

# ICES

International Cake Exploration Société

May 2014 / Volume 35, Issue 8 / 3,205 members



## Cake Top Decoration

Diane's  
Innovative  
Miniatures

*Flowers and  
Greenery*

ICES Rising Star



[www.ices.org](http://www.ices.org)

# Cake Top Decoration

Dalila Cabrita de Peña, Cabudare, Lara, Venezuela

## Supplies:

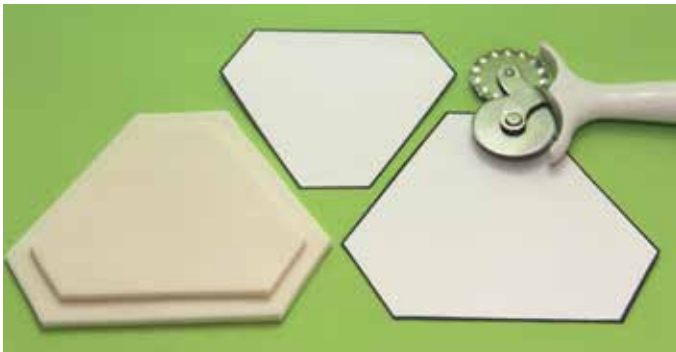
- Gumpaste – *Pasta de Goma*
- Pastillage paste – *Masa de pastillaje*
- Base patterns – *Molde para la base*
- Royal icing – *Glasé Real*
- Rose petal cutter – *Cortadores de pétalo de rosa*
- CMC glue – *Pegamento de CMC*
- Rolling pin – *Rodillo*
- Soft paint brush – *pinceles*
- Cornstarch duster – *Fécula de maíz*
- Round cookie cutter (9 cm of diameter) – *Cortador redondo de 9 cm de diámetro*
- Florist #24 gauge wire – *Alambre de floristería #24*
- Green floral tape – *Florateip verde*
- Peony flower veiner – *marcador para pétalos de cayena*
- Round headed white flower stamens – *pistilos blancos*
- Ball tool – *bolillos*
- Edible petal dust – *Colorantes en Polvo*
- Tip #2 – *Boquilla #2*



## Step 1:

Roll out some pastillage paste and cut each pattern. Let dry for about 12 hours before assembling.

*Extender la Masa de Pastillaje en unos 3mm de espesor. Hacer cada diseño según las cantidades indicadas. Dejar secar por 24 horas aproximadamente.*



## Step 2:

First glue the two pastillage base plaques together. Glue the pieces with royal icing and with a soft paint brush dipped in little water, clean the excess royal icing. Once this is dry, make some lines with Royal Icing using tip #2 to decorate.

*Pegar primero las dos bases. Comenzar a pegar las piezas con glasé teniendo en cuenta de limpiar el exceso de glasé, con un pincel de cerdas suaves humedecido en un poco de agua. Una vez seco, dibujar unas líneas con glasé Real, con boquilla #2, para decorar.*



*(Continued on next page)*

### Step 3:

To make the flower that goes on the top, roll out some Ivory gumpaste very thin and cut six (6) medium size rose petals. Mark with the peony flower veiner, soften the edges with a ball tool and place them to dry for about 20 minutes in a chocolate egg mold. When they are slightly dried, put a little CMC glue on the back and arrange all the petals so they overlap on a flower dryer. Roll out more gumpaste and take the next smallest rose petal cutter and cut 5 petals. Repeat all the steps and place small pieces of paper towel between the petals to give them a little shape. Allow to dry overnight.

*Para realizar la flor que va en el tope, extender pasta de goma de color beige bien delgada. Cortar 6 pétalos medianos para rosa, marcar con el marcador de pétalo de cayena, afinar las orillas con un bolillo y poner a secar boca abajo en una huevera. Colocar los pétalos en un secador de flor y pegar con pegamento de CMC. Realizar el mismo procedimiento con los 5 pétalos más pequeños y pegar a la flor. Colocar pedacitos de servilletas enrollados entre pétalos para que sequen con movimiento. Dejar secar bien la flor.*



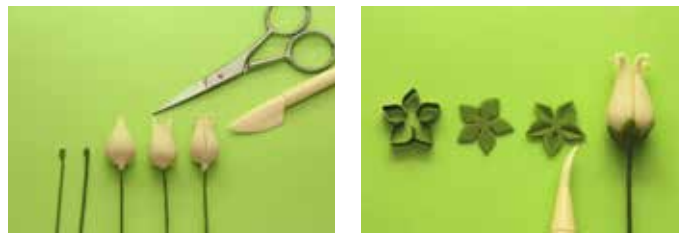
### Step 4:

To make a bud, make a small hook at the tip of a wire. Roll a tear drop shape of gumpaste and insert the wire with a little of CMC glue. With a small scissor make two cuts on the top of the tear drop shape. Make some marks with a veining tool and make a small curve on each end.

