini di liquirizia in polvere

Preparazione:

Per preparare i “gusci” tempera il cioccolato come già spiegato. Per il ripieno, in una ciotola mescola la crema spalmabile al pistacchio con la polvere di liquirizia. Versa in un sac à poche e riempi l’interno dello stampo di cioccolatini per 2/3. Aggiungi un pistacchio all’interno e chiudi il cioccolatino. Sbatti lo stampo sul piano per eliminare eventuali bolle d’aria.



Ingredienti:

for the shell: 200 gr di cioccolato fondente

for the filling: 150 gr pistache spreadable cream /
2 teaspoons liquorice in powder

Preparation:

For making the “shells”, temper the chocolate as already explained. For the filling, mix the pistache spreadable cream with the powdered liquorice in a bowl. Pour it in a piping bag and fill in the chocolate mould cavities for 2/3 of their capacity. Add a pistache inside. Seal the chocolate as done previously. Tap the mould on the working surface to eliminate air bubbles.

PISTACCHIO
E LIQUIRIZIA





Decora®

Follow us

 >Decora

 >Decoracondolcezza

 >Decora TV

 >@Decoracakes

 >Decoracakes

Karma srl
via S. Brun, 8
Salerno - Italy



decora.it

