

Decora®



#facilecondecora





BISCOTTI PALLINE NATALIZIE CHRISTMAS BALLS COOKIES

Ingredienti:

300 g di farina 00 • 80 g di zucchero semolato • 150 g di burro • 2 tuorli • 1 uovo • 1 pizzico di sale • Scorza di 1 limone

Setaccia la farina e disponila su un piano di lavoro. Unisci al centro il burro freddo a dadini, lo zucchero, la scorza di un limone grattugiata ed il sale. Inizia ad impastare con la punta delle dita fino a ottenere un composto granuloso. Unisci al centro le uova e lavora il tutto molto velocemente fino ad ottenere un impasto compatto. Forma un panetto, avvolgilo con la pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso il tempo di riposo, stendi la frolla fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm. Utilizza il tagliapasta per ritagliare la forma della pallina ed i timbri per ottenere la decorazione all'interno. Consigliamo di infarinare i timbri per ottenere una forma perfetta ed evitare che si attacchi all'impasto. Cuoci in forno statico a 160° C per circa 12 - 15 minuti, controllando frequentemente la cottura. Lasciali raffreddare prima di decorare. Utilizza la pasta di zucchero colorata per decorare i biscotti utilizzando gli stessi tagliapasta.

Ingredients:

300 g of flour 00 • 80 g of granulated sugar • 150 g of butter • 2 egg yolks • 1 egg • 1 pinch of salt • Zest of 1 lemon

Sift the flour and arrange it on a work surface. Add the diced cold butter, the sugar, the grated rind of a lemon and the salt in the center. Start kneading with your fingertips until you will get a grainy mixture. Combine the eggs in the center and work everything very quickly until you get a compact dough. Make a loaf, wrap it in some cling film and let it rest in the refrigerator for at least an hour. After the resting time, roll out the pastry dough until you get a thickness of about 1 cm. Use the pastry cutter to cut out the shape of the ball and the stamps to get the decoration inside. We recommend flour the stamps to obtain a perfect shape and prevent it from sticking to the dough. Bake in a static oven at 160° C for about 12 - 15 minutes, checking the cooking frequently. Let them cool before decorating. Use the colored sugar paste to decorate the cookies using the same cutters.



Xmas Ball Tagliapasta
Xmas Ball Cutters



Pasta di Zucchero
Sugar Paste



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decorations



SCHIACCIANOCI NUTCRACKERS

Ingredienti per 3 dolcetti:

180 g di farina 00 • 150 g di zucchero • 2 uova a temperatura ambiente • 60 g di burro morbido • 125 g di yogurt bianco • 8 g di lievito per dolci • Aroma Cannella • Un pizzico di sale.

In una ciotola, lavora con le fruste elettriche il burro a temperatura ambiente e lo zucchero. Aggiungi le uova e continua a montare fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Versa lo yogurt e mescola delicatamente. Usa una frusta a mano per amalgamare. Unisci la farina setacciata con il lievito. Aggiungi, infine, qualche goccia di aroma ed un pizzico di sale. Versa l'impasto riempiendo per 2/3 le cavità precedentemente oleate con lo Staccante Spray. Cuoci in forno per circa 25 minuti a 180° C. Lascia raffreddare prima di estrarle dalla teglia. Decora gli Schiaccianoci con la Ghiaccia Reale e lo Zucchero Glitterato.

Ingredients for 3 treats:

180 g of flour 00 • 150 g of sugar • 2 eggs at room temperature • 60 g of soft butter • 125 g of white yogurt • 8 g of baking powder • Cinnamon Flavor • A pinch of salt.

In a bowl, whisk with an electric mixer the butter and the sugar. Add the eggs and beat until the mixture is light and fluffy. Pour the yogurt and mix gently. Use a hand whisk to mix. Combine the sifted flour with the baking powder. Finally add a few drops of aroma and a pinch of salt and blend it well. Pour the mixture into the cavities for 2/3 full, previously oiled with the Non-stick Spray. Bake in the oven for about 25 minutes at 180° C. Let them cool before taking them out of the pan. Decorate your Nutcrackers with Royal Ice and Glitter Sugar.



