



Cómo usar discos de oblea

How to use wafer discs

Comment utiliser les disques en azyme

Como usar os discos de obreia



deKora

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

Paso 1



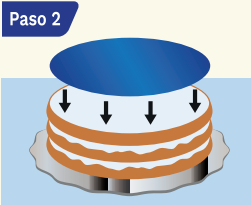
ES Glasear el pastel (Buttercream, nata, almibar, chocolate, etc) y alisar la superficie sobre la que se va a poner el disco de oblea.

UK Ice the cake (Buttercream, cream, syrup, chocolate, etc.)

FR Glacer le gâteau (crème au beurre, crème, sirop, chocolat, etc.)

PT Cobre o bolo com glacé (creme de manteiga, natas, xarope, chocolate, etc.)

Paso 2



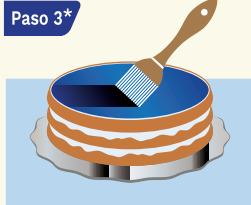
ES Coloca el disco de oblea sobre la tarta.

UK Place the wafer disc on the cake.

FR Placez le disque en papier azyme sur le gâteau.

PT Coloque o disco wafer no bolo.

Paso 3*



ES *Opcional: Aplica gel frío o cobertura transparente en gel sobre el disco para darle brillo.

UK *Optional: Apply cold gel or clear gel coating on the disc to give it a shine.

FR *Optionnel : Appliquez de la gelée froide ou une couverture transparente en gelée sur le disque pour le faire briller.

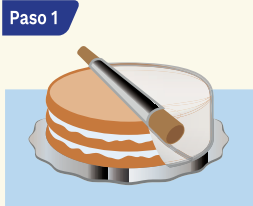
PT *Opcional: Aplique gel frio ou cobertura de gel transparente no disco para lhe dar brilho.



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

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

Paso 1



ES Cubre el pastel con fondant y alisa la superficie sobre la que se va a poner el disco de oblea.

UK Cover the cake with fondant and smooth.

FR Recouvrez le gâteau de fondant puis lissez-le.

PT Cobre o bolo com fondant e pasta sem grumos.

Paso 2



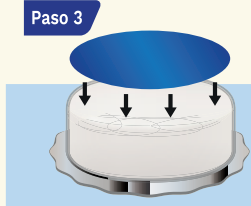
ES Aplica pegamento alimentario en la base del disco de oblea (poco para evitar que se humedezca el disco).

UK Apply edible glue to the base of the wafer disc.

FR Appliquez de la colle alimentaire sur la base du disque en papier azyme.

PT Aplique cola comestível na base do disco wafer.

Paso 3



ES Coloca el disco de oblea sobre la tarta.

UK Place the wafer disc on the cake.

FR Placez le disque en papier azyme sur le gâteau.

PT Coloque o disco wafer no bolo.

Paso 4*



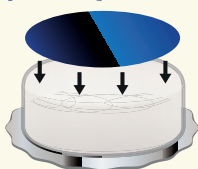
UK *Opcional: Aplica gel frío o cobertura transparente en gel sobre el disco para darle brillo.

ES *Optional: Apply cold gel or clear gel coating on the disc to give it a shine.

FR *Optionnel : Appliquez de la gelée froide ou une couverture transparente en gelée sur le disque pour le faire briller.

PT *Opcional: Aplique gel frio ou cobertura de gel transparente no disco para lhe dar brilho.

Consejos • Tips • Conseils • Dicas

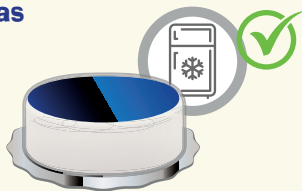


ES Poner el disco de oblea sobre la tarta justo antes de servir.

UK Place the wafer disk on the cake just before serving.

FR Placer le disque en papier azyme sur le gâteau juste avant de servir.

PT Coloque o disco wafer no bolo imediatamente antes de servir.

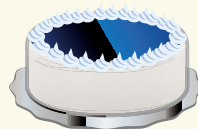


ES Se puede congelar, excepto las tartas con coberturas de nata, ya que humedecerá el disco y estropeará el resultado.

UK You can freeze it, except for cakes with cream toppings, as it will moisten the disc and spoil the result.

FR 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.

PT Pode congelá-lo, exceto bolos com coberturas de creme, uma vez que humedecer o disco e estragar o resultado.



ES Dale el toque final haciendo decoraciones de crema justo alrededor de los bordes del disco de oblea para evitar que estos se eleven.

UK Give it the final touch by making cream decorations just around the edges of the wafer disc to prevent them from rising.

FR Apportez la touche finale en réalisant des décorations avec de la crème tout autour des bords du disque en papier azyme, ce qui permettra également d'empêcher qu'ils se relèvent.

PT Dê um toque final ao colocar decorações em creme na borda do disco wafer para evitar que suba.

Dekora Innova, S.A.U.
P. I. Las Atalayas. C/ Florín, 30 · 39
03114 Alicante (Spain) Tel.: (+34) 965 94 30 33

www.dekora.es