

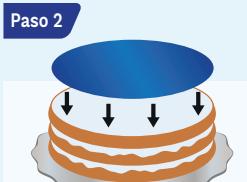
How to use wafer discs

Cómo usar discos de oblea • Comment utiliser les disques en azyme
Como usar os discos de obreia

Iced Cakes • Tartas con glaseado • Pâtisseries avec glaçage • Bolos com cobertura Glacé



- Ice the cake (Buttercream, cream, syrup, chocolate, etc.)
- Glasear el pastel (Buttercream, nata, almíbar, chocolate, etc) y alisar la superficie sobre la que se va a poner el disco de oblea.
- Glacer le gâteau (crème au beurre, crème, sirop, chocolat, etc.)
- Cobra o bolo com glacê (creme de manteiga, natas, xarope, chocolate, etc.)



- Place the wafer disc on the cake.
- Coloca el disco de oblea sobre la tarta.
- Placez le disque en papier azyme sur le gâteau.
- Coloque o disco wafer no bolo.



- *Optional: Apply cold gel or clear gel coating on the disc to give it a shine.
- *Opcional: Aplica gel frío o cobertura transparente en gel sobre el disco para darle brillo.
- *Optionnel : Appliquez de la gelée froide ou une couverture transparente en gelée sur le disque pour le faire briller.
- *Opcional: Aplique gel frío ou cobertura de gel transparente no disco para lhe dar brilho.



decorate to your liking
decora a tu gusto
décorez à votre goût
decore ao seu gosto

Fondant Cakes • Tartas con Fondant • Pâtisseries avec Fondant • Bolos de Fondant



- Cover the cake with fondant and smooth.
- Cubre el pastel con fondant y alisa la superficie sobre la que se va a poner el disco de oblea.
- Recouvrez le gâteau de fondant puis lissez-le.
- Cobra o bolo com fondant e pasta sem grumos.



- Apply edible glue to the base of the wafer disc.
- Aplica pegamento alimentario en la base del disco de oblea (poco para evitar que se humedezca el disco).
- Appliquez de la colle alimentaire sur la base du disque en papier azyme.
- Aplique cola comestível na base do disco wafer.



- Place the wafer disc on the cake.
- Coloca el disco de oblea sobre la tarta.
- Placez le disque en papier azyme sur le gâteau.
- Coloque o disco wafer no bolo.



- *Optional: Apply cold gel or clear gel coating on the disc to give it a shine.
- *Opcional: Aplica gel frío o cobertura transparente en gel sobre el disco para darle brillo.
- *Optionnel : Appliquez de la gelée froide ou une couverture transparente en gelée sur le disque pour le faire briller.
- *Opcional: Aplique gel frío ou cobertura de gel transparente no disco para lhe dar brilho.

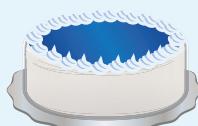
Tips • Consejos • Conseils • Dicas



- Place the wafer disk on the cake just before serving.
- Poner el disco de oblea sobre la tarta justo antes de servir.
- Placer le disque en papier azyme sur le gâteau juste avant de servir.
- Coloque o disco wafer no bolo imediatamente antes de servir.



- You can freeze it, except for cakes with cream toppings, as it will moisten the disc and spoil the result.
- Se puede congelar, excepto las tartas con coberturas de nata, ya que humedecerá el disco y estropeará el resultado.
- Il est possible de le congeler, sauf sur des gâteaux à la crème, car le papier azyme risque de s'humidifier, ce qui gâcherait la présentation.
- Pode congelá-lo, exceto bolos com coberturas de creme, uma vez que humedecer o disco e estragar o resultado.



- Give it the final touch by making cream decorations just around the edges of the wafer disc to prevent them from rising.
- Dale el toque final haciendo decoraciones de crema justo alrededor de los bordes del disco de oblea para evitar que estos se eleven.
- Apportez la touche finale en réalisant des décos avec de la crème tout autour des bords du disque en papier azyme, ce qui permettra également d'empêcher qu'ils se relèvent.
- Dê um toque final ao colocar decorações em creme na borda do disco wafer para evitar que suba.