Stampo Schiaccianoci
Nutcrackers Pan



Aroma Cannella
Cinnamon Flavor



Sac à Poche Monouso
Disposable Piping Bags

CHRISTMAS CUPCAKES

Ingredienti per 12 cupcakes:

120 g di farina 00 • 110 g di zucchero semolato • 120 g di burro a temperatura ambiente • 2 uova • 2 cucchiaini di lievito per dolci • ½ cucchiaino di Estratto Naturale alla Vaniglia • Scorza di un limone • Un pizzico di sale.

Ingredienti per la crema al mascarpone:

200 g di mascarpone • 200 g di panna fresca • 60 g di zucchero a velo.

Ingredienti per la decorazione:

Ribes fresco.

In una ciotola, lavora con le fruste elettriche il burro con lo zucchero. Aggiungi la scorza di limone, l'Estratto Naturale alla Vaniglia, le uova leggermente sbattute ed un pizzico di sale. Continua a lavorare con le fruste per amalgamare bene gli ingredienti. Aggiungi la farina setacciata con il lievito e mescola con una frusta a mano. Trasferisci l'impasto in una sac à poche e riempi $\frac{3}{4}$ dei pirottini. Cuoci a 180° C in forno statico per circa 15 - 20 minuti. Lascia raffreddare i cupcake e nel frattempo prepara la crema al mascarpone. Monta con le fruste elettriche la panna fresca. A parte lavora a mano il mascarpone con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema liscia. Unisci le creme e mescola delicatamente con una spatola. Usa una sac à poche ed un cornetto liscio per realizzare il frosting dei cupcakes. Rifinisci la decorazione con del ribes fresco e dei soggetti in zucchero pronti all'uso.

Ingredients for 12 cupcakes:

120 g of flour 00 • 110 g of granulated sugar • 120 g of butter at room temperature • 2 eggs • 2 teaspoons of baking powder • ½ teaspoon of Natural Vanilla Extract • Zest of one lemon • A pinch of salt.

Ingredients for the mascarpone cream:

200 g of mascarpone • 200 g of fresh cream • 60 g of powdered sugar.

Ingredients for the decoration:

Fresh currants.

In a bowl, knead with an electric mixer the butter with the sugar. Add the lemon zest, the Natural Vanilla Extract, the lightly beaten eggs and a pinch of salt. Stir with the mixer until all ingredients are well combined. Add the sifted flour with the baking powder and mix with a hand whisk. Transfer the dough in a pastry bag and fill $\frac{3}{4}$ of backing cups. Bake at 180° C in a static oven for about 15 - 20 minutes. Let the cupcakes cool and in the meantime prepare the mascarpone cream. Whip the fresh cream with the electric whisk. Separately, work by hand the mascarpone with the icing sugar until you will get a smooth cream. Combine the creams and mix them gently with a spatula. Use a pastry bag and a round nozzle to frost the cupcakes. Finish the decoration with fresh currants and ready-to-use sugar subjects.





Pirottini
Baking Cups



Decorazioni in Zucchero Natale
Christmas Sugar Decorations



Teglia Muffin
Muffin Pan

BISCOTTI IN PAN DI ZENZERO

GINGERBREAD COOKIES

Ingredienti per 1 kg di pasta frolla:

500 g di farina • 250 g di burro • 200 g di zucchero a velo • 20 g di miele millefiori • 2 uova • ½ cucchiaino di Christmas Mix Pisto • Un pizzico di sale.

Mescola in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a pezzetti. Unisci lo zucchero a velo, le uova e il miele. Aggiungi un pizzico di sale e il mix di spezie. Lavora velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Lascia riposare in frigorifero per circa un'ora. Stendi l'impasto con un mattarello su un piano leggermente infarinato e ritaglia i biscotti con i tagliapasta natalizi. Cuoci in forno statico a 160° C per circa 12 - 15 minuti, controllando frequentemente la cottura. Lasciali raffreddare prima di decorare. Utilizza la ghiaccia reale bianca o colorata e con i sacchetti per scrivere ed i cornetti per decorazioni personalizza i tuoi biscotti.

