

5" (double layer) —

6" (double layer) —

8" (double layer) —

10" (double layer) —

Serves Approximately 88*



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#18065 – Flower Buds Asst.†

#18068 – Ruffled Edge Rose†

#18070 – Blossom Asst.†

#18071 – Magnolia Asst.†

WHITE FOIL CAKE BOARD

#6712 – 12" Round

CORRUGATED CAKE BOARDS

#5232 – 5" Round

#5233 – 6" Round

#5235 – 8" Round

SEPARATOR PLATES

#38146 – 6" Round

#38148 – 8" Round

OTHER SUPPLIES

#37911 – Bakery Crafts
EZ-Cut Columns

#18054 – Bead Silicone Mold

#70014 – White/Vanilla Fondant

PREMIUM COLOR

#9523 – Teal Green Gel

#11807 – Princess Pink Airbrush

#9612 – Super Red Airbrush

#9654 – Neon Green Airbrush

DECORATING TIPS

#11041 – #2 Piping

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#19341 – 17½" x 17½" x 11½"
(two needed)

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

- Place a double 10" layer on White Foil Cake Board. Place 8", 6" and 5" layers on corrugated cake boards. Ice light Teal Green.
- Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of 10" cake. Attach columns to 8" separator plate and insert into 10" layer. Stack 8" layer on 10" layer.
- Repeat step 2 for 6" and 5" layers.
- Using tip #2, pipe light Teal Green pattern on 10" and 6" layers.
- Mix Teal Green Gel with White/Vanilla Fondant to create light Teal Green shade to match icing.
- Roll fondant into slender coil, place in Bead Silicone Mold. Press lightly, then close mold. Scrape away excess fondant from top of mold. Open mold and remove pearl strand.
- Using a small amount of light Teal Green icing, adhere pearl strand to bottom borders. Repeat until all bottom borders are covered.
- Airbrush Gum Paste Blossom Asst. Princess Pink #11807 with very light Super Red #9612 highlights.
- Very lightly airbrush Ruffled Rose gum paste flower Neon Green.
- Lightly airbrush Flower Buds gum paste flowers Neon Green.
- Place Blossom, Ruffled Rose, Flower Buds and Magnolia gum paste flowers on cake.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

5" (Doble Capa) —

6" (Doble Capa) —

8" (Doble Capa) —

10" (Doble Capa) —

Sirve aproximadamente 88*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #18065 – Capullos de rosa surtidos[†]
- #18068 – Rosas con borde ondulado[†]
- #18070 – Flores surtidas[†]
- #18071 – Magnolias surtidas[†]

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO BLANCO

- #6712 – Redonda de 12"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

- #5232 – Redonda de 5"
- #5233 – Redonda de 6"
- #5235 – Redonda de 8"

PLACAS SEPARADORAS

- #38146 – Redonda de 6"
- #38148 – Redonda de 8"

OTROS INSUMOS

- #37911 – Columnas de corte fácil Bakery Crafts
- #18054 – Molde de silicona para cuentas
- #70014 – Fondant blanco/de vainilla

COLORES PREMIUM

- #9523 – Gel verde azulado
- #11807 – Aerógrafo con colorante rosa princesa
- #9612 – Aerógrafo con colorante rojo intenso
- #9654 – Aerógrafo con colorante verde neón

PUNTAS PARA DECORAR

- #11041 – Punta (dulla) Nro. 2

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

- #19341 – 17½" x 17½" x 11½"
- (se necesitan dos)

Instrucciones

Crema que se muestra: Crema de Mantequilla Blanca

1. Coloca un pastel de dos capas de 10" sobre la bandeja para pastel de aluminio blanco. Coloca las capas de 8", 6" y 5" sobre las bandejas para pastel de cartón corrugado. Cubre de verde azulado claro.
2. Mide y corta cuatro columnas de corte fácil hasta que queden a la altura del pastel de 10". Pega las columnas a la placa separadora de 8" e insértala en la capa de 10". Apila la capa de 8" sobre la capa de 10".
3. Repite el paso 2 con las capas de 6" y 5".
4. Con la punta (dulla) Nro. 2, haz un patrón verde azulado claro sobre las capas de 10" y 6".
5. Mezcla el gel verde azulado con el fondant blanco/de vainilla para crear un tono verde azulado claro que coincida con la crema.
6. Estira el fondant hasta crear un rollo delgado y colócalo en el molde de silicona para cuentas. Presiona ligeramente; luego, cierra el molde. Retira el exceso de fondant de la parte superior del molde. Abre el molde y retira la tira de perlas.
7. Con una pequeña cantidad de crema verde azulado claro, adhiere la tira de perlas en los bordes inferiores. Repite este paso hasta que todos los bordes inferiores estén cubiertos.
8. Pinta con el aerógrafo las flores surtidas de pasta de goma en rosa princesa Nro. 11807 y haz toques muy claros con el rojo intenso Nro. 9612.
9. Pinta muy ligeramente con el aerógrafo las rosas con bordes ondulados en verde neón.
10. Pinta ligeramente con el aerógrafo los capullos de rosa de pasta de goma en verde neón.
11. Coloca las flores, las rosas con bordes ondulados, los capullos y las magnolias de pasta de goma sobre el pastel.