

ICES

International Cake Exploration Societé

January 2013 / Volume 34, Issue 4 / 3,763 members

Gala Cake: Blue Duchess

Flowers:
Beautiful, Bold
and *Printed?*

ICES –
the Next
Generation

www.ices.org

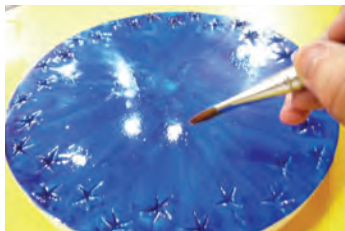


Decoración de Torta de Gala: “Duquesa Azul”

El primer paso, ya teniendo nuestros pasteles debidamente forrados en fondant, es elaborar los adornos en pasta de goma que deberán secarse casi totalmente antes de “pegarlos” a nuestras tortas.



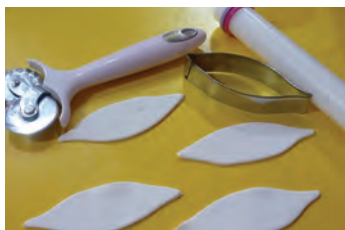
Comenzamos por las piezas “caladas” que provocaran un efecto de volumen y profundidad en nuestra torta.



First you need to cover all the cakes with fondant and then you will make the embellishments with gumpaste. Let all details dry before attaching them to the cake surfaces.



Por otro lado, debes recordar la importancia de tener lista la base donde colocarás tu torta. Puedes ser un disco de anime, debidamente forrado con fondant blanco y luego pintado. El borde puede ser con una cinta para dejarlos totalmente elegante!

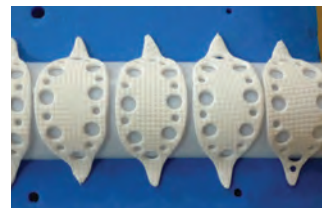


Remember to prepare the cake board. Use a thick drum board covered with tinted fondant or you can paint the surface of the fondant. Attach a ribbon to the edge of the base for a more elegant finish.

Con la ayuda de cortadores, boquillas redondas y estecas, armamos estas piezas, las cuales serán uno de los puntos focales más relevantes de nuestra torta! Se deben dejar

secar sobre un acodador o en su defecto un medio tubo o cilindro para que tomen la forma adecuada.

Make the details using cutters, tips and veiners. Let them dry with the desired shapes using round former surfaces.



De la misma manera, estiramos pasta de goma, y con la ayuda de un cortador de flores tu preferencia, comenzamos a preparar lo que sería las bases de los broches de la torta. Los remarcamos con un bolillo, para que quedan listas las cavidades donde colocaremos las perlas para que brinden ese efecto de lujo y elegancia total!

Roll gumpaste thin to cut flowers that will be used as bases for the brooches. Make small indentations on each petal with a small ball tool to later attach dragees on each cavity.



Estiramos ahora una vez más, un poco de masa, y la texturizamos para provocar efecto de profundidad y realidad a nuestra creación, con estos rectángulos comenzamos a armar la primera parte de nuestra torta de gala, formando cenefas con la ayuda de palillos de altura o agujas de tejer, eso provocará ese efecto “rococó” tan elegante típico de las tortas de “Versalles”.

Roll rectangular pieces of gumpaste and add some texture to the surface with a texture rolling pin. Using dowels or knitting

Gala Cake: Blue Duchess



Osires Barbosa, Venezuela

needles form pleats and attach each piece to the bottom tier, leaving a free space at the top.



Se deben ir colocando y pegando poco a poco, pieza por pieza sobre el primer piso de torta para comenzar a provocar ese efecto de “tela caída”. Dejando algunos centímetros en la parte superior de la misma para luego colocar las “cenefas recojidas y con eso provocar un efecto aun mas realista!

Attach the pleated pieces one by one with a damp brush using water or edible glue, imitating a draping effect.



Leave space in the upper part to add more details for example swags.

Con un trozo de mas en un color contrasta, elaboramos las cenefas superiores, las cuales también deben de estar texturizadas y deben ser adheridas al torta antes de que se sequen, para evitar con eso que se agrieten, pues deben tener “caída” y curvatura natural de la torta.

