

Dessus de gâteau en forme de papillon brodé

par Emily McGinley



Faites la connaissance d'Emily McGinley, spécialiste mondiale principale des produits HUSQVARNA® VIKING®, qui transforme son temps libre en un tourbillon de projets de couture créatifs. Dans ce tutoriel, Emily partage son expertise pour nous apprendre à fabriquer un magnifique papillon en guise de décoration de gâteau. Comme elle le dit elle-même, « je suis bien meilleure couturière que décoratrice de gâteaux, alors j'étais déterminée à ajouter une décoration brodée ». Ce papillon brodé indépendant ajoute non seulement une touche unique et magnifique à votre gâteau, mais il a également une fonction pratique en protégeant votre glaçage du film alimentaire si votre gâteau n'a pas de sommet sphérique. Plongez dans ce merveilleux projet de projet de bricolage pour rendre votre prochain gâteau vraiment mémorable !

Fournitures :

- Machine à coudre et à broder HUSQVARNA® VIKING®
- Stabilisateur soluble à l'eau
- Fil à broder
- Bobines
- Bol
- Pistolet à colle chaude
- Colle chaude
- Brochettes en bois
- Ciseaux ou scie solides
- Règle
- Gâteau 😊

Broder le motif autonome

1. Choisissez un motif de broderie autonome. De nombreuses machines sont livrées avec un ou plusieurs motifs de broderie libres intégrés.

Conseil : vous pouvez également trouver facilement des motifs de broderie autonomes dans la bibliothèque mySewnet à l'adresse www.mysewnet.com.

Utilisez la fonction de recherche et de filtrage.

2. Étirer l'entoilage soluble dans l'eau dans le cercle pour broder.



3. Si vous brodez une couleur, veillez à utiliser une canette de fil assorti plutôt qu'une canette de fil blanc, car vous verrez le dessous de la broderie plus tard.

4. Lorsque votre motif de broderie est terminé, coupez autant d'entoilage que possible.



5. Rincez soigneusement le reste dans un bol d'eau chaude. N'enlevez pas tout l'entoilage du motif de broderie, vous ne voulez pas voir d'entoilage en dehors du motif.



6. Une fois que vous avez retiré l'entoilage, laissez sécher le motif de broderie. N'oubliez pas que l'état dans lequel repose le motif de broderie détermine la façon dont il séchera.

Conseil : lorsque j'ai fait le papillon, j'ai placé le mien entre deux tasses pour que les ailes soient courbées une fois sèches.

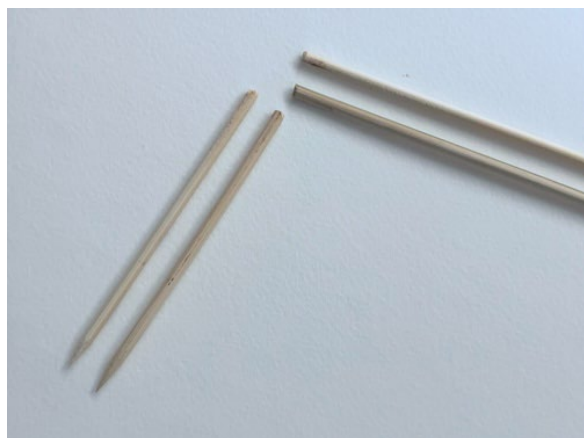
Finir la décoration

7. Mesurez la hauteur approximative de votre gâteau .

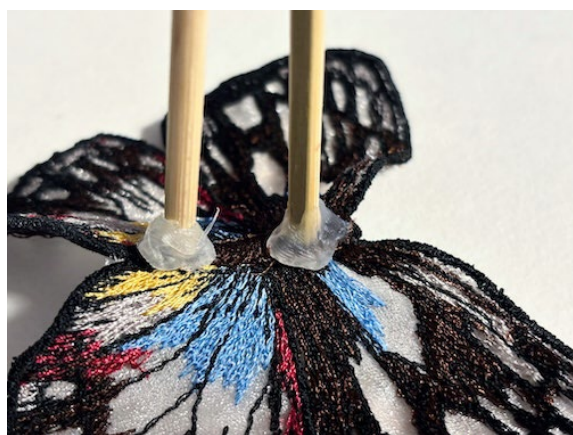
8. Soustrayez 2 à 5 cm de cette taille et marquez -la sur votre brochette .

Note : Vous devez mesurer à partir de l'extrémité pointue lors du marquage .

9. Couper ou scier les brochettes à cet endroit et utiliser l'extrémité pointue .



10. Lorsque la broderie est complètement sèche, utilisez de la colle chaude pour fixer l'extrémité coupée des brochettes à la broderie .



11. Placez la décoration dans votre gâteau et veillez à ce que la broderie ne touche pas le gâteau, mais flotte légèrement au -dessus.

Conseil supplémentaire : si vous utilisez ce film pour protéger votre glaçage, veillez à le couper de manière à ce qu'il puisse pendre au-dessus du gâteau. J'ai utilisé deux morceaux qui se croisent et j'ai fixé le film sous le support. Et n'oubliez pas : plus la décoration est haute, moins le film alimentaire risque de toucher le glaçage.