

Beauty & the Barn



As Shown

6" (triple layer) —

8" (triple layer) —

10" (triple layer) —

Serves Approximately 132*

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #7682 Morning Blush[†]
- #7685 Bella Rose[†]
- #7687 Airy Ferns[†]
- #7688 Petite Fleur Asst.[†]
- #5285 Green Succulent[†]
- #5286 Purple Succulents[†]

OTHER DECORATIONS

- White Wash Barn Wood Image
- #49339 Edible Image[®] Designer Prints™
- #19634 PhotoCake[®] Image

WHITE FOIL CAKE BOARD

- #6412 12" Square

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5233 6" Round
- #5235 8" Round

SEPARATOR PLATES

- #38146 6" Round
- #38148 8" Round

OTHER SUPPLIES

- #37911 Bakery Crafts EZ-Cut Columns
- #14622 PhotoCake[®] Print on ¼ Sheet

PREMIUM COLOR

- #49347 Petal Pink Airbrush
- #49354 Malibu Blue Airbrush
- #49348 Electric Blue Airbrush
- #13429 Ivory Shimmer Airbrush

DECORATING TIPS

- #11029 #10 Piping

SPECIAL OCCASION

DELIVERY SYSTEM

- #8479 17½" x 17½" x 16"
- #19343 10" x 10" x 5"

VIDEO ON



DECOPAC.COM

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Place a triple layer square 10" cake on 12" Square White Foil Cake Board.
2. Place a triple layer round 8" cake on 8" Round Cake Board and a triple layer 6" cake on 6" Round Cake Board. Ice with White Buttercream.
3. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 10" cake. Attach columns to 8" separator plate and insert into 10" cake.
4. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 8" cake. Attach columns to 6" separator plate and insert into 8" cake.
5. Stack cakes.
6. Airbrush White Wash Barn Wood Edible Image[®] Designer Prints™ Sheets or PhotoCake[®] Image using Petal Pink, Malibu Blue, and Electric Blue.
7. Cut sheets to size of the sides of the 10" cake and several 1½" strips.
8. Place sheets on sides of 10" layer.
9. Place 1½" strips of White Wash Barn Wood around base of 6" and 8" layers.
10. Using tip #10, pipe White bead border at the base of each tier.
11. Airbrush Gum Paste Succulents – Green, Gum Paste Succulents – Purple, Gum Paste Morning Blush, Gum Paste Bella Rose, Gum Paste Airy Ferns, Gum Paste Petite Fleur Assortment with Ivory Shimmer and place.

Estimated Decorating Time: 55 minutes

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Belleza Campestre



Como se Muestra

6" (Triple Capa) —

8" (Triple Capa) —

10" (Triple Capa) —

Sirve aproximadamente 132*

Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #7682 Rosas "Morning Blush"[†]
- #7685 Rosas "Bella Rose"[†]
- #7687 Ramas de helecho[†]
- #7688 Flores pequeñas surtidas[†]
- #5285 Suculentas verdes[†]
- #5286 Suculentas violetas[†]

OTRAS DECORACIONES

Imagen White Wash Barn Wood

#49339 Edible Image® Designer Prints™

#19634 Imagen de PhotoCake®

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO BLANCO

#6412 Cuadrada de 12"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

#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

#14622 Hoja Comestible PhotoCake® Print On ¼ Plancha

COLORES PREMIUM

#49347 Aerógrafo con colorante rosa pétalo

#49354 Aerógrafo con colorante azul Malibú

#49348 Aerógrafo con colorante azul eléctrico

#13429 Aerógrafo con colorante marfil brillante

PUNTAS PARA DECORAR

#11029 Punta (dulla) Nro. 10

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#8479 17½" x 17½" x 16"

#19343 10" x 10" x 5"

VIDEO ON



DECOPAC.COM

Instrucciones

Crema que se muestra: Crema de Mantequilla Blanca

- Coloca un pastel cuadrado de tres capas de 10" sobre una bandeja para pastel de aluminio blanco cuadrada de 12".
- Coloca un pastel redondo de tres capas de 8" sobre una bandeja para pastel redonda de 8" y un pastel de tres capas de 6" sobre una bandeja de pastel redonda de 6". Cubre con crema de mantequilla blanca.
- Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior del pastel de 10". Pega las columnas a la placa separadora de 8" e insértala en el pastel de 10".
- Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior del pastel de 8". Pega las columnas a la placa separadora de 6" e insértala en el pastel de 8".
- Apila los pasteles.
- Pinta con el aerógrafo las láminas de madera de granero blanca lavada White Wash Barn Wood Edible Image® Designer Prints™ o la imagen de PhotoCake® en rosa pétalo, azul Malibú y azul eléctrico.
- Corta las láminas según el tamaño de los lados del pastel de 10" y varias tiras de 1½".
- Coloca las láminas en los lados de la capa de 10".
- Coloca las tiras de 1½" de las láminas de madera de granero blanca lavada alrededor de la base del pastel de 6" y del de 8".
- Con una punta (dulla) Nro. 10, haz un borde de cuentas blancas alrededor de la base de cada nivel.
- Pinta con el aerógrafo las flores de pasta de goma (suculentas verdes, suculentas violetas, rosas "Morning Blush", rosas "Bella Rose", ramas de helecho, flores pequeñas surtidas) en marfil brillante y colócalas en el pastel.

Tiempo estimado de decoración: 55 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 20814 8

#20814 ©2019 DecoPac
Printed in USA