

Bold Metallic



As Shown

6" (quadruple layer) —

8" (double layer) —

10" (triple layer) —



Serves Approximately 111*

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#18064 Large Poppy†

#18069 Berry Spray†

OTHER DECORATIONS

#5283 Black Bear Grass

#8840 Black Fondant
DecoShapes® Strips

#8845 Black Fondant
DecoShapes® Dots

GOLD FOIL CAKE BOARD

#6694 12" Round

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

#5287 Chevron Impression Mat

#5288 Fabric Impression Mats

#5465 Chablon Silicone Stencil

#18757 Gold Cake Lace

PREMIUM COLOR

#9610 Black Airbrush

#9612 Super Red Airbrush

#9615 Sunset Orange Airbrush

SPECIAL OCCASION

DELIVERY SYSTEM

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

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Prepare Gold Cake Lace per instructions on Floral Texture Impression Mat, Fabric Impression Mat, Chablon Silicone Mat, and Chevron Impression Mat. Let dry overnight.
2. Airbrush Berry Spray Black. Set aside to dry.
3. Airbrush Large Poppy Super Red with Sunset Orange highlights. Set aside to dry.
4. Place cake layers on cake boards. Place 10" cake layer on 12" Round Cake Board - Gold Foil.
5. Base ice cakes with a thin layer of icing.
6. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush to top of 10" cake. Attach to 8" Separator Plate. Insert in 10" cake. Repeat with 8" cake and 6" separator plate.
7. Place two full sheets of Filigree Cake Lace on 6" cake layer.
8. Place Chevron Cake Lace on the 8" cake layer.
9. Place the Chablon Cake Lace dots on the 10" cake layer.
10. Place Black Fondant DecoShapes® Strips at base of 10" cake.
11. Cut Black Fondant DecoShapes® Strips in half horizontally and place at base of 8" cake.
12. Cut Black Fondant DecoShapes® Strips in thirds horizontally and place at base of 6" cake.
13. Place Black Fondant DecoShapes® Dots on the bottom layer.
14. Place Large Poppy on the cake.
15. Place Berry Sprays and Black Bear Grass.
16. Cut fabric Cake Lace into strips. Fold in half and place behind Large Poppy as shown.

Estimated Decorating Time: 1 hour

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Energía Metálica



Como se Muestra

6" (Cuatro Capa) —
8" (Doble Capa) —
10" (Triple Capa) —



Sirve aproximadamente 111*

Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #18064 Amapola grande[†]
- #18069 Ramas de bayas[†]

OTRAS DECORACIONES

- #5283 Hierba de oso negra
- #8840 Tiras de fondant negro de DecoShapes®
- #8845 Puntos de fondant negro de DecoShapes®

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO DORADO

- #6694 Redonda 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
- #5287 Molde de impresión para diseño de zig zag
- #5288 Moldes de impresión para textura de tela
- #5465 Plantilla de silicona en formato de shablón
- #18757 Encaje dorado
- COLORES PREMIUM**
- #9610 Aerógrafo con colorante negro
- #9612 Aerógrafo con colorante rojo intenso
- #9615 Aerógrafo con colorante naranja atardecer

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

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

Instrucciones

Crema que se muestra: Crema de Mantequilla Blanca

- Prepara el encaje dorado según las instrucciones en el molde de impresión para texturas florales, en el molde de impresión para textura de tela, en el molde de silicona en formato de shablón y en el molde de impresión para diseño de zig zag. Deja secar durante la noche.
- Pinta con el aerógrafo las ramas de bayas en negro. Deja secar.
- Pinta con el aerógrafo la amapola grande en rojo intenso con toques de naranja atardecer. Deja secar.
- Coloca las capas de pastel sobre las bandejas para pastel. Coloca un pastel de 10" sobre la bandeja para pastel de aluminio dorado redonda de 12".
- Cubre la base de los pasteles con una capa delgada de crema.
- Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras de la parte superior del pastel de 10". Pégalas a una placa separadora de 8". Insértalas en el pastel de 10". Repite este procedimiento con el pastel de 8" y la placa separadora de 6".
- Coloca dos láminas completas de encaje de filigrana sobre la capa de pastel de 6".
- Coloca el encaje en forma de zig zag sobre la capa de pastel de 8".
- Coloca los puntos de encaje realizados en el molde en formato de shablón sobre la capa de pastel de 10".
- Coloca las tiras de fondant negro de DecoShapes® en la base del pastel de 10".
- Corta las tiras de fondant negro de DecoShapes® por la mitad en horizontal y colócalas en la base del pastel de 8".
- Corta las tiras de fondant negro de DecoShapes® en tercios en horizontal y colócalas en la base del pastel de 6".
- Coloca los puntos de fondant negro de DecoShapes® en la capa inferior.
- Coloca la amapola grande sobre el pastel.
- Coloca las ramas de bayas y la hierba de oso negra.
- Corta en tiras el encaje realizado en el molde para textura de tela. Dobla por la mitad y colócalas detrás de la amapola grande como se muestra en la imagen.

Tiempo estimado de decoración: 1 hora

*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 20810 0

#20810 ©2019 DecoPac
Printed in USA