

by **GADNIC**

MANUAL DE USUARIO

REPOS003

Índice

Español.....	3
Patrón de diseño.....	3
Preparación de bolsa de graseado.....	5

Português.....	7
Padrão	7
Preparando os Sacos de Confeitar.....	9

English.....	11
Pattern Chart.....	11
Preparing the Icing Bags.....	13

Patrón de Diseño



Patrón de Diseño



Cómo Decorar Pasteles

Existen muchos métodos y técnicas diferentes para decorar pasteles. Los aprenderás a medida que tu experiencia crezca. Aquí te enseñaremos decoración básica de pasteles. En el suministro para decorar pasteles, te hemos proporcionado todo lo que necesitas. Vamos a aprender cómo usar cada elemento para decorar pasteles.

Preparación de las Bolsas de Glaseado:

Para comenzar la decoración de pasteles con puntas de glaseado, necesitas preparar las bolsas de glaseado. Usa bolsas de glaseado desechables o bolsas de silicona reutilizables.

Puedes usar bolsas de glaseado con o sin acoplador. Te recomendamos que lo uses con acoplador para que puedas cambiar las puntas de glaseado sin cambiar la bolsa de glaseado. Aquí te mostramos cómo preparar tu bolsa de glaseado con acoplador.

Paso 1- Toma una bolsa de glaseado, un acoplador y una punta de glaseado. Puedes seleccionar la punta de glaseado del patrón de diseño. Retira la porción superior del acoplador girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

Paso 2- Inserta la parte inferior del acoplador en la bolsa de glaseado y corta la bolsa de glaseado en consecuencia.

Paso 3- Coloca la punta de glaseado en el acoplador.

Paso 4- Coloca la parte superior del acoplador en la punta y apriétala girando en sentido horario.



Paso 5: Coloca tu manga pastelera en un vaso y dobla la parte izquierda de la manga alrededor del vaso. De esta manera, podrás llenar la manga pastelera de manera eficiente.

Paso 6: Llena la manga pastelera con el glaseado.

Paso 7: Después de llenar la manga pastelera, despliégala del vaso. Y aprieta el glaseado para que comience a salir por la punta. Limpia la punta con un pañuelo de papel.



También puedes obtener un libro electrónico escaneando el código QR.



Padrão de Decoração



Padrão de Decoração



Como Decorar Bolos

Existem muitos métodos e técnicas diferentes para decorar bolos. Você aprenderá à medida que sua experiência crescer. Aqui, ensinaremos a decoração básica de bolos. No suprimento para decorar bolos, fornecemos tudo o que você precisa. Vamos aprender como usar cada item para decorar bolos.

Preparando os Sacos de Confeitar:

Para começar a decorar bolos com bicos de confeitar, você precisa preparar os sacos de confeitar. Use sacos de confeitar descartáveis ou sacos de silicone reutilizáveis. Você pode usar sacos de confeitar com ou sem acoplador. Recomendamos que você use com acoplador para que possa trocar os bicos de confeitar sem trocar o saco de confeitar. Aqui está como preparar seu saco de confeitar com acoplador.

Passo 1- Pegue um saco de confeitar, um acoplador e uma ponta de confeitar. Você pode selecionar a ponta de confeitar no padrão de decoração. Remova a porção superior do acoplador girando no sentido anti-horário.

Passo 2- Insira a parte inferior do acoplador no saco de confeitar e corte o saco de confeitar de acordo.

Passo 3- Coloque a ponta de confeitar no acoplador.

Passo 4- Coloque a parte superior do acoplador na ponta e aperte girando no sentido horário.



Passo 5 - Coloque sua bolsa de confeitar em um copo e dobre a parte esquerda da bolsa de confeitar ao redor do copo. Assim, você pode encher o saco de confeitar de forma eficiente.

Passo 6 - Encha o saco de confeitar com o glacê.

Passo 7 - Após encher o saco de confeitar, desdobre a bolsa de confeitar do copo. E aperte o glacê para começar a sair pela ponta. Limpe a ponta com um lenço de papel.



Também é possível obter um eBook escaneando o código QR.



Pattern Chart



Pattern Chart



How to decorate Cakes

There is a lot of different method and techniques to decorate cake. You will learn them as your experience will grow. We will teach you here basic cake decorating. In Cake decorating supply, we have provided you everything which you need to decorate cake. Let's learn how to use each item for decorating cake.

Preparing the Icing Bags:

To start cake decoration with icing tips, you need to prepare icing bags. Use disposable icing bag or reusable silicon bag.

You can use icing bags with or without coupler. We will recommend you to use it with coupler so you can change icing tips without changing icing bag. Here is how you prepare your icing bag with coupler.

Step 1- Take one icing bag, one coupler and one icing tip. You can select icing tip from pattern chart. Remove coupler upper portion by rotating it counter clock wise.

Step 2- Insert coupler lower part in icing bag and cut icing bag accordingly.

Step 3- Put icing tip on the coupler

Step 4- Put coupler upper part on tip and tight it by rotating clock wise.



Step 5- Put your icing bag in Cup and fold left portion of icing bag around cup. So you can fill icing efficiently.

Step-06 Fill the icing bag with icing.

Step-7 After filling icing, unfold icing bag from cup. And squeeze icing blow so it start coming out from tip. Clean the tip with tissue.



You can also get Ebook by scanning QR code





SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar