Downloaded from: justpaste.it/6b5wz

5 Metode Menghias Kue Ultah Biar Acara Ulang Tahun Kian Berkesan

Adanya kue adalah komponen penting dari sebuah perayaan ulang tahun, bagus untuk diri sendiri, keluarga, maupun sahabat. Lazimnya kue ultah memang berupa kue bolu. Namun yang membuatnya terlihat cantik dan semarak yaitu hiasan yang dipasang di atasnya.

Terdapat berbagai cara mendekorasi kue ulang tahun yang melibatkan beraneka macam teknik serta bahan. Mulai dari hiasan sederhana hingga yang kompleks. Hal ini tentu saja disesuaikan dengan tema ulang tahun dan karakter mereka yang sedang berulang tahun. Cek informasi tentang selamat ulang tahun bahasa jerman disini.

Ayo simak Lima metode menghias kue ultah seperti di bawah ini!

1. Mendekorasi kue ultah dengan butter cream

Metode mendekorasi kue ultah yang pertama dan tentu saja mudah yakni dengan memakai butter cream. Butter cream yaitu macam krim yang terbuat dari campuran mentega dan gula pasir. Butter cream awam diaplikasikan untuk menutupi segala permukaan kue sebelum dihias. Butter cream berguna seperti lem yang membuat hiasan lain benar-benar menempel pada kue. Tak cuma dipakai sebagai penutup kue ultah, butter cream juga lazim diwujudkan frosting pada cucpcake.

2. Mendekorasi kue ultah dengan butter cream dan spuit

Sesudah kamu selesai melapisi kue ulang tahun menerapkan butter cream, langkah selanjutnya ialah membuat hiasan menggunakan butter cream pula. Caranya adalah dengan memasukkan butter cream ke dalam plastik segitiga atau yang umum disebut dengan piping bag. Sebelum butter cream dimasukkan ke dalam piping bag, masukkan terutamanya dulu alat berbentuk kerucut atau yang awam disebut dengan spuit. Spuit mempunyai banyak sekali bentuk, tidak cuma kerucut saja. Ada yang polos, spuit bintang, spuit berlubang kecil, spuit mawar, dan spuit daun. Masing-masing spuit sama dengan namanya digunakan untuk membentuk jenis-variasi bentuk yang Anda inginkan.

3. Menghias kue ultah mengaplikasikan wafer coklat dan permen coklat

Seandainya Anda menemui kesusahan menggunakan spuit, maka metode mendekorasi kue ultah yang ketiga ini yaitu pilihan menghias kue ulang tahun yang gampang. Sebelumnya tentu Anda seharusnya melapisi kue Anda dengan butter cream cokelat. Setelah semua bagian kue telah terlapisi, pasang satu per satu wafer cokelat di bagian samping kue. Agar

dapat melekat, terakhir kamu mengikatnya memakai pita. Taburkan permen coklat di atas bagian kue hingga tertutup. Simpan dalam kulkas.

4. Menghias kue ulang tahun menggunakan coklat blok
Cara lain untuk menghias kue ulang tahun yakni dengan mengaplikasikan cokelat blok. Caranya hampir sama saat kamu memperhatikan hiasan pada kue black forest. Coklat blok diaplikasikan dengan cara diparut atau dengan memotongnya tipis-tipis atau Anda potong cocok format yang Anda inginkan. Sebelumnya tentu Anda harus melapisi kue Anda dengan butter cream.

5. Mendekorasi kue ultah menerapkan fondant
Cara menghias kue selanjutnya yaitu dengan mengaplikasikan fondant. Fondant ialah pasta gula yang tentu saja manis dengan tekstur elastis seperti lilin atau malam yang biasa dimainkan oleh anak-anak. Fondant tanpa pewarna berwarna putih sebab tentu saja terbuat dari gula. Dengan teksturnya yang elastis inilah, Anda bisa dengan mudah membuat wujud yang kamu inginkan.

Itulah sebagian sistem yang dapat kamu coba untuk menghias kue ulang tahun. Silakan mencobanya untuk membikin acara ultah yang akan digelar makin semarak dan semarak.