Ingredients for 1 kg of shortcrust pastry:

500 g of flour • 250 g of butter • 200 g of powdered sugar • 20 g of honey • 2 eggs • ½ teaspoon of Christmas Mix Pisto • A pinch of salt.

In a bowl, mix the flour with the cold butter cut into small pieces. Combine the powdered sugar, the eggs and the honey. Add a pinch of salt and the Spice Mix. Knead with your hands until you get a smooth and homogeneous dough. Let it rest in the fridge for about an hour. Roll out the dough with a rolling pin on a lightly floured surface and cut out the cookies with Christmas Cutters. Bake in a static oven at 160° C for about 12 - 15 minutes, checking the cooking frequently. Let them cool before decorating. Use some white or colored Royal Icing and personalize your cookies using a writing bag and nozzles for the decorations.





Tagliapasta in Metallo
Metal cutters



Spice Christmas Mix - Pisto
Spice Christmas Mix - Pisto



Set Sacchetti e Cornetti per Scrivere
Piping Bag and Nozzles Writing Set

PLUM CAKE DI SANTA CLAUS SANTA CLAUS PLUMCAKE

Ingredienti:

180 g di farina 00 • 4 cucchiaini di farina di mandorle • 200 g di zucchero
• 4 uova • 80 g di olio di semi • 120 g di latte a temperatura ambiente • 1 bustina di lievito per dolci • ½ cucchiaino di bicarbonato • Aroma Mandorle.

Separa i tuorli dagli albumi. Monta in una ciotola gli albumi con le fruste elettriche per circa 5 minuti e tienili da parte. In un'altra ciotola, setaccia la farina 00, la farina di mandorle, il lievito, lo zucchero e il bicarbonato. Versa nel composto di farina i tuorli leggermente sbattuti, l'olio, il latte e qualche goccia di Aroma alla Mandorla. Amalgama bene gli ingredienti mescolando con una frusta a mano. Aggiungi all'impasto gli albumi montati a neve mescolando delicatamente con una spatola. Versa l'impasto nello stampo plum cake, precedentemente oleato con lo Staccante Spray. Cuoci a 160° C circa 50 minuti. Lascia raffreddare la torta sull'apposita griglia raffreddatora e decora a piacere con la Ghiaccia Reale e lo Zucchero Glitterato.

Ingredients:

180 g of flour 00 • 4 tablespoons of almond flour • 200 g of sugar • 4 eggs
• 80 g of seed oil • 120 g of milk at room temperature • 1 sachet of baking powder • ½ teaspoon of baking soda • Almond Flavor.

Separate the yolks from the whites. Whip the egg whites in a bowl with an electric whisk for about 5 minutes and keep them aside. In another bowl, sift the flour 00, the almond flour, the baking powder, the sugar and the baking soda. Pour the lightly beaten egg yolks, the oil, the milk and a few drops of Almond Flavor into the flour mixture. Mix the ingredients well, using a hand whisk. Add the beaten egg whites to the mixture, stirring gently with a spatula. Pour the mixture into the plum cake mold, previously oiled with the Non-stick Spray. Bake at 160° C for about 50 minutes. Let the cake cool on the appropriate cooling rack and decorate at taste with Royal Ice and Glitter Sugar.



Stampo Santa Claus
Santa Claus Pan



Pennello con Setole
Brush with Bristles



Aroma Mandorla Amara
Bitter Almond Flavor





Ciocolato in Dischetti
Chocolate Discs



CiocCookies Kit
Kit CiocCookies



Sac à Poche Monouso
Disposable Piping Bags



CHRISTMAS 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.

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.

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 has solidified, using a little pressure, remove the bars and apply them to the biscuits using melted chocolate.



Stampi in Silicone di Natale
Christmas Silicone Molds



Zuccheri Glitterati Extra Fini
Extra Fine Glittered Sugars



Griglia Raffredda-Torta
Cooling Rack



ALBERELLI DI NATALE CHRISTMAS LITTLE TREES

Ingredienti per 6 dolcetti:

180 g di farina 00 • 2 cucchiaini di farina di mandorle • 150 g di zucchero semolato • 120 g di yogurt alla vaniglia • 80 g di olio di semi • 3 uova • Aroma Mandorla Amara • 1 cucchiaino di lievito per dolci • Un pizzico di sale.

