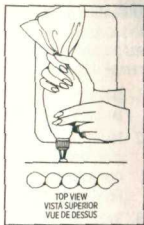


To Make Beads

Use tip 3. Hold bag at a 45° angle to surface, with end of bag pointing toward you. Lightly touch tip to surface and squeeze until icing builds up and fans out into a base. Then lift tip slightly and relax pressure as you pull tip down and toward you to make a tail. Stop pressure completely and pull tip away for a finished bead. To make a row of beads, rest head of one on tail of preceding bead. For larger beads, increase pressure, for smaller beads, decrease pressure.



Para hacer cuentas

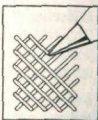
Utilice la boquilla 3. Sostenga la manga en un ángulo de 45° de la superficie, con el extremo de la manga apuntando hacia usted. Toque ligeramente la superficie con la boquilla hasta que el glaseado tome forma y salga en forma de abanico para hacer una base. Luego levante ligeramente la boquilla y aligere la presión mientras mueve la boquilla hacia abajo y hacia usted, para hacer una cola. Detenga la presión por completo y retire la boquilla para que la cuenta quede terminada. Para hacer una fila de cuentas, apoye la cabeza de una sobre la cola de la anterior. Para cuentas más grandes, aumente la presión; para cuentas más pequeñas, disminuya la presión.

Perles

Utiliser la douille 3. Tenir le sac à un angle de 45°, bout du sac tourné vers soi. Appuyer légèrement la douille sur la surface et presser le sac pour que se forme une base de glaçage. Relever légèrement la douille et, tout en relâchant la pression, redescendre la douille et la ramener vers soi, pour obtenir la forme d'un grain allongé. Cesser toute pression et relever la douille. S'exercer jusqu'à l'obtention d'une perle nettement formée. Pour faire une chaîne de perles, commencer chaque nouvelle perle à la pointe de la perle précédente. Pour des perles plus grosses, accroître la pression sur le sac; pour des perles plus petites, réduire la pression.

To Make Lattice

Use tip 3 to outline the shape to be covered. Starting in the center of outlined shape, pipe tip 3 diagonal strings to the right, attached to outline. From the opposite side, pipe diagonal strings in the other direction, covering the area.



Para hacer enrejado

Utilice la boquilla 3 para delinear la forma que va a cubrir. Comenzando en el centro de la forma delineada, trace líneas diagonales con la boquilla 3 hacia la derecha, sujetadas al delineado. Desde el lado opuesto, trace líneas diagonales en la otra dirección, cubriendo el área.

Trellis

Avec la douille 3, tracer le contour de la forme à couvrir. Ensuite, appliquer des traits diagonaux qui partent du centre du contour et qui vont, vers la droite, rejoindre la ligne du contour. Du côté opposé, appliquer des traits diagonaux dans l'autre direction. Couvrir la zone.

To Decorate Blossom Inspirations Cake

You will need Buttercream Icing; 44 oz. Wilton White Ready-To-Use Rolled Fondant; Wilton Icing Colors in Lemon Yellow and Golden Yellow; Wilton Ribbon Cutter and Embosser Set; Wilton 9 in. Fondant Roller; Wilton Roll-N-Cut Mat; Fondant Smoother; Cake Board; Gold Fanci-Foil Wrap; Gum Paste Flower Cutter Set; White Sugar Pearls; Piping Gel; Brush Set
Tint 36 oz. fondant Lemon Yellow and Golden Yellow combination. Reserve remaining white.

In Advance:

Cover cake with yellow fondant, trimming excess. Tint leftover fondant deeper yellow using Lemon Yellow and Golden Yellow Icing Colors. Roll out 1/2 in. thick. Use Large Blossom Ejector and Large Blossom area of Ejector Impression strip and follow "Using Ejectors" instructions for gum paste Flower Cutter to make 19 flowers from darker yellow fondant. Let dry 1 hour.

