

Jasmine

SERVES APPROXIMATELY
140 (12"x10"x8"x6"x4")
78 (10"x8"x6")

KIRSTIE KELLY FOR Disney's Fairy Tale Weddings



LAYERS:

12" LAYER — 2
10" LAYER — 2
8" LAYER — 1
6" LAYER — 2
4" LAYER — 2

DECORATING TIPS/TOOLS:

ITEM #11041 — TIP #2
ITEM #11027 — TIP #5
ITEM #11028 — TIP #6

WEDDING CAKE SET:

DISNEY WEDDING — JASMINE — ITEM #12960

WEDDING CAKE SET INCLUDES:

GUM PASTE GEMS, SHIELDS, FLOWERS, FEATHERS
STRAIGHT FRILL CUTTER
CUPCAKE WRAPPERS — OFF-WHITE SHIMMER
WEDDING PLASTIC DOWELS
CAKE BOARDS — 6", 8", 10", 12"
WHITE FOIL CAKE DRUM — 16"

DELIVERY CARTON:

ITEM #7303 — 1 NEEDED

INSTRUCTIONS: (ICING AS SHOWN: IVORY FONDANT)

1. AIRBRUSH ALL GUM PASTE GEMS, SHIELDS, FLOWERS, AND FEATHERS TRUE GOLD #10340 FRONT AND BACK. SET ASIDE TO DRY.
2. PLACE CAKE LAYERS ON CAKE CIRCLES.
3. BEFORE ICING CAKE LAYERS, TRIM A SMALL AMOUNT OF CAKE OFF THE EDGES TO CREATE THE ROUNDED LOOK OF THE FONDANT.
4. ICE CAKE LAYERS WITH BUTTERCREAM.
5. ROLL OUT FONDANT AS QUICKLY AND PROFICIENTLY AS YOU CAN — TO APPROXIMATELY 1/8" THICK. DRAPE OVER EACH TIER, SMOOTHING FROM THE CENTER AND WORK YOUR WAY OUT AND DOWN THE TIER.
6. APPLY A FIRM, GENTLE SMOOTHING ACTION. A VERTICAL PINHOLE CAN RID YOU OF ANY AIR BUBBLES TRAPPED UNDERNEATH.
7. AIRBRUSH 8" CAKE TRUE GOLD #10340.
8. CUT AND INSERT 5 DOWEL RODS INTO 12" CAKE; PLACE 10" CAKE ON TOP OF 12"; INSERT 4 DOWEL RODS INTO 10" CAKE; PLACE 8" CAKE ON TOP OF 10"; INSERT 4 DOWEL RODS INTO 8" CAKE; PLACE 6" CAKE ON TOP OF 8". INSERT 3 DOWEL RODS INTO 6" CAKE; PLACE 4" CAKE ON TOP OF 6".
9. ROLL FONDANT FLAT TO THE THICKNESS OF THE STRAIGHT FRILL CUTTER. CUT LONG STRIPS OF FONDANT TRIM USING THE STRAIGHT FRILL CUTTER. AIRBRUSH TRIM PEARLESCENT GOLD #10916. APPLY TO BASE OF 8" LAYER AS SHOWN.
10. AIRBRUSH ALL OTHER CAKE LAYERS PEARLESCENT GOLD #10916.
11. USING BUTTERCREAM, PLACE GUM PASTE GEMS AND PLAQUES AS SHOWN.
12. USING TIP #5, PIPE GOLDEN YELLOW #9535 DETAIL ON BOTTOM TIER AS SHOWN. USING TIP #2, PIPE WHITE SMALLER DETAIL.
13. USING TIP #2, PIPE WHITE DETAIL SURROUNDING PLAQUES AND GEMS AS SHOWN.
14. USING TIP #6, PIPE GOLDEN YELLOW #9535 BEAD BORDER ON 4" AND 10" LAYERS.
15. CAREFULLY AIRBRUSH ALL PIPED DETAIL, INCLUDING BORDERS, PEARLESCENT GOLD #10916.
16. ROLL FONDANT IN LONG, THIN TUBES; TWIST TO CREATE ROPES.
17. AIRBRUSH ROPES TRUE GOLD #10340; IMMEDIATELY PLACE ON 6" AND 12" LAYERS AS SHOWN.
18. PLACE ALL REMAINING GUM PASTE FLOWERS AND FEATHERS AS SHOWN.

BODAS DISNEY
Jasmine
COMO SE MUESTRA
140 (12"x10"x8"x6"x4")
78 (10"x8"x6")

KIRSTIE KELLY FOR
Disney's Fairy Tale Weddings



CAPAS:

- CAPA DE 12" — 2
- CAPA DE 10" — 2
- CAPA DE 8" — 1
- CAPA DE 6" — 2
- CAPA DE 4" — 2

PUNTAS PARA DECORAR/HERRAMIENTAS:

- ARTÍCULO #11041 — PUNTA #2
- ARTÍCULO #11027 — PUNTA #5
- ARTÍCULO #110278 — PUNTA #6

COMPONENTES DEL PASTEL DE BODAS:

BODAS DISNEY — JASMINE — ARTÍCULO #12960

EL COMPONENTE DEL PASTEL DE BODAS INCLUYE:

- GEMAS DE AZÚCAR, PLACAS, FLORES, PLUMAS
- CORTADOR DE ENCAJES
- ENVOLTURA PARA PASTELITOS (CUPCAKES) — BLANCO BRILLANTE
- COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO
- CARTONES - 6", 8", 10", 12"
- CARTÓN FORRADO CON ALUMINIO BLANCO — 16"

CAJAS:

ARTÍCULO #7303 — NECESITA 1

INSTRUCCIONES: PASTELERA USADA: PASTILLAJE (FONDANT) DE COLOR MARFIL

1. COLOREE POR DELANTE Y POR DETRÁS TODAS LAS GEMAS DE AZÚCAR, PLACAS, FLORES Y PLUMAS CON EL AERÓGRAFO USANDO EL COLOR ORO VERDADERO #10340. PÓNGALOS A UN LADO PARA QUE SEQUEN.
2. COLOQUE LOS PASTELES ENCIMA DE LOS CARTONES CIRCULARES.
3. ANTES DE ESPARCIR LA CREMA SOBRE LAS CAPAS, RECORTE UN POCO DE PASTEL ALREDEDOR DE LOS FILOS SUPERIORES DE LOS PASTELES PARE DARLES LA FORMA REDONDEADA DEL PASTILLAJE (FONDANT).
4. ESPARZA LA CREMA DE MANTECA SOBRE LAS CAPES DE PASTELES.
5. EXTIENDA EL PASTILLAJE (FONDANT) DIESTRAMENTE Y TAN RÁPIDO COMO PUEDA — APROXIMADAMENTE 1/8" DE GROSOR. CUBRA CADA PASTEL, SUAVÍCELO DESDE EL CENTRO HACIA LOS LADOS Y ALREDEDOR DEL PASTEL.
6. FIRME Y GENTILMENTE SUAVICE LOS PASTELES. HOYOS DEL TAMAÑO DE LA PUNTA DE UNA AGUJA PUEDE AYUDARLE A RETIRAR LAS BURBUJAS DE AIRE ATRAPADAS DEBAJO DEL PASTILLAJE (FONDANT).
7. COLOREE EL PASTEL DE 8" CON EL AERÓGRAFO USANDO EL COLOR ORO VERDADERO #10340.
8. CORTE Y COLOQUE 5 COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO DENTRO DEL PASTEL DE 12"; COLOQUE EL PASTEL DE 10" ENCIMA DEL PASTEL DE 12". COLOQUE 4 COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO DENTRO DEL PASTEL DE 10"; COLOQUE EL PASTEL DE 8" ENCIMA DEL PASTEL DE 10". COLOQUE 4 COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO DENTRO DEL PASTEL DE 8"; COLOQUE EL PASTEL DE 6" ENCIMA DEL PASTEL DE 8". COLOQUE 3 COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO DENTRO DEL PASTEL DE 6"; COLOQUE EL PASTEL DE 4" ENCIMA DEL PASTEL DE 6".
9. EXTIENDA EL PASTILLAJE (FONDANT) LLANO Y QUE ESTÉ TAN ANCHO COMO EL CORTADOR DE ENCAJES. CORTE LARGA TIRAS DE PASTILLAJE (FONDANT) USANDO EL CORTADOR DE ENCAJES. COLOREE LAS PIEZAS CORTADAS CON EL AERÓGRAFO USANDO EL COLOR PERLA DORADO #10916. COLÓQUELOS EN LA BASE DE LA CAPA DE 8" ASÍ COMO SE MUESTRA.
10. COLOREE EL RESTO DE LAS CAPAS CON EL AERÓGRAFO USANDO EL COLOR PERLA DORADO #10916.
11. USANDO CREMA DE MANTECA, COLOQUE LAS GEMAS DE AZÚCAR Y LAS PLACAS ASÍ COMO SE MUESTRA.
12. USE LA PUNTA (DULLA) #5 CON EL COLOR AMARILLO DORADO #9535 PARA HACER LOS DETALLES DE LA CAPA DE ABAJO. USE LA PUNTA (DULLA) #2 CON EL COLOR BLANCO PARA HACER LOS PEQUEÑOS DETALLES.
13. USE LA PUNTA (DULLA) #2 CON EL COLOR BLANCO PARA HACER LOS DETALLES ALREDEDOR DE LAS PLACAS Y LAS GEMAS ASÍ COMO SE MUESTRA.
14. USE LA PUNTA (DULLA) #6 CON EL COLOR AMARILLO DORADO #9535 PARA DECORAR LOS BORDES DE LAS CAPAS DE 4" Y 10" EN FORMA DE GOTAS.
15. CUIDADOSAMENTE COLOREE TODOS LOS DETALLES, INCLUYENDO LOS BORDES, CON EL AERÓGRAFO USANDO EL COLOR PERLA DORADO #10916.
16. ENROLLE LARGAS PIEZAS DE PASTILLAJE (FONDANT), EN FORMA DE TUBOS DELGADOS; ENRÓSQUELOS HASTA CREAR LA FORMA DE UNA CUERDA.
17. COLOREE LAS CUERDAS CON EL AERÓGRAFO USANDO EL COLOR ORO VERDADERO #10340; INMEDIATAMENTE COLÓQUELO EN LAS CAPAS DE 6" Y 12". ASÍ COMO SE MUESTRA.
18. COLOQUE EL RESTO DE LAS FLORES DE AZÚCAR Y LAS PLUMAS ASÍ COMO SE MUESTRA.



#12963 ©2009 DecoPac