Lavora con le fruste elettriche le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Versa lo yogurt, l'aroma alla mandorla amara 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 liquido 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 lo zucchero glitterato.

Ingredients for 6 treats:

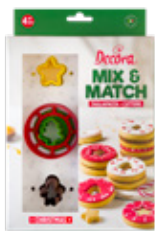
180 g of flour 00 • 2 tablespoons of almond flour • 150 g of granulated sugar • 120 g of vanilla yogurt • 80 g of seed oil • 3 eggs • Bitter Almond Flavour • 1 teaspoon of baking powder • A pinch of salt.

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 flour, the almond flour and the baking powder. Add the flours to the liquid 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 glitter sugar.



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





Tagliapasta Mix & Match Natale
Christmas Mix & Match Cutters

BISCOTTI OCCHIO DI BUE DI NATALE

CHRISTMAS 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 latte:

400 g di latte intero • 150 g di panna fresca • 80 g di zucchero • 40 g di amido di mais • 1 cucchiaino di miele • Estratto Naturale di Vaniglia • Gel Colorante.

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'insero 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 l'amido di mais, versa la rimanente parte del latte mescolando con cura per evitare la formazione di grumi. Unisci il composto ottenuto al latte caldo. Aggiungi un cucchiaino di miele 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. In una ciotola, monta la panna fresca, poi uniscila alla crema. Aggiungi qualche goccia di colorante alimentare per ottenere la sfumatura desiderata. 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 milk cream:

400 g of whole milk • 150 g of fresh cream • 80 g of sugar • 40 g of corn starch • 1 teaspoon of honey • Natural Vanilla Extract • Coloring Gel.

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 obtain 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 cornstarch, pour the remaining part of the milk stirring carefully to avoid any lumps. Combine the mixture obtained with the hot milk. Add a teaspoon of honey 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. In a bowl, whip the fresh cream, then add it to the cream. Add a few drops of coloring gel to achieve the desired shade. With a pastry bag fill the cookies with the cream and decorate them as you like most with colored sugar paste and royal icing.

TORTA CON LAMPONI E GLASSA AL CIOCCOLATO

RASPBERRIES AND CHOCOLATE GLAZE CAKE

Ingredienti:

190 g di farina 00 • 175 g di zucchero • 80 ml di olio di semi • 100 ml di latte a temperatura ambiente • 4 uova • 1 bustina di lievito per dolci • 1/2 cucchiaino di cremor tartaro • un pizzico di sale.

Per decorare:

Glassa al Cioccolato con Copertura a Specchio • Lamponi • Zucchero a velo.

In una ciotola setaccia la farina con il lievito, aggiungi lo zucchero ed un pizzico di sale. Separa i tuorli dagli albumi in due ciotole: mescola con una frusta a mano i tuorli con l'olio e il latte, aggiungi la farina ed amalgama bene tutti gli ingredienti. Monta a neve con le fruste elettriche gli albumi ed il cremor tartaro ed uniscili all'impasto mescolando delicatamente con una spatola. Versa l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata e cuoci in forno statico a 180° C per circa 35 minuti. Lascia raffreddare la torta poi estraila dalla teglia. Lascia raffreddare e nel frattempo sciogli la glassa al cioccolato Decora seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e decora la torta lasciandola colare sui lati. Aggiungi i lamponi freschi ed infine spolverizza con lo zucchero a velo.

Ingredients:

190 g of flour 00 • 175 g of sugar • 80 ml of seed oil • 100 ml of milk at room temperature • 4 eggs • 1 sachet of baking powder • 1/2 teaspoon of cream of tartar • a pinch of salt.

For the decoration:

Chocolate Glaze for Mirror Finish • Raspberries • Powdered sugar.

