

Charming



As Shown

5" (double layer) —

6" (triple layer) —

8" (triple layer) —



Serves Approximately 65*

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #8989 Gardenia Spray[†]
- #10908 White Rose Petals[†]

OTHER DECORATIONS

- #7379 Wedding DecoPics®
- #17263 Clear Micro Pics

SILVER FOIL CAKE BOARD

- #6825 10" Round

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5232 5" Round
- #5233 6" Round

SEPARATOR PLATE

- #38146 6" Round

OTHER SUPPLIES

- #37911 Bakery Crafts
- EZ-Cut Columns

PREMIUM COLOR

- #9523 Teal Green Gel
- #5898 Teal Airbrush
- #5902 Olive Green Airbrush
- #17942 Pearlescent Silver Shimmer Airbrush

DECORATING TIPS

- #10987 #897 Basket Weave
- #11059 #114 Large Leaf

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 8" cake on a 10" Round Silver Foil cake board and base ice with white butter cream.
2. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 8" layer. Attach columns to 6" separator plate and insert into 8" layer.
3. Place 6" cake on a cake board. Ice with white butter cream. Set aside.
4. Measure and cut three EZ-Cut Columns flush with top of 6" layer. Insert.
5. Place 5" cake on a 5" Round Cake Board #5232 and base ice light Teal Green. Set aside.
6. Using tip #897, pipe four rows of dark Teal Green at base of cake.
7. Using tip #897, pipe four rows and top of 8" cake Teal Green #9523. Stack 6" cake on top of 8" cake.
8. Using tip #897, pipe two rows at base of 6" cake Teal Green.
9. Using tip #897, pipe five rows and top of 6" cake light Teal Green. Stack 5" cake on top of 6" cake.
10. Using tip #897, pipe one row at base of 5" cake light Teal Green.
11. Using tip #897, pipe three rows and top of 5" cake very light Teal Green. Smooth top of cake.
12. Using tip #114, pipe Dark Teal Green #9523 ruffle border on bottom.
13. Disassemble Gardenia Spray.
14. Airbrush edges of three large Gardenias and Rose Petals with Teal.
15. Lightly airbrush remainder of gardenias and rose petals Olive Green.
16. Airbrush all flowers Pearlescent Silver Shimmer.
17. Using a small amount of icing and Wedding DecoPics® or Clear Micro Pics as needed, adhere flowers and petals.

Estimated Decorating Time: 39 minutes

*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" (Triple Capa) —

8" (Triple Capa) —



Sirve aproximadamente 65*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #8989 Ramas de gardenias†
- #10908 Pétalos de rosas blancas†

OTRAS DECORACIONES

- #7379 Alfileres decorativos DecoPics®
- #17263 Alfileres de plástico transparentes

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

- #6825 Redonda de 10"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

- #5232 Redonda de 5"
- #5233 Redonda de 6"

PLACAS SEPARADORAS

- #38146 Redonda de 6"

OTROS INSUMOS

- #37911 Columnas de corte fácil Bakery Crafts

COLORES PREMIUM

- #9523 Gel verde azulado
- #5898 Aerógrafo con colorante verde azulado
- #5902 Aerógrafo con colorante verde oliva
- #17942 Aerógrafo con colorante plateado brillante nacarado

PUNTAS PARA DECORAR

- #10987 Entretejido de cesta Nro. 897
- #11059 Hoja grande Nro. 114

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

1. Coloca el pastel de 8" sobre una bandeja para pastel de aluminio plateado redonda de 10"; cubre la base con crema de mantequilla blanca.
2. Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior de la capa de 8". Pega las columnas a la placa separadora de 6" e insértala en la capa de 8".
3. Coloca el pastel de 6" sobre una bandeja para pastel. Cubre con crema de mantequilla blanca. Deja de lado.
4. Mide y corta tres columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior de la capa de 6". Insértalas.
5. Coloca el pastel de 5" sobre una bandeja para pastel redonda de 5" Nro. 5232 y cubre la base de verde azulado claro. Deja de lado.
6. Con una punta (dulla) Nro. 897, haz cuatro hileras de verde azulado oscuro en la base del pastel.
7. Con una punta (dulla) Nro. 897, haz cuatro hileras y la parte superior del pastel de 8" en verde azulado Nro. 9523. Apila el pastel de 6" en la parte superior del pastel de 8".
8. Con una punta (dulla) Nro. 897, haz dos hileras en la base del pastel de 6" en verde azulado.
9. Con una punta (dulla) Nro. 897, haz cinco hileras y la parte superior del pastel de 6" en verde azulado claro. Apila el pastel de 5" en la parte superior del pastel de 6".
10. Con una punta (dulla) Nro. 897, haz una hilera en la base del pastel de 5" en verde azulado claro.
11. Con una punta (dulla) Nro. 897, haz tres hileras y la parte superior del pastel de 5" en verde azulado muy claro. Alisa la parte superior del pastel.
12. Con una punta (dulla) Nro. 114, haz un borde ondulado en la parte inferior en verde azulado oscuro Nro. 9523.
13. Separa las gardenias de las ramas.
14. Pinta con el aerógrafo los bordes de tres gardenias grandes y los pétalos de rosa en verde azulado.
15. Pinta ligeramente con el aerógrafo el resto de las gardenias y los pétalos de rosa en verde oliva.
16. Pinta con el aerógrafo todas las flores en color plateado brillante nacarado.
17. Con una pequeña cantidad de crema y con los alfileres decorativos DecoPics® o los alfileres de plástico transparentes, según sea necesario, adhiere las flores y los pétalos.

Tiempo estimado de decoración: 39 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 20829 2

#20829 ©2019 DecoPac
Printed in USA