

Cinderella

SERVES APPROXIMATELY
215 (14"x12"x10"x8"x6")
78 (10"x8"x6")

KIRSTIE KELLY FOR Disney's Fairy Tale Weddings



LAYERS:

14" LAYER — 2
12" LAYER — 2
10" LAYER — 2
8" LAYER — 2
6" LAYER — 2

DECORATING TIPS/TOOLS:

ITEM #11041 — TIP #2
ITEM #11022 — TIP #3
ITEM #9548 — TIP #8
ITEM #7390 — FONDANT RIBBON CUTTER

WEDDING CAKE SET:

DISNEY WEDDING — CINDERELLA — ITEM #12961

WEDDING CAKE SET INCLUDES:

GUM PASTE GEMS, SWAGS
RHINESTONE TRIM — 4 YDS
PEARL AND RHINESTONE FLOWERS
BROOCH — SQUARE — 2"
CUPCAKE WRAPPERS — WHITE SHIMMER
WEDDING PLASTIC DOWELS
CAKE BOARDS — 6", 8", 10", 12", 14"
SILVER FOIL CAKE DRUM — 16"

DELIVERY CARTON:

ITEM #7303 — 1 NEEDED

INSTRUCTIONS: (ICING AS SHOWN: WHITE FONDANT)

1. AIRBRUSH ALL GUM PASTE PIECES PEARLESCENT SILVER #10915 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 $\frac{1}{8}$ " 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. CUT AND INSERT 6 DOWEL RODS INTO 14" CAKE; PLACE 12" CAKE ON TOP OF 14"; 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 3 DOWEL RODS INTO 8" CAKE; PLACE 6" CAKE ON TOP OF 8".
8. APPLY FONDANT SWAGS/DRAPE AS SHOWN*.
9. USING TIP #8, PIPE WHITE BEAD BORDER AT THE BASES OF 6", 10", AND 12" CAKES.
10. USING FONDANT RIBBON CUTTER, CUT $\frac{3}{8}$ " WIDE FONDANT STRIPS FOR 8" AND 14" LAYERS. ADHERE TO BASES OF CAKES WITH BUTTERCREAM.
11. USING A SMALL AMOUNT OF BUTTERCREAM, PLACE AIRBRUSHED GUM PASTE ITEMS ON CAKE AS SHOWN.
12. PLACE RHINESTONE RIBBON, BROOCH, AND PEARL AND RHINESTONE FLOWERS AS SHOWN.
13. USING TIP #3, PIPE WHITE DROP-DOT PATTERN, BEADED TRIM ALONG TOP OF GUM PASTE SWAGS, DOTS AND DROPS BY GUM PASTE GEMS, AND FLEUR DE LIS BETWEEN SWAGS AS SHOWN.
14. USING TIP #2, PIPE WHITE DROP-LOOPS BETWEEN SWAGS AS SHOWN.

*FONDANT SWAG INSTRUCTIONS:

1. ROLL OUT FONDANT PIECES; BE SURE THEY ARE CRUMB FREE.
2. ALIGN SIX WOODEN DOWELS INTO THREE ROWS SPACED $\frac{3}{4}$ " APART.
3. CUT FONDANT PIECE $3\frac{1}{2}$ " W X 14" L.
4. MOVING QUICKLY, PLACE FONDANT OVER WOODEN DOWEL RODS. SMOOTH AND MOLD AROUND DOWEL RODS TO CREATE SWAGS/DRAPE.
5. SLIDE DOWEL RODS OUT, PINCH AND GATHER SWAG TOGETHER AT $2\frac{1}{4}$ " AT EACH END.
6. DRAPE 1 PIECE FROM FRONT CENTER TO BACK CENTER AND REPEAT ON OTHER SIDE OF THE CAKE.
7. PLACE SWAGS WITH WATER OR BUTTERCREAM ONTO TIER.



CAPAS:

- CAPA DE 14" — 2
- CAPA DE 12" — 2
- CAPA DE 10" — 2
- CAPA DE 8" — 2
- CAPA DE 6" — 2

PUNTAS PARA DECORAR/HERRAMIENTAS:

- ARTÍCULO #11041 — PUNTA #2
- ARTÍCULO #11022 — PUNTA #3
- ARTÍCULO #11031 — PUNTA #8
- ARTÍCULO #7390 — CORTADOR DE LISTONES DE PASTILLAJE (FONDANT)

COMPONENTES DEL PASTEL DE BODAS:

BODAS DISNEY — CENICIENTA — ARTÍCULO #12961

EL COMPONENTE DEL PASTEL DE BODAS INCLUYE:

- GEMAS DE AZÚCAR, ENCAJE ONDEADO
- TIRA DE IMITACIÓN DE PIEDRAS PRECIOSAS — 4 YDS
- FLORES DE DIAMANTES BLANCOS CON PERLAS
- BROCHE — CUADRADO — 2"
- ENVOLTURA PARA PASTELITOS (CUPCAKES) - BLANCO BRILLANTE
- COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO
- CARTONES - 6", 8", 10", 12", 14"
- CARTÓN FORRADO CON ALUMINIO PLATEADO — 16"