In a bowl, sift the flour with the baking powder, add the sugar and a pinch of salt. Divide the egg yolks from the whites in two bowls: mix the egg yolks with the oil and the milk, add the flour and blend all the ingredients well. Whip the egg whites and the cream of tartar with an electric whisk and add them to the mixture stirring gently with a spatula. Pour the dough into the greased and floured pan and bake in a static oven at 180° C for about 35 minutes. Let the cake cool before taking it out of the pan. In the meantime melt the chocolate glaze following the instructions on the package and decorate the cake by letting it run on the sides. Add the fresh raspberries and finally sprinkle them with icing sugar.



Stampo Celebration
Celebration Mold



Glassa al Cioccolato
Chocolate Glaze



Tagliapasta Stars
Stars Cutters





Set Tagliapasta Stella di Ghiaccio
Frozen Star Cookie Cutter Set

Gel Colorante
Coloring Gel



ALBERO STELLA DI GHIACCIO

FROZEN STAR TREE

Ingredienti per 2 kg di pasta frolla:

1 kg di farina • 500 g di burro • 440 g di zucchero a velo • 4 uova • Un pizzico di sale.

Mescola in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a pezzetti. Unisci lo zucchero a velo e le uova. Aggiungi un pizzico di sale e lavora velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Dividi l'impasto in due parti e lascia riposare in frigo per circa un'ora avvolto nella pellicola trasparente. Stendi con il mattarello i due panetti su un piano leggermente infarinato. Con i Tagliapasta a Forma di Stella di Ghiaccio ritaglia le sagome dei biscotti: per ottenere un albero più alto, ti consigliamo o di sovrapporre due sagome per ciascuna misura o in alternativa di usare un biscotto più piccolo per creare spessore tra una sagoma e l'altra. Posiziona i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno ed inforna a 180° C per circa 12 - 15 minuti. Lascia raffreddare su una griglia raffreddatorta. Prepara nel frattempo la pasta di zucchero bianca: stendi una sfoglia sottile e ritaglia le sagome per rivestire i biscotti. Incolla la pasta di zucchero sui biscotti usando un pennellino inumidito d'acqua. Prepara la Ghiaccia Reale seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Aggiungi qualche goccia di Gel Colorante Azzurro per ottenere la sfumatura desiderata. Trasferisci la ghiaccia in una sac à poche con un cornetto tondo piccolo e decora a piacere i biscotti. Una volta asciutte, assembla le sagome per comporre l'albero partendo dalla forma più grande. Puoi utilizzare della Ghiaccia Reale per assemblare i pezzi ottenuti.

Ingredients for 2 kg of shortcrust pastry:

1 kg of flour • 500 g of butter • 440 g of powdered sugar • 4 eggs • A pinch of salt.

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 quickly knead the dough with your hands until you get a soft and elastic dough. Divide the dough into two parts. Let them rest in the fridge for about an hour. Roll out the two dough balls with a rolling pin on a floured surface. Cut out the Frozen Star shapes with the cutters: to get a taller tree, we recommend you either overlap two shapes for each size or to use the smaller cookie to make thickness between a shape and the other. Place the biscuits on a baking pan covered with a parchment paper sheet and bake at 180° C for about 12 - 15 minutes. Let the cookies cool on a cooling rack. In the meanwhile, roll out a thin sheet of white sugar paste and cut out the shapes to cover the cookies. With a wet brush, glue the sugar paste to the cookies. Prepare the Royal Ice according to the instructions on the package. Add a few drops of Light Blue Coloring Gel to get the desired shade. Transfer the icing in the piping bag with the round nozzle and decorate your cookies. Once dry, assemble all the shapes to compose the tree starting from the largest one. You can use Royal Icing to make the tree more stable.



REALIZZA ANCHE
DELIZIOSE RICETTE SALATE!
PREPARE ALSO DELICIOUS
SAVOURY PREPARATIONS!





PANETTONCINI CIOCCOLATO E UVETTA

PANETTONCINI WITH CHOCOLATE DROPS AND RAISINS

Ingredienti per 6 panettoncini pre-impasto:

250 ml di latte intero • 125 g di farina manitoba • 8 g di lievito di birra • 1 cucchiaio di miele.