Tint gumpaste in a contrast color. Roll and texture the surface of the gumpaste. Cut a rectangle and form a swag. Place one at the time before they get dry. This will prevent cracks on the paste and they should fall down with ease and adjust to the cake curvature.



Recuerden elaborar con los mismos cortadores de flores anteriormente empleados, piezas en este color contraste para provocar efectos de “duotono” en los broches.



Además es importantes elaborar las lágrimas de perla, hechas a partir de una bolita de mas y luego convertidas en una lágrima propiamente dicha!

Cut more flowers with the same flower cutter used before in a contrasting colour. Vein each petal. Also make tear drops by first rolling a ball and then elongating one end to form the tear drop.



También es importante, con la ayuda de un molde especial de silicón, elaborar los centros de los broches!

Attach one set of small flowers (veined flower at the bottom and the one with the round indentations on the top. Use a button silicone mold to make small centers (buttons) for each flower.

Volviendo a la torta, después de colocar las cenefas superiores, se deberán colocar las lágrimas y luego con la ayuda de una manga y boquilla redonda, hacemos el “acabado” o “guarda” y recargamos con perlas! Luego sobre cada lágrima armamos el broche tipo Versailles!

Once all the swags are attached then place the tear drops.



(Continued on page 12)

Duquesa Azul / Blue Duchess

(Continued from page 7)

Continue by attaching the flowers with royal icing (piping bag and tip #2). Make a dot border on the upper side of the swags and attach dragees on each dot. Complete the brooches with the buttons.



Comenzamos con el siguiente piso, el cual debes estar preferiblemente en el color contraste y debidamente decorar con mini perlas. Luego le puedes hacer pequeñas pincelas para provocar un estampado mas “rebuscado”. Recuerda siempre finalizar, realizando la guarda o borde, el cual lo estamos haciendo con boquilla redonda y un perla sobre cada punto para mantener el “aire” Versailles!

Second tier: Cover the cake in fondant in a contrasting color. Add random dots with dragees. Paint curved lines in between the dots with a small paint brush. Add a border with small dots and dragees. You want to achieve a rich look...think Versailles!



Comenzamos a pegar las piezas Caladas con la ayuda del glass y las rematamos con una gota de glas y un perla para mantener los acabados tipo “joya”.

Attach the perforated curved pieces above the border and finish each end with a dot and a dragee. Also add a dot and dragee in the center of the piece.



Entonces comenzamos a armar los broches superiores, los cuales, recargarán, a propósito, nuestra torta para mantenerla dentro de los parámetros altamente elegantes del estilo Versailles!

Add more brooches in the upper part ...the look is supposed to be exuberant.

Aquí te brindo un idea de un tercer piso, decorado con arabescos, que se realizan a partir de una pieza de masa alargada y además es hermosamente estampada con un broche en el mismo estilo Versailles y divinamente coronada con otro broche el cual brinda a su vez un aire de “Realeza”!

Let me share ideas for the top tier...do scrolls in gumpaste and attach them to the surface of the cake and decorate with dots and dragees. Make a large brooch by using a larger flower cutter (one set of large flowers and one set of small flowers) together with a button in the center. Add dragees to each



petal. For the cake topper make another brooch with an extra layer of large flowers (two rows of large flowers and one set of small flowers).



Recuerda que uno de los puntos mas importantes en este tipo de trabajo, es inspirarse en el “motivo” de la decoración y “sentir” el proceso creativo como algo fluido, liberador y 100% artístico!

Let your creativity flow, use your imagination and dare to try different decorative ideas.



Duquesa Azul / Blue Duchess

(Continued from page 12)

Ahora, contempla tu creación, disfruta cada detalle, aplícale brillos, polvos perlados, en fin... realízala aún mas! Recuerda que debe ser digna de un aplauso, pues es La Duquesa Versailles!

Recuerda que puedes combinar los motivos, aumentar el numero de pisos, transformar los colores, en fin, puedes darle rienda suelta a tu creatividad, pero lo más importante... mantén tu creación elegante, lujosa y magistral!

Practice to combine embellishments, add more tiers, change the colors. Add pearl dust powder and disco dust to add more luminescence to the cake. Experiment and most importantly make your creation elegant, majestic and exuberant.

Dulces Abrazos – Sweets Hugs 🍰

