

<https://www.horecanews.it/decori-biscotti-natalizi-decorati-perfetti-personalizzati/>

**Da Decorì, biscotti natalizi decorati, perfetti per essere personalizzati**

**HORECA**  
IL PORTALE DEL FUORICASA **NEWS.IT**

HOME ▾ NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ MANAGEMENT ▾ HO.RE.CA. ▾ NEWSLETTER OSPITALITÀ ▾ HORECATV.IT



## Da Decorì, biscotti natalizi decorati, perfetti per essere personalizzati

Da Redazione - 22 dicembre 2017 20 0



A Natale sono poche e semplici le cose che possono fare felici come ricevere dei biscotti speciali, realizzati solo per noi. Decorì, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci, propone una ricetta particolare per preparare biscotti natalizi unici e gustosi.

I biscotti decorati con la glassa sono perfetti per essere personalizzati. Si possono usare come segnaposto durante i pranzi natalizi o per abbellire l'albero di natale, o ancora possono essere confezionati in scatole o barattoli di vetro, da regalare a chi vi sta più a cuore.

A Natale sono poche e semplici le cose che possono fare felici come ricevere dei biscotti speciali, realizzati solo per noi. Decorì, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci, propone una ricetta particolare per preparare biscotti natalizi unici e gustosi.

I biscotti decorati con la glassa sono perfetti per essere personalizzati. Si possono usare come segnaposto durante i pranzi natalizi o per abbellire l'albero di natale, o ancora possono essere confezionati in scatole o barattoli di vetro, da regalare a chi vi sta più a cuore.

Per prepararli si può usare il Lievito per biscotti Decorì, istantaneo ed arricchito con aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar. Sostituisce la generica bustina di lievito e dona gusto, quello delicato e tipico dei biscotti della nonna, oltre a friabilità, leggerezza e fragranza di lunga durata. È l'ideale per biscotti, pasticceria secca, crostate, pasta frolla e dolci tradizionali.

#### Ingredienti:

- Farina 00 280 gr
- Burro 90 gr
- Zucchero a velo 90 gr
- Lievito per biscotti vanigliato 6 gr
- Uova medie 1+1 tuorlo

#### Preparazione:

- Montare le uova con lo zucchero a velo e unire il burro fuso. Setacciare la farina e versarla in una ciotola insieme a un pizzico di sale e al lievito. Unire il tutto;
- Mescolare bene l'impasto, prima con il cucchiaio e poi a mano, aggiungendo eventualmente un paio di cucchiaini di acqua per rendere più facile la lavorazione;
- Spolverare la spianatoia con un po' di farina e stendere la pasta con l'aiuto di un mattarello. Con l'apposito tagliapasta, ottenere tanti biscotti dalla forma desiderata: stella, cuore, cerchio ecc;
- Sistemare i biscotti nella piastra da forno, avendo cura di distanziarli leggermente l'uno dall'altro per evitare che, gonfiandosi in cottura, aderiscano;
- Infornare a 180°C e cuocere per 20-25 minuti, fino a quando la superficie risulta leggermente dorata;
- Lasciare raffreddare, rimuovere i biscotti e ricoprirli con la glassa.

#### Decorazione:

- Glassa bianca colorabile Decorì
- Coloranti alimentari

“Decorì fa parte del gruppo Lo Conte, fondato nei primi del 900, dal capostipite Antonio Lo Conte. Partendo dalla terra in cui era nato, l'Irpinia, Antonio investì nel mercato cerealicolo con l'acquisto di proprietà terriere. Il Dr. Lo Conte già da allora aveva compreso quanto fosse importante la qualità delle materie prime. In pochi anni, il successo locale, portò l'azienda a realizzare degli investimenti volti al miglioramento della coltivazione nei campi e al successivo riconoscimento a livello nazionale.

Negli anni 30 Giuseppe Lo Conte, figlio del capostipite, decise di affiancare alla coltivazione di cereali una produzione di farine. Il duro lavoro, l'attenta ricerca e studio sui comportamenti dei consumatori, porta l'imprenditore a realizzare una linea di farine per uso specifico: farine speciali.

Negli anni 80 il giovane Antonio, figlio di Giuseppe, decide di lanciare sul mercato il brand Le Farine Magiche con l'intento di portare sul mercato prodotti altamente performanti tra cui la Magia e la Manitoba.

In particolar modo, lo strepitoso successo, in pochi anni, della farina Magia, un mix di farine con lievito, per dolci e salati con lievitazioni straordinarie, porta l'azienda a fare delle riflessioni.

Nel 1998 si percepì la necessità di rendere disponibile il lievito della farina magia come un prodotto unico che potesse inserirsi in un mercato dedicato, nasce così la polvere lievitante vanigliata. Un prodotto che ha come intento quello di realizzare dolci dalle lievitazioni superiori rispetto agli altri lieviti in commercio o, come sogno di Antonio, delle vere e proprie decorazioni dell'impasto. Da qui il nome Decorì.

Nel 2000 la linea Decorì si amplia con l'inserimento di prodotti legato al mondo degli aromi, ingredienti e decorazioni.”