CAJAS:

ARTÍCULO #7303 — NECESITA 1

INSTRUCCIONES: CREMA PASTILLAJE (FONDANT) BLANCO

1. COLOREE TODAS LAS PIEZAS DE AZÚCAR POR DELANTE Y POR DETRÁS CON EL AERÓGRAFO USANDO EL COLOR PERLA PLATEADO #10915. DÉJELOS A UN LADO PARA QUE SEQUEN.
2. COLOQUE LOS PASTELES ENCIMA DE LOS CARTONES CIRCULARES.
3. ANTES DE ESPARCIR LA CREMA SOBRE LOS PASTELES, RECORTE LOS BORDES SUPERIORES DE LOS PASTELES PARA CREAR LA FORMA REDONDA PARA EL PASTILLAJE (FONDANT).
4. ESPARZA LA CREMA DE MANTECA SOBRE CADA CAPA DE PASTEL.
5. EXTIENDA EL PASTILLAJE (FONDANT) TAN RÁPIDO COMO PUEDA — APROXIMADAMENTE 1/8" DE GROSOR. CUBRA CADA PASTEL, SUAVÍCELO DESDE EL CENTRO HACIA LOS LADOS HASTA 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. CORTE Y COLOQUE 6 COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO DENTRO DEL PASTEL DE 14"; COLOQUE EL PASTEL DE 12" ENCIMA DEL PASTEL DE 14". 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 3 COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO DENTRO DEL PASTEL DE 8"; COLOQUE EL PASTEL DE 6" ENCIMA DEL PASTEL DE 8".
8. COLOQUE LOS ENCAJES ONDEADOS DE PASTILLAJE (FONDANT) ASÍ COMO SE MUESTRA*.
9. USE LA PUNTA (DULLA) #8 CON EL COLOR BLANCO PARA HACER EL BORDE EN FORMA DE GOTAS EN LAS BASES DE LAS CAPAS DE PASTELES DE 6" Y 10".
10. USANDO EL CORTADOR DE LISTONES, CORTE TIRAS EL PASTILLAJE (FONDANT) A 3/8" DE ANCHO PARA LAS CAPAS DE 8" Y 14". ADHIÉRALAS A LAS BASES DE LOS PASTELES CON CREMA DE MANTECA.
11. USANDO UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE CREMA DE MANTECA, COLOQUE LOS ARTÍCULOS DE AZÚCAR YA COLOREADOS CON EL AERÓGRAFO SOBRE EL PASTEL ASÍ COMO SE MUESTRA.
12. COLOQUE TIRA DE IMITACIÓN DE PIEDRAS PRECIOSAS, EL BROCHE, Y LAS FLORES DE DIAMANTES BLANCOS CON PERLAS ASÍ COMO SE MUESTRA.
13. USE LA PUNTA (DULLA) #3 CON EL COLOR BLANCO PARA HACER LAS GOTAS EN FORMA DE LLUVIA. HACER LAS GOTAS A LO LARGO DE LOS ENCAJES ONDEADOS DE AZÚCAR, HACER LOS PUNTOS Y GOTAS ALREDEDOR DE LAS GEMAS DE AZÚCAR, Y HACER EL DISEÑO DE FLEUR DE LIS ENTRE LOS ENCAJES ONDEADOS ASÍ COMO SE MUESTRA.
14. USE LA PUNTA (DULLA) #2 CON EL COLOR BLANCO PARA HACER LOS LAZOS ENTRE LOS ENCAJES ONDEADOS ASÍ COMO SE MUESTRA.

*INSTRUCCIONES PARA EL MANTO DE PASTILLAJE (FONDANT):

1. EXTIENDA LAS PIEZAS DE PASTILLAJE (FONDANT); ASEGÚRESE QUE NO HAYA MIGAJAS.
2. ALINEE 6 VARILLAS DE MADERA SEPARADAS EN TRES FILAS A 3/4" CADA UNA.
3. CORTE UNA PIEZA DE PASTILLAJE (FONDANT) 3 1/2" DE ANCHO X 14" LARGO.
4. RÁPIDAMENTE, COLOQUE EL PASTILLAJE (FONDANT) SOBRE LAS VARILLAS DE MADERA. SUAVÍCELO Y AMÓLDELO A LAS VARILLAS PARA CREAR EL MANTO.
5. RETIRE LAS VARILLAS, JUNTE CADA EXTREMO DEL MANTO A 2 1/4" DEL EXTREMO.
6. CUBRA DIAGONALMENTE EL PASTEL DESDE LA DERECHA A IZQUIERDA ASÍ COMO SE MUESTRA.
7. COLOQUE EL MANTO CON AGUA O CREMA DE MANTECA SOBRE LA CAPA.

