

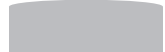
15 Years of Beauty



As Shown

6" (double layer) — 

10" (double layer) — 

14" (double layer) — 
Serves approximately 134*

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#18068 Ruffled Edge Rose Asst.†
(2 needed)

OTHER DECORATIONS

#24825 Silver Quinceañera Cake Kit

#17266 Silver Diamante Trim

WHITE FOIL CAKE BOARD

#6708 8" Round

#6712 12" Round

#6716 16" Round

SEPARATOR PLATES

#38146 6" Round

#38145 10" Round

OTHER SUPPLIES

#37943 Frosted Multi-Piece
Column Pillar

PREMIUM COLOR

#21404 Tourmaline Airbrush

DECORATING TIPS

#11022 #3

SPECIAL OCCASION

DELIVERY SYSTEM

#19341 17.5" x 17.5" x 11.5"

#19342 22" x 22" x 15.5"

#19343 Bride/Groom Box

Instructions

Icing as shown: Whipped

1. Airbrush approximately 27 gum paste Ruffled Edge Roses with Tourmaline. Set aside to dry.
2. Ice double layer 14", 10", and 6" round cakes with white icing on coordinating boards.
3. Apply Silver Diamante Trim to bottom of all cakes.
4. Using tip #3, pipe random S's and C's on sides of all cakes.
5. Assemble four Frosted Multi-Piece Column Pillars with enough pieces to allow the cake plate to stand approximately 3" above cake when inserted.
6. Insert pillars into 10" separator plate, center over cake and push pillars/plate into 14" cake.
7. Repeat with 6" separator pillars/plate and push into 10" cake.
8. Place airbrushed gum paste roses around top of 14" and 10" cakes approximately 1" inside edge of cake. Add one rose on top of 6" cake.
9. Stack cakes.
10. Apply Quinceañera Cake Kit pieces as shown.

Estimated Decorating Time: 60 minutes

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

15 Años de Belleza



Como se Muestra

6" (doble capa) —

10" (doble capa) —

14" (doble capa) —

Rinde aproximadamente 134*

Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#18068 Rosas con Bordes Ondulados Surtidas†
(se necesitan 2)

OTRAS DECORACIONES

#24825 Kit para Pastel de Quinceañera Plateado
#17266 Ribete Diamante Plateado

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO BLANCO

#6708 Redonda de 8"
#6712 Redonda de 12"
#6716 Redonda de 16"

PLACAS SEPARADORAS

#38146 Redonda de 6"
#38145 Redonda de 10"

OTROS INSUMOS

#37943 Pilar de Columna Multipieza Esmerilado

COLORES PREMIUM

#21404 Aerógrafo con color Turmalina

BOQUILLAS PARA DECORAR

#11022 #3

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#19341 17.5" x 17.5" x 11.5"
#19342 22" x 22" x 15.5"
#19343 Caja para Novio/Novia

Instrucciones

Glaseado que se muestra en la imagen: Batido

1. Pinta con el aerógrafo aproximadamente 27 rosas con bordes ondulados de pasta de goma con turmalina. Deja secar.
2. Cubre los pasteles redondos de dos capas de 14", 10" y 6" con glaseado blanco en las bandejas a juego.
3. