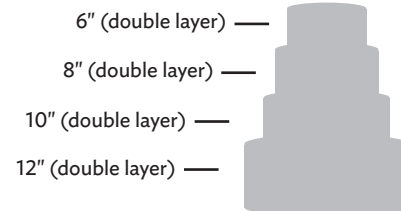


Cascading Roses



As Shown



Serves Approximately 136*

Decorations & Supplies

SUGARSOFT® ROSES EDIBLE DECORATIONS

1½" Roses
#43614 White (6)
#18951 Pink (3)
#20490 Red (4)

2" Roses
#20491 White (4)
#8760 Pink (8)
#18958 Red (2)

2½" Roses
#43615 White (6)
#20492 Pink (8)
#43611 Red (4)

WHITE FOIL CAKE BOARDS

#6714 14" Round
#6716 16" Round

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

#5233 6" Round
#5235 8" Round
#5237 10" Round

SEPARATOR PLATES

#38146 6" Round
#38148 8" Round
#38145 10" Round

OTHER SUPPLIES

#37911 Bakery Crafts
EZ-Cut Columns

PREMIUM COLOR

#38167 Neon Green Gel

DECORATING TIPS

#11029 #10 Piping
#11041 #2 Piping

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

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

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

- Using a small amount of icing, adhere a 14" Round White Foil Cake Board to a 16" Round White Foil Cake Board.
- Place cake layers on coordinating cake boards and base ice Neon Green.
- Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 12" cake. Attach columns to 10" separator plate and insert into 12" cake.
- Repeat set 3 for 10" and 8" cakes. Stack cakes.
- Using tip #10, pipe Neon Green bead border at the base of each tier.
- Using a dab of Neon Green icing, adhere SugarSoft Roses on top and side of cake as shown (quantities listed above).
- Using tip #2, pipe Neon Green swirls on each side of cascade on all layers as shown.

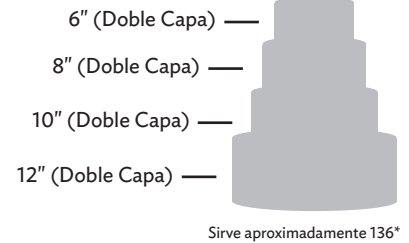
Visit DecoPac.com for Coordinating Accessory Cakes

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Cascada de Rosas

Como se Muestra



Decoraciones e Insumos

ROSAS COMESTIBLES PARA DECORAR SUGARSOFT®

Rosas de 1½"

- #43614 Blancas (6)
- #18951 Rosadas (3)
- #20490 Rojas (4)

Rosas de 2"

- #20491 Blancas (4)
- #8760 Rosadas (8)
- #18958 Rojas (2)

Rosas de 2½"

- #43615 Blancas (6)
- #20492 Rosadas (8)
- #43611 Rojas (4)

BANDEJAS PARA PASTEL DE ALUMINIO BLANCO

- #6714 Redonda de 14"
- #6716 Redonda de 16"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

- #5233 Redonda de 6"
- #5235 Redonda de 8"
- #5237 Redonda de 10"

PLACAS SEPARADORAS

- #38146 Redonda de 6"
- #38148 Redonda de 8"
- #38145 Redonda de 10"

OTROS INSUMOS

- #37911 Columnas de corte fácil Bakery Crafts

COLORES PREMIUM

- #38167 Gel verde neón

PUNTAS PARA DECORAR

- #11029 Punta (dulla) Nro. 10
- #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

- Adhiere, con una pequeña cantidad de crema, una bandeja para pastel de aluminio blanco redonda de 14" a una bandeja para pastel de aluminio blanco redonda de 16".
- Coloca las capas de pastel en bandejas para pastel a juego y cubre la base con crema de mantequilla verde neón.
- 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".
- Repite el paso 3 con los pasteles de 10" y 8". Apila los pasteles.
- Con una punta (dulla) Nro. 10, haz un borde de cuentas verde neón en la base de cada nivel.
- Con una pequeña cantidad de crema verde neón, adhiere las rosas SugarSoft en la parte superior y los lados del pastel como se muestra en la imagen (en las cantidades que se indican anteriormente).
- Con una punta (dulla) Nro. 2, dibuja espirales en verde neón a cada lado de la cascada en todas las capas como se muestra en la imagen.

Visite DecoPac.com para ver Las Instrucciones de Decoración de los Pasteles Accesorios.

*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.



#20815 ©2019 DecoPac
Printed in USA