Süße Dekorationen

Royal Icing - Aufleger „Frühling“

~ NUR DIE VORLAGE ~

Anne Lindemann
GinkgoGrafix | GinkgoWerkstatt

Vielen Dank, dass du dich für eine meiner Vorlagen entschieden hast.

Alle meine Vorlagen sind von mir persönlich entworfen und getestet worden.
Die Fotos zeigen dir immer nur ein Beispiel, aber natürlich kannst du dich auch kreativ austoben und etwas Neues ausprobieren. Die Grundformen sollten aber möglichst gleich bleiben, da diese oft direkt aufeinander abgestimmt sind.

Wenn du magst, so zeig mir doch Fotos von deinen fertigen Werken. Ich würde mich sehr darüber freuen :)

Falls du Fragen zu einer meiner Anleitungen oder Vorlagen hast, so erreichst du mich per Mail unter hallo@ginkgowerkstatt.de oder unter den folgenden Adressen

Webseite: www.ginkgowerkstatt.de

Facebook: facebook.com/ginkgowerkstatt

Instagram: instagram.com/ginkgowerkstatt/

Pinterest: pinterest.com/ginkgowerkstatt/

Allgemeine Hinweise

Zu fast allen meinen Vorlagen gibt es auch entsprechende Anleitungen.
Solltest du eine genaue „Schritt für Schritt“ Anleitung benötigen, so schau bitte in meinen Shops vorbei.

Wichtig:
Trotz aller Sorgfalt kann es sein, dass sich eventuell Fehler eingeschlichen haben.
Eine Haftung dafür wird nicht übernommen.

Falls dir etwas auffallen sollte, dann gib mir doch bitte Bescheid, so dass ich den Fehler korrigieren kann.

Royal Icing

Auf meiner Webseite findest du unter dem folgenden Link einen Beitrag zum Thema Royal Icing.
Dort habe ich alles zusammengefasst, was zu dem Thema wichtig und wissenswert ist.
Den Beitrag werde ich von Zeit zu Zeit auch aktualisieren, so dass er immer auf dem neuestem Stand ist (basierend auf meinen eigenen Erfahrungen).

Wenn du dich bereits mit Royal Icing auskennst, kannst du dir das durchlesen, musst aber nicht. Hast du noch keine Erfahrung mit Royal Icing, dann solltest du es dir auf alle Fälle durchlesen, um dir das Arbeiten zu erleichtern.

• http://ginkgowerkstatt.de/royal-icing/

Nutzungsbedingungen

Alle Anleitungen (inkl. Bilder, Texte, ...) und darin gezeigte Modelle unterliegen dem Urheberrecht von Anne Lindemann (GinkgoGrafix / GinkgoWerkstatt) und dürfen ohne schriftliche Genehmigung in keiner Form (digital oder gedruckt), weder im Ganzen noch in Teilen, vervielfältigt werden.

Das heißt unter Anderem, dass wenn du eine Vorlage/Anleitung gekauft hast, dass du diese nicht an deine Freude und Bekannte weitergeben darfst.

Als Ausnahme erlaube ich die Verwendung für Schulen, Kindergärten oder anderen Einrichtungen, die mit Kindern arbeiten. In diesem Fall reicht ein Download/Kauf zur Verwendung für alle.
Eine Weitergabe z.B. an Eltern, um zuhause damit zu arbeiten, ist jedoch nicht gestattet.

Es ist ausschließlich der private, nicht-kommerzielle Gebrauch zulässig.

Datenschutz

Alle wichtigen Informationen rund um den Datenschutz (bei Kauf / Kontaktaufnahme) findest du hier:

https://ginkgowerkstatt.de/datenschutz/

1 Zum Arbeiten lege deine ausgedruckte Vorlagen in eine Prospekthülle oder befestige sie unter einer anderen glatten Folie. Eventuell hilft es dir auch, wenn du die Vorlage mitsamt Folie auf einem Cakeboard o.ä. fixierst - so kannst du beim Arbeiten die Vorlage rotieren, ohne das du sie unter Umständen knickst..

Arbeite dann die Vorlagen schrittweise nach. Beim Aufleger bietet es sich an mit dem inneren Ring zu starten und dann die einzelnen Segmente abzuarbeiten. Innenliegende Details kannst du als Letztes hinzufügen. Beim Schmetterling kannst du entweder in Segmenten arbeiten oder die Flügelteile als eins ausfüllen.

