

CIRCLE SQUARES

tutorial



#1 TINT & CUT SUGARPASTE

1 Dose color as seen below.
Doser le colorant comme ci-dessous.
Farbe wie auf Bild dosieren.



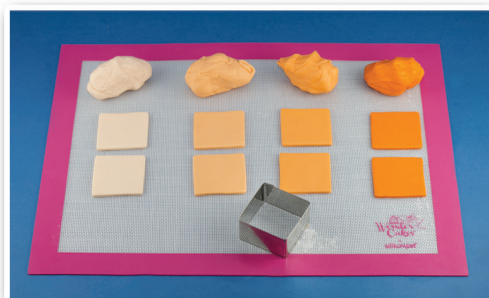
2 Blend colored gel into sugarpaste.
Incorporer le colorant dans la PAS*.
Farbgel mit Zuckerpaste verkneten.



3 Roll out sugarpaste 3mm thick.
Abaisser la PAS* à 3mm d'épaisseur.
Zuckerpaste 3mm dick auswallen.



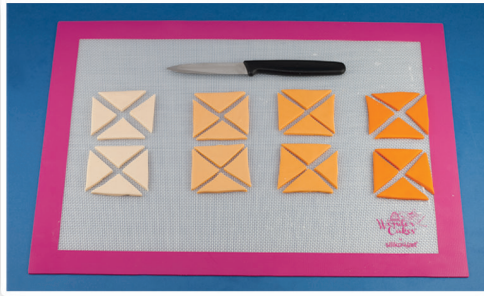
4 Cut into squares.
Couper des carrés.
Quadrate ausstechen.



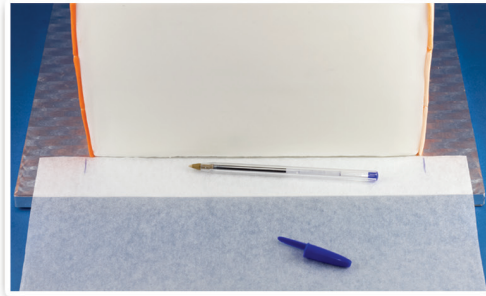
#2 ARRANGE TRIANGLES



- 5 Cut diagonally to obtain 4 triangles.
Couper les diagonales.
Diagonalschnitt um 4 Dreiecke zu erhalten



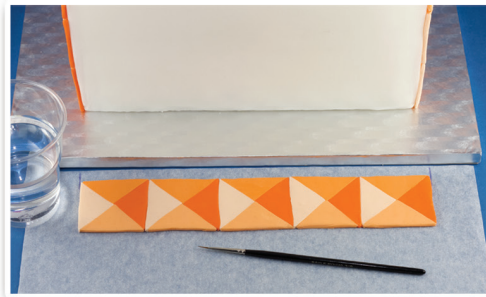
- 6 Measure width onto parchment paper.
Marquer la largeur du gâteau.
Breite auf Pergamentpapier markieren.



- 7 Glue triangle edges together.
Coller les triangles ensemble.
Dreiecke zusammenkleben.

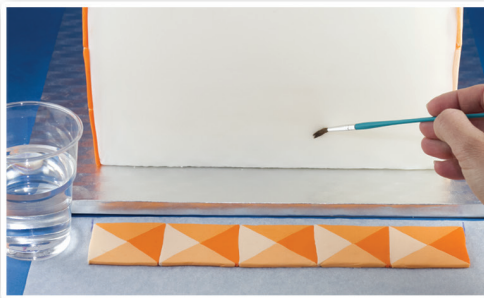


- 8 Repeat until desired width.
Répéter jusqu'à obtenir la bonne largeur.
Bis zur gewünschten Breite wiederholen.

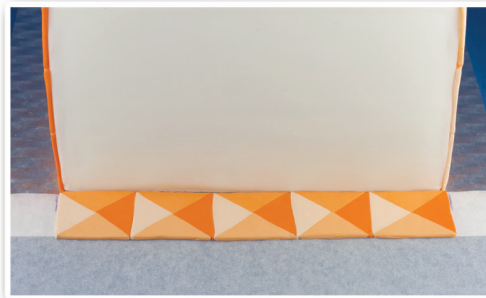


#3 ADHERE TO CAKE

- 9 Apply a little water onto cake.
Appliquer un peu d'eau sur le gâteau.
Kuchen mit ein wenig Wasser nfeuchten.



- 10 Position strip next to cake.
Positionner les carrés près du gâteau.
Streifen neben Kuchen platzieren.



- 11 Raise parchment strip onto cake.
Appliquer les carrés sur le gâteau.
Pergamentpapier auf Kuchen anbringen.



- 12 Repeat as much as needed.
Répéter autant de fois que nécessaire.
So oft wie notwendig wiederholen.