Roll out some green flower gumpaste and cut out a calyx that fits on the bud and on the flower.

*Para realizar los botones de la flor, hacer un pequeño ganchito en la punta de un alambre de floristería forrado con Florateip. Realizar una lágrima con pasta de goma color beige e insertar el alambre impregnado con un poquito de pegamento CMC. Hacer dos cortes en cruz en la parte superior con tijerita. Marcar con esteca unas líneas por el corte hasta abajo, afinar*

*y curvar las puntas. Para realizar el cáliz o sépalo de la flor, extender pasta de goma verde y cortar con un cortador pequeño de sépalo. Darle movimiento con una esteca y pegar al botón. Realizar lo mismo con el sépalo de la flor grande.*



### Step 5:

Once the flower is dry, color it with edible petal powder and a soft brush. Also, paint some little dots around the petals.

*Una vez seca la flor, colorear con polvos pétalo. Con color marrón, hacer unos puntitos por todo el pétalo.*



### Step 6:

Take some round headed white flower stamens and make two (2) groups of four (4). Glue on the center of the flower. With green gumpaste make a small ball and flatten it slightly. With a small scissor make some cuts and glue it to the center of the flower.

*Para hacer el centro de la flor, hacer 2 grupos de 4 pistilos cada uno y amarrar al centro. Pegar a la flor. Con masa verde oscuro, realizar una bolita, aplanar un poco y con una tijera pequeña de punta fina, hacer unos cortes. Dar tonos marrones con polvo pétalo y pegar al centro.*





### Step 7:

To make the leaves, roll out some green gumpaste and cut out at least 12 leaves. Insert a small piece of wire and mark with a leaf veiner. Soften the edges and, once dry, color them with brown and green edible petal dust.

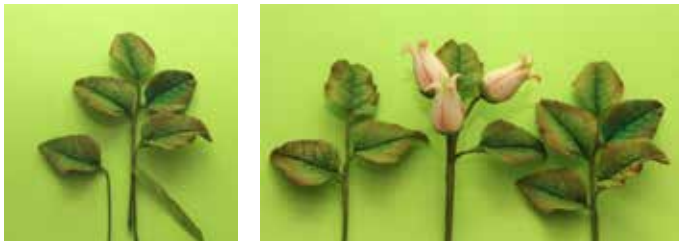
*Para la realizar las hojas, extender masa de color verde musgo dejando en el centro un poquito más gruesa. Cortar 12 hojas con el cortador e insertar un alambre de floristería forrado. Colocar sobre un marcador de hojas y hacer presión. Voltear la hoja y afinar las orillas con bolillo. Afinar un poco la punta y dar forma al poner a secar. Colorear las hojas con polvo pétalo verde en el centro y marrón en las orillas.*



### Step 8:

Arrange some leaves with buds.

*Armar unos ramos con varias hojas y algunos con los botones de la flor.*



### Step 9:

To assemble the top, make a sugar paste half ball and glue to the round pastillage piece. Cover with royal icing. Insert the flower, leaves, buds and any other decoration. If you are going to place some leaves to hang down, place those once the arrangement is attached to the base piece. Glue this arrangement to the top of the base with royal icing and let it dry.

*Para armar la parte superior del arreglo, realizar una media bolita de masa y pegar a la placa redonda de pastillaje. Cubrir con glasé y realizar unos puntos con glasé por todo el contorno de la media bolita. Insertar las flores y cualquier otra decoración que desee. Si va a colocar un ramito que cuelgue, déjelo para colocarlo una vez que este pegada esta pieza a la base. Pegar este arreglo a la base con glasé real y dejar secar. 🍰*

