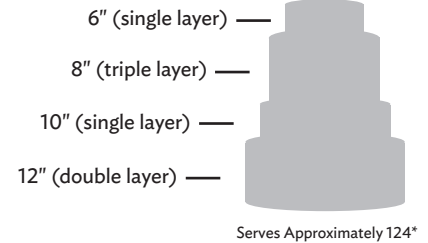


Glitz & Glamour

As Shown



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#7071 Peony†

OTHER DECORATIONS

#12323 Jeweled Brooch

#17266 Silver Diamante Trim
Diamond Monogram
See DecoPac.com for
full list of monograms.

SILVER FOIL CAKE BOARD

#6827 14" Round

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

#5233 6" Round

#5235 8" Round

#5237 10" Round

SEPARATOR PLATES

#38146 6" Round - White

#38148 8" Round - White

#38145 10" Round - White

OTHER SUPPLIES

#37911 Bakery Crafts EZ-Cut
Columns

#7756 Fishnet Silicon Mat

#18280 White Cake Lace

PREMIUM COLOR

#12475 Pearl Shimmer Airbrush

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#19342 22" x 22" x 15½"

#19343 10" x 10" x 5"

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Prepare White Cake Lace per instructions.
2. Spread on Fishnet Silicone Mat (make 2).
3. Place cake layers on coordinating cake boards and base ice with white Buttercream. Ice triple layer 8" cake last.
4. Immediately before icing sets, carefully remove cake lace from silicone mat and apply to side of 8" cake. If icing is already set, mist icing before applying Cake Lace.
5. Airbrush 8" cake with Pearl Shimmer.
6. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 12" cake. Attach columns to 10" separator plate and insert into 12" cake.
7. Repeat step 6 with remaining cakes and stack.
8. Cut white Fondant DecoShapes Strips in half lengthwise. Measure height of 12" cake and cut enough strips to go around cake that length.
9. Airbrush strips with Pearl Shimmer and allow to dry.
10. Apply strips to side of cake using a dot of icing to adhere.
11. Cut 2 rows from Silver Diamante Trim. Apply to cake with a dot of icing.
12. Remove center of Peony Gum paste flower with scissors. Attach Jeweled Brooch to base of one flower petal. Place Peony.
13. Place Monogram letter.

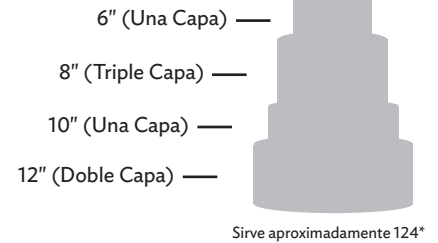
Estimated Decorating Time: 1 hour and 15 minutes

*Servings may vary based on cake cutting technique.

† Gum paste and sugar products are food safe and intended as non-edible decorations only.

Elegancia y Glamur

Como se Muestra



Sirve aproximadamente 124*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#7071 Peonía[†]

OTRAS DECORACIONES

#12323 Broche

#17266 Tira de diamantes plateados
Monograma de diamantes
Consulta el catálogo para obtener información sobre el artículo.

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

#6827 Redonda de 14"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

#5233 Redonda de 6"

#5235 Redonda de 8"

#5237 Redonda de 10"

PLACAS SEPARADORAS

#38146 Redonda de 6", blanca

#38148 Redonda de 8", blanca

#38145 Redonda de 10", blanca

OTROS INSUMOS

#37911 Columnas de corte fácil
Bakery Crafts

#7756 Molde de silicona con forma de red de pesca

#18280 Encaje blanco

COLORES PREMIUM

#12475 Aerógrafo con colorante perlado brillante

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#19342 22" x 22" x 15½"

#19343 10" x 10" x 5"

Instrucciones

Crema que se muestra: Crema de Mantequilla Blanca

1. Prepara el encaje blanco de acuerdo con las instrucciones.
2. Distribuye en el molde de silicona con forma de red de pesca (haz 2).
3. Coloca las capas de pastel en bandejas para pastel a juego y cubre la base con crema de mantequilla blanca. Cubre el pastel de tres capas de 8" en último lugar.
4. Inmediatamente antes de que la crema se endurezca, retira con cuidado el encaje del molde de silicona y colócalo en los lados del pastel de 8". En caso de que la crema ya se haya endurecido, rocíalo antes de aplicar el encaje.
5. Pinta con el aerógrafo el pastel de 8" en color perlado brillante.
6. Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior del pastel de 12". Pega las columnas a la placa separadora de 10" e insértala en el pastel de 12".
7. Repite el paso 6 con el resto de los pasteles y apílalos.
8. Corta las tiras de fondant DecoShapes por la mitad de forma longitudinal. Mide la altura del pastel de 12" y corta una cantidad suficiente de tiras para que rodeen todo el pastel.
9. Pinta con el aerógrafo las tiras en color perlado brillante y deja secar.
10. Adhiere las tiras en los lados del pastel ayudándote con un punto de crema.
11. Corta 2 hileras de la tira de diamantes plateados. Colócalas en el pastel con un punto de crema.
12. Retira el centro de la peonía de pasta de goma con una tijera. Pega el broche a la base de un pétalo de la flor. Coloca la peonía.
13. Coloca la letra del monograma.

Tiempo estimado de decoración: 1 hora y 15 minutos

*Las porciones varían dependiendo en la técnica usada para cortar el pastel.

[†]Pasta de Goma y productos de azúcar son sanos para los alimentos pero destinado como decoración no comestible únicamente.



6 07772 21420 0

#21420 ©2019 DecoPac
Printed in USA