Decorate in Order:

1. Pipe a dot of piping gel in center of flowers. Attach white Sugar Pearl.
2. Roll out 8 oz. white fondant 1/4 in. thick. Using the Ribbon Cutter and Embosser, place a 1 in. spacer between the wavy cutters. Cut 1 strip 1 1/2 in. long. Cut 2 strips 3/4 in. long. Trim off wavy ends for each strip.
3. Dampen the back of the longest strip and place vertically on cake. Dampen the back of the 2 strips and place horizontally on cake to shape cross.
4. For bottom boarder, place a 1 in. spacer between the wavy cutters and cut 1 piece 24 in. long. Cut strip down center. Dampen and attach around bottom of cake.
5. Attach flowers to cross with dots of icing.

Para decorar el pastel de Inspiraciones Florales

Necesitará glaseado de mantequilla; 1,247 g (44 oz.) de fondant blanco listo para usar, colorantes para glaseado de Wilton en amarillo limón y amarillo dorado; juego de cortador para listones y utensilios para grabado; rodillo para fondant de 22,7 cm (9 pulg.); tapete para extender y cortar; alisador de fondant; base para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil dorado; juego de cortadores de flores de pasta de goma; perlas de azúcar blancas; Piping Gel; juego de pinceles. **Tiña 1 kg de fondant de amarillo limón y amarillo dorado. Reserve el resto de glaseado blanco.**

Con anticipación:

Cubra el pastel con fondant amarillo, recorte el exceso. Tiña el fondant restante de amarillo más profundo usando los colorantes para glaseado amarillo limón y amarillo dorado. Extienda a 3,2 mm (1/8 pulg.) de grosor. Use un ejector de pimpollos grandes y el área de impresión grandes de la tira de impresión del ejector y siga las instrucciones de "Uso del ejector" para el cortador de flores de pasta de goma para hacer 19 flores del fondant amarillo más oscuro. Deje secar durante 1 hora.

Decore en orden:

1. Forme un punto de Piping Gel en el centro de las flores. Pegue una perla de azúcar blanca.
2. Extienda 227 g (8 oz) de fondant blanco a 3 mm (1/8 pulg.) de grosor. Con el cortador de listones y el utensilio para grabar, coloque un espaciador de 2,5 cm (1 pulg.) entre los cortadores de onda. Corte 1 tira de 29,2 cm (11 1/2 pulg.) de largo. Corte 2 tiras de 8,9 cm de largo. Recorte los extremos en onda para cada tira.
3. Humedezca la parte posterior de la tira más larga y coloque verticalmente sobre el pastel. Humedezca la parte posterior de 2 tiras y coloque horizontalmente sobre el pastel para formar una cruz.
4. Para el borde inferior, coloque un espaciador de 2,5 cm (1 pulg.) entre los cortadores de onda y corte 1 pieza de 61 cm (24 pulg.) de largo. Corte la tira en el centro. Humedezca y envuelva la parte inferior del pastel.
5. Pegue las flores en la cruz con puntos de glaseado.

