



## DESIGN MOULDS

Stampi per decorare torte a rilievo.

Ideale con pasta di Zucchero Facile.

Step 1: Stendere la Pasta di zucchero Facile fino ad uno spessore di 2mm. Spolverare leggermente lo stampo con amido di mais. Appoggiare la pasta sul Design Mould e premere con il palmo della mano per farla aderire a tutte le cavità. Premere con il mattarello progressivamente finché il bordo superiore dello stampo taglia la pasta.

Step 2: Spennellare la superficie della pasta con acqua e, con il punteruolo, eliminare gli elementi non desiderati del Design Mould.

Step 3: Tirare delicatamente le estremità dello stampo in varie direzioni per allentare la pasta.

Step 4: Appoggiare lo stampo al sotto-torta e con il palmo della mano far aderire uniformemente la decorazione alla torta.

Step 5: Togliere delicatamente il Design Mould accertandosi che tutta la decorazione di Pasta Facile sia perfettamente aderita alla torta.

## DESIGN MOULDS

Moulds for decorating embossed cakes.

Ideal with Fondant Facile.

Step 1: Roll-out the "Fondant Facile" to a thickness of 2mm. Dust the mould lightly with cornflour. Lay the fondant on the Design Mould and press with the palm of your hand in order to fill the cavities completely.

Press with the rolling pin until the top border cuts the paste.

Step 2: Brush the surface of the paste with water and eliminate unwanted elements from the Design Mould with the pick.

Step 3: Pull the extremities of the mould in various directions to loosen the paste.

Step 4: Place the mould on the cake board and with the palm of your hand apply the decoration uniformly to the cake.

Step 5: Delicately remove the Design Mould being sure that the entire "Fondant Facile" decoration is perfectly attached to the cake.