

Quinceañera Contemporary

As Shown

6" (triple layer) —
8" (double layer) —
10" (double layer) —
12" (triple layer) —



Serves Approximately 217*



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#5301 Black Bow†

OTHER DECORATIONS

#17266 Silver Diamante Trim

#18044 Black Single-Faced Ribbon - 2¼"

SILVER FOIL CAKE BOARD

#6834 14" Square

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

#5226 6" Square

#5227 8" Square

SEPARATOR PLATES

#40016 6" Square

#40018 8" Square

OTHER SUPPLIES

#37911 Bakery Crafts EZ-Cut Columns

PREMIUM COLOR

#11808 Princess Pink Gel

#9610 Midnight Black Airbrush

DECORATING TIPS

#11052 #828 Star - Large

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#19341 17½" x 17½" x 11½"

#19342 22" x 22" x 15½"

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

- Place 6", 8", and 10" square cake layers on cake boards. Place 12" cake layer on 14" Square Silver Foil Cake Board.
- Base ice cakes Princess Pink.
- For each layer, measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of cake. Attach to separator plate. Insert into cake. Stack cakes.
- Apply Black Single Faced Satin Ribbon around the base of the 6" and 10" layers.
- Apply Silver Diamante Trim to the 8" layer.
- Using Tip #828, pipe Princess Pink #11808 rosettes on sides of the 12" cake and on top of the 6" cake as shown.
- Airbrush gum paste 15 Ornament Midnight Black.
- Using a small amount of clear piping gel, adhere Silver Diamante Trim to the center of two gum paste Black Bows.
- Using Black Single Faced Satin Ribbon, create large bows as shown. Use a small amount of icing to adhere to cake.
- Using a small amount of icing, adhere gum paste Bows to the front of the ribbon bows as shown.
- Place gum paste 15 Ornament.

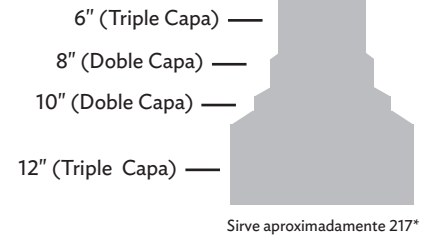
Estimated Decorating Time: 1 hour and 25 minutes

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Quinceañera Contemporánea

Como se Muestra



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#5301 Moño negro[†]

OTRAS DECORACIONES

#17266 Tira de diamantes plateados

#18044 Cinta de una sola cara negra de 2 1/4"

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

#6834 Cuadrada de 14"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

#5226 Cuadrada de 6"

#5227 Cuadrada de 8"

PLACAS SEPARADORAS

#40016 Cuadrada de 6"

#40018 Cuadrada de 8"

OTROS INSUMOS

#37911 Columnas de corte fácil Bakery Crafts

COLORES PREMIUM

#11808 Gel rosa princesa

#9610 Aerógrafo con colorante negro medianoche

PUNTAS PARA DECORAR

#11052 Estrella grande Nro. 828

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#19341 17 1/2" x 17 1/2" x 11 1/2"

#19342 22" x 22" x 15 1/2"

Instrucciones

Crema que se muestra: Crema de Mantequilla Blanca

- Coloca las capas de pastel cuadradas de 6", 8" y 10" sobre las bandejas para pastel. Coloca la capa de pastel de 12" sobre la bandeja para pastel de aluminio blanco cuadrada de 14".
- Cubre la base de los pasteles de rosa princesa.
- Para cada capa, mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior del pastel. Pégalas a una placa separadora. Insértalas en el pastel. Apila los pasteles.
- Coloca la cinta de satén de una sola cara negra alrededor de la base de las capas de 6" y 10".
- Coloca la tira de diamantes plateados en la capa de 8".
- Con una punta (dulla) Nro. 828, haz rosas pequeñas en rosa princesa Nro. 11808 en los lados del pastel de 12" y en la parte superior del pastel de 6" como se muestra en la imagen.
- Pinta con el aerógrafo el adorno con el número 15 de pasta de goma en negro medianoche.
- Con una pequeña cantidad de gel transparente, coloca la tira de diamantes plateados en el centro de dos moños negros de pasta de goma.
- Con la cinta de satén de una sola cara negra, crea moños grandes como se muestran en la imagen. Utiliza una pequeña cantidad de crema para sujetarlos al pastel.
- Adhiere, con una pequeña cantidad de crema, los moños de pasta de goma a la parte frontal de la cinta como se muestra en la imagen.
- Coloca el adorno con el número 15 de pasta de goma.

Tiempo estimado de decoración: 1 hora y 25 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 20837 7

#20837 ©2019 DecoPac
Printed in USA