Pour décorer le gâteau Inspirations fleuries

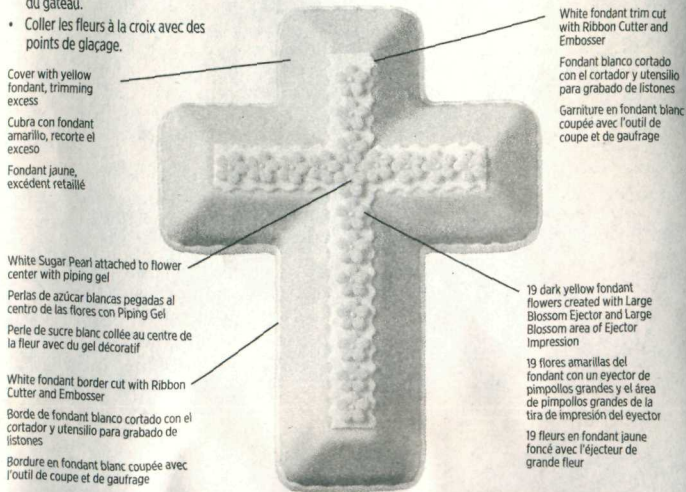
Vous aurez besoin de glaçage crèmeux au beurre; de 1 247 g (44 oz) de fondant roulé prêt à l'emploi blanc; des colorants à glaçage Wilton jaune citron et jaune or; de l'outil de coupe et de gaufrage de ruban; d'un rouleau à fondant de 23 cm (9 1/8 po.); d'un tapis à fondant; du façonneur à fondant; d'une planche à gâteau; de papier d'aluminium de fantaisie doré; de l'ensemble de découpis pour fleurs en pastillage; de perles de sucre blanc; de gel décoratif; et d'un ensemble de pinceaux.
Colorer 1 020 g de fondant jaune citron et jaune or combinés. Réserver le reste blanc.

À l'avance :

Recouvrir le gâteau de fondant jaune; tailler l'excédent. Colorer le reste du fondant jaune plus foncé avec les colorants à glaçage jaune citron et jaune or. Abaisser le fondant à une épaisseur de 1,6 mm (1/8 po.). Découper 19 fleurs à l'aide de l'éjecteur et de la bande d'impression correspondant à la grande fleur, en suivant les instructions des découpoirs de fleur en pastillage. Laisser sécher pendant 1 heure.

Decorer dans l'ordre :

1. Appliquer un point de gel décoratif au centre de chaque fleur et y coller une perle en sucre blanc.
2. Abaisser 227 g (8 oz) g de fondant blanc, à une épaisseur de 1,6 mm (1/8 po.). À l'aide de l'outil de coupe et de gaufrage de ruban muni des roulettes ondulées séparées par l'espaceur de 1 pouce, couper une bande de 29,21 cm (11 1/2 po.) de long et deux bandes de 8,89 cm de long. Retailer les extrémités ondulées de chaque bande.
3. Humidifier le dos de la bande longue et placer celle-ci à la verticale sur le gâteau. Humidifier le dos des deux bandes courtes et placer celles-ci à l'horizontale, de manière à former une croix, sur le gâteau.
4. Pour la bordure du bas, à l'aide de l'outil de coupe et de gaufrage de ruban muni des roulettes ondulées séparées par l'espaceur de 2,5 cm (1 po), couper une bande de 60 cm (24 po) de long; la couper au milieu. Humidifier et fixer au bas du gâteau.
5. Coller les fleurs à la croix avec des points de glaçage.



Cover with yellow fondant, trimming excess

Cubra con fondant amarillo, recorte el exceso

Fondant jaune, excédent retalié

White Sugar Pearl attached to flower center with piping gel

Perlas de azúcar blancas pegadas al centro de las flores con Piping Gel
Perle de sucre blanc collée au centre de la fleur avec du gel décoratif

White fondant border cut with Ribbon Cutter and Embosser

Borde de fondant blanco cortado con el cortador y utensilio para grabado de listones

Bordure en fondant blanc coupée avec l'outil de coupe et de gaufrage

White fondant trim cut with Ribbon Cutter and Embosser

Fondant blanco cortado con el cortador y utensilio para grabado de listones

Garriture en fondant blanc coupée avec l'outil de coupe et de gaufrage

19 dark yellow fondant flowers created with Large Blossom Ejector and Large Blossom area of Ejector Impression

19 flores amarillas del fondant con un ejector de pimpollos grandes y el área de pimpollos grandes de la tira de impresión del ejector

19 fleurs en fondant jaune foncé avec l'éjecteur de grande fleur

Blossom Inspirations Cake/El pastel de Inspiraciones Florales/Le gâteau Inspirations fleuries

To Decorate Floral Expression Cake

You will need tips 3, 12, 16, 21, 104, 352; Flower Nail No. 7; Wilton Icing Colors in Lemon Yellow, Brown, Kelly Green.