Per l'impasto:

320 g di farina manitoba • 80 g di uvetta • 80 g di gocce di cioccolato fondente • 70 g di burro a temperatura ambiente • 70 g di zucchero • 2 cucchiaini di miele • 1 uovo • Un pizzico di sale • Panna fresca liquida q.b.

Per la decorazione:

Pasta di Zucchero rossa e bianca • Decorazioni di Zucchero natalizie.

In un recipiente versa il latte tiepido e sciogli il lievito di birra mescolando con un cucchiaio. Aggiungi il miele e continua a mescolare. Versa il latte nella farina setacciata e mescola con una frusta a mano fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi. Copri il preimpasto con la pellicola trasparente e riponilo in forno spento con la luce accesa a lievitare per circa 50 minuti. Trascorso il tempo di lievitazione, riprendi il pre-impasto che sarà raddoppiato di volume ed aggiungi la farina poca per volta iniziando ad impastare con le mani. Unisci lo zucchero, l'uovo, il miele ed un pizzico di sale. In ultimo aggiungi poco per volta il burro. Continua ad impastare fino ad ottenere un panetto morbido. Riponi l'impasto in una ciotola coperta con della pellicola trasparente e lascialo lievitare in forno con la luce accesa per circa 90 minuti. Trascorso il tempo di lievitazione lavora nuovamente l'impasto con le mani ed aggiungi le gocce di cioccolato e l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua e ben strizzata. Dividi l'impasto in 6 palline dello stesso peso, inseriscile in ogni stampino e lasciale lievitare un'altra ora in forno spento con la luce accesa. Spennella i panettoncini con la panna fresca liquida e cuocili in forno a 180°C per circa 20 - 25 minuti. Lascia raffreddare e nel frattempo modella e stendi la pasta di zucchero bianca e rossa per decorare. Aggiungi infine le decorazioni di zucchero pronte all'uso incollandole alla pasta di zucchero con un pennellino inumidito con dell'acqua.

Ingredients for 6 panettoncini pre-dough:

250 ml of whole milk • 125 g of Manitoba flour • 8 g of brewer's yeast • 1 tablespoons of honey.

For the dough:

320 g of Manitoba flour • 80 g of raisins • 80 g of dark chocolate discs • 70 g of butter at room temperature • 70 g of sugar • 2 tablespoons of honey • 1 egg • A pinch of salt • Fresh liquid cream to taste.

For the decoration:

Red and white sugar paste • Christmas Sugar Decorations.

Pour the warm milk into a bowl and dissolve the brewer's yeast stirring with a spoon. Add the honey and continue mixing. Pour the milk into the sifted flour and mix with a hand whisk until getting a smooth consistency. Cover the pre-dough with the cling film and place it in the oven off, with the light on, to rise for about 50 minutes. After the rising time, add to the pre-dough the flour, a little at a time, starting to knead with your hands. Combine the sugar, the egg, the honey and a pinch of salt. Finally, add the butter, a little at a time. Continue to knead until you get a soft dough. Place the dough in a bowl covered with cling film and let it rise in the oven with the light on for about 90 minutes. After the rising time, work the dough again with your hands and add the chocolate chips and the raisins previously softened in water and well squeezed. Divide the dough into 6 balls of the same weight, place them in each mold and let them rise another hour in the oven with the light on. Brush them with fresh liquid cream and bake in the oven at 180 ° C for about 20 - 25 minutes. Let it cool and in the meantime mold and roll out the white and red sugar paste for finish the cakes. Finally, add the ready-to-use sugar decorations gluing them to the sugar paste with a brush moistened with water.



Forma Canasta/Panettone
Canasta/Panettone Pans



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decorations



[#facilecondecora](#)

I ♥
Decora

f >Decora

ig >Decoracondolcezza

yt >Decora TV

tw >@Decoracakes

p >Decoracakes

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. 05441351002 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 property of Karma S.r.l., VAT No.: 05441351002 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 property of Karma S.r.l.. Any other use of such material is expressly prohibited.

Karma S.r.l.
Via S. Brun, 8
Salerno - Italy

decora.it

Cod. 0002338



8 024622 076436