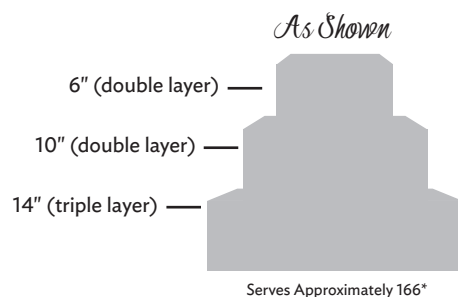


Glamorous Fondant



Decorations & Supplies

DECORATIONS

- #7379 – Wedding DecoPics®
- #12322 – Pewter Single-Faced Satin Ribbon – 1½"
- #12323 – Jeweled Brooch – Large
- #12360 – Jeweled Brooch – Small
- #12996 – Jeweled Brooch – Square

SILVER FOIL CAKE BOARD

- #7192 – 16" Square

CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5226 – 6" Square
- #5228 – 10" Square

SEPARATOR PLATES

- #40016 – 6" Square
- #39830 – 10" Square

OTHER SUPPLIES

- #37911 – Bakery Crafts EZ-Cut Columns
- #70014 – White/Vanilla Fondant

DECORATING TIPS

- #11041 – #2 Piping

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

- #19342 – 22" x 22" x 15½"

Instructions

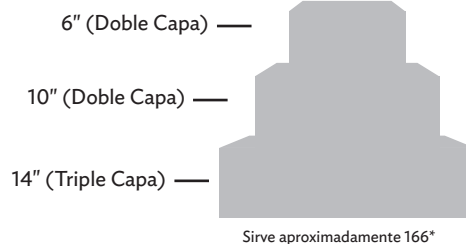
Icing as shown: White Fondant

1. Place cake layers on cake boards.
2. Trim a small amount of cake off the top edges to create the rounded look.
3. Ice cake layers with Buttercream.
4. Roll out fondant as quickly and proficiently as you can to approximately ⅛" thick. Drape over each tier, smoothing from the center and work your way down the tier.
5. Apply a firm, gentle smoothing action. A vertical pinhole can rid you of any air bubbles trapped underneath.
6. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 14" layer. Attach columns to 10" separator plate and insert into 14" layer.
7. Repeat step 6 with 6" layer.
8. Apply ribbon to base of each tier. Secure with a Wedding DecoPic® or desired adhesive.
9. Using tip #2, pipe White swirl and dot design above ribbon on each cake layer.
10. Make ribbon bows**, attach brooches and place on cake using Wedding DecoPics®.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

Glamorosa Fondant

Como se Muestra



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES

- #7379 – Alfileres decorativos DecoPics®
- #12322 – Cinta de satén de una sola cara color peltre de 1½"
- #12323 – Broche grande
- #12360 – Broche pequeño
- #12996 – Broche cuadrado

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

- #7192 – Cuadrada de 16"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

- #5226 – Cuadrada de 6"
- #5228 – Cuadrada de 10"

PLACAS SEPARADORAS

- #40016 – Cuadrada de 6"
- #39830 – Cuadrada de 10"

OTROS INSUMOS

- #37911 – Columnas de corte fácil Bakery Crafts
- #70014 – Fondant blanco/de vainilla

PUNTAS PARA DECORAR

- #11041 – Punta (dulla) Nro. 2

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

- #19342 – 22" x 22" x 15½"

Instrucciones

Crema que se muestra: Fondant Blanco/de Vainilla

- Coloca las capas de pastel sobre las bandejas para pastel.
- Recorta una pequeña cantidad de pastel de los bordes superiores para crear una apariencia redondeada.
- Cubre las capas de pastel con crema de mantequilla.
- De la forma más rápida y hábil posible, estira el fondant hasta lograr un espesor de aproximadamente ⅛". Cubre cada nivel, alisando el fondant desde el centro y llevándolo hacia abajo del nivel.
- Aplica un movimiento de alisado firme y suave. Realizar un orificio vertical puede ayudarte a eliminar las burbujas que hayan quedado atrapadas debajo del fondant.
- Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior de la capa de 14". Pega las columnas a la placa separadora de 10" e insértala en la capa de 14".
- Repite el paso 6 con la capa de 6".
- Coloca la cinta en la base de cada nivel. Asegura la cinta con un alfiler decorativo DecoPic® o con el adhesivo que desees.
- Con una punta (dulla) Nro. 2, haz un diseño de espirales y puntos blancos encima de la cinta en cada capa de pastel.
- Haz moños con la cinta**, pega los broches y colócalos sobre el pastel con los alfileres decorativos DecoPics®.