Make 2½ cups buttercream icing:

- Tint 1/4 cup green
- Reserve 2/4 cups white

Make 4 cups royal icing:

- Tint 3 cups Lemon Yellow/small amount of Brown combination
- Reserve 1 cup white

In Advance:

Use royal icing to make the following flowers: Make 10 tip 104 yellow/brown roses with tip 12 bases. Make 70 tip 16 white drop flowers with tip 3 dot centers. Make extras to allow for breakage and let dry.

Decorate in Order:

1. Ice cake smooth in white buttercream icing.
2. Arrange royal icing roses on cake top.
3. Add tip 352 leaves using green buttercream icing.
4. Arrange royal icing drop flowers on cake top and sides.
5. Pipe tip 3 outline vines in white buttercream icing.
6. Pipe tip 21 shell border in white buttercream icing.

Para decorar el pastel con forma Expresión floral

Necesitará las boquillas 3, 12, 16, 21, 104 y 352; clavo para flores N° 7; colorantes para glaseado Wilton en amarillo limón, marrón y verde Kelly.

Haga 2½ tazas (600 g) de glaseado de mantequilla:

- Tiña de verde 1/4 taza (60 g)
- Reserve 2/4 tazas (540 g) de color blanco

Haga 4 tazas (928 g) de glaseado real:

- Tiña 3 tazas (696 g) de una combinación de amarillo limón y una pequeña cantidad de marrón
- Reserve 1 taza (232 g) de color blanco

Con anticipación:

Haga las siguientes flores con glaseado real: haga 10 rosas con la boquilla 104 usando amarillo/marrón con bases hechas con la boquilla 12. Haga 70 flores de gota blancas con la boquilla 16, con centros en punto hechos con la boquilla 3. Haga de más por si alguna se rompe y deje secar.

Decore en orden:

1. Glasee y alise el pastel con glaseado de mantequilla blanco.
2. Arregle las rosas de glaseado real sobre la parte superior del pastel.
3. Agregue hojas de glaseado de mantequilla verde hechas con la boquilla 352.
4. Arregle las flores de gota de glaseado real en la parte superior del pastel y sus lados.
5. Forme enredaderas de glaseado de mantequilla blanco con la boquilla 3.
6. Forme conchas de glaseado de mantequilla blanco con la boquilla 21.

Pour décorer le gâteau Expression florale

Vous aurez besoin des douilles 3, 12, 16, 21, 104 et 352, du clou à fleurs n° 7, ainsi que des colorants à glaçage Wilton jaune citron, brun et vert irlandais.

Préparer 2½ tasses (600 mL) de glaçage crèmeux au beurre :

- Colorer 1/4 t. (50 mL) vert
- Réserver 2 1/4 t. (550 mL) blanc

Préparer 4 tasses (1000 mL) de glaçage royale :

- Colorer 3 t. (750 mL) jaune citron avec une petite quantité de brun
- Réserver 1 t. (250 mL) blanc

Préparer d'avance :

Des fleurs en glace royale. Avec la douille 104, faire dix roses de glace jaune combiné avec du brun, munies d'une base faite avec la douille 12. Avec la douille 16, faire 70 petites fleurs en aplat blanches et les garnir d'un point, au centre, avec la douille 3. (En faire quelques-unes de plus au cas où il s'en briserait.) Laisser sécher.

Decorer en ordre numérique :

1. Lisser du glaçage crèmeux au beurre blanc sur le gâteau.
2. Arranger les roses jaunes sur le dessus du gâteau.
3. Avec la douille 352 et du glaçage crèmeux vert, ajouter des feuilles.
4. Positionner les petites fleurs blanches sur le dessus et les côtés du gâteau.
5. Avec la douille 3 et du glaçage crèmeux au beurre blanc, appliquer des vignes.
6. Avec la douille 21 et du glaçage crèmeux blanc, appliquer une bordure de coquilles.