Sind deine Royal Icing Elemente fertig gib ihnen ausreichend Zeit zum Trocknen(min. 24 Stunden). Bleibt beim Lösen Royal Icing an der Folie kleben, ist es noch nicht 100% durchgetrocknet.

Sofern du nicht mit farbigem Royal Icing gearbeitet hast, kannst du nach dem Trocknen deinen Aufleger bemalen, mit Airbrush verzieren oder anderweitig dekorieren.
Nach dem Bemalen sollte das Royal Icing allerdings nochmal eine Weile trocknen.

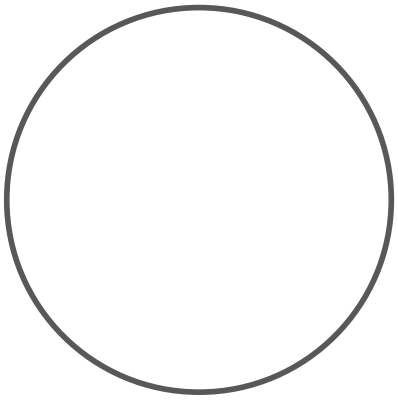
Zum Lösen schiebe die Royal Icing Elemente am Besten über eine glatte Kante. Entferne dazu die Vorlage (das Papier ist manchmal zu steif). Schiebe es aber nie komplett über die Kante, sondern immer nur stückweise, bis du es auf der Folie bewegen kannst.

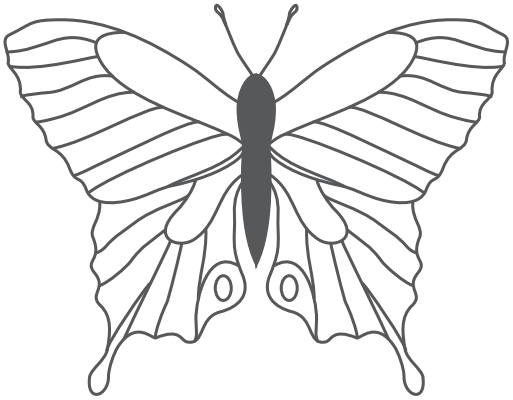
Für den Schmetterling geben etwas Royal Icing (nicht zu dünn) auf den Mittelteil, füge die Flügel vorsichtig hinzu und stütze sie, bis sie fest sitzen, ab. Anschließend kannst du deine Dekorationen für die Torte nutzen.

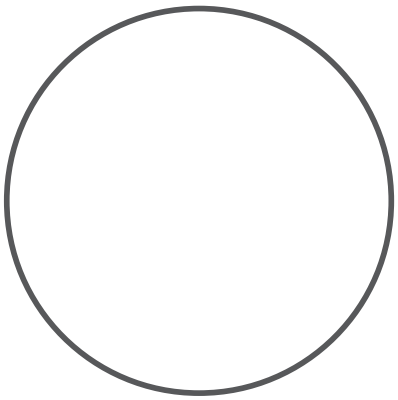
Alle Anleitungen (inkl. Bilder, Texte, ...) und darin gezeigte Modelle unterliegen dem Urheberrecht von Anne Lindemann (GinkgoGrafix / GinkgoWerkstatt). Es ist ausschließlich der private Gebrauch zulässig.
Weitere Informationen auf Seite 1.

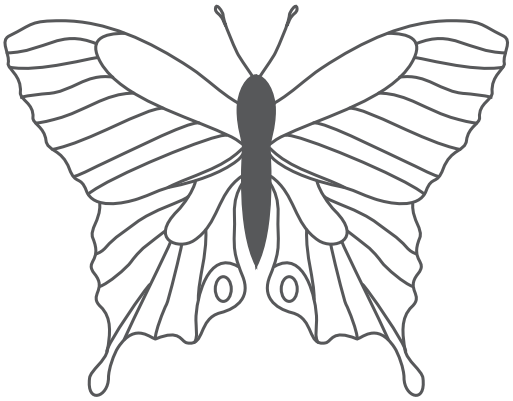
Für runde Torten mit einem Durchmesser von ca. 15 cm geeignet.
Um den Aufleger für größeren Torten anzupassen, muss die rote gestrichelte Linie den Außenkanten deiner Torte entsprechen.

Durchmesser 18 cm -> Vergrößerung 120%
Durchmesser 20 cm -> Vergrößerung 133%
Durchmesser 26 cm -> Vergrößerung 173%

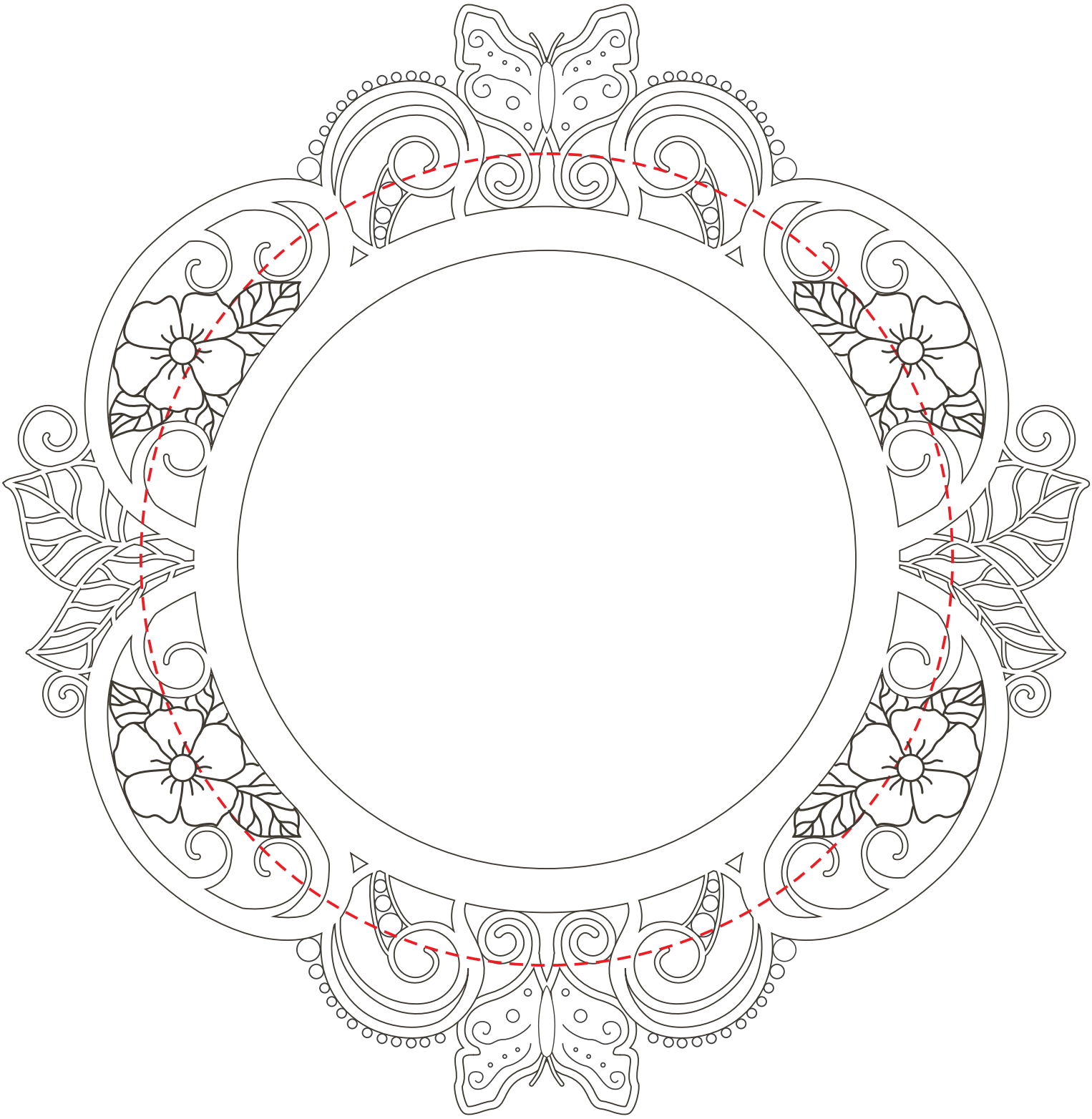








Alle Anleitungen (inkl. Bilder, Texte, ...) und darin gezeigte Modelle unterliegen dem Urheberrecht von Anne Lindemann (GinkgoGrafix / GinkgoWerkstatt). Es ist ausschließlich der private Gebrauch zulässig.
Weitere Informationen auf Seite 1.



Alle Anleitungen (inkl. Bilder, Texte, ...) und darin gezeigte Modelle unterliegen dem Urheberrecht von Anne Lindemann (GinkgoGrafix / GinkgoWerkstatt). Es ist ausschließlich der private Gebrauch zulässig.
Weitere Informationen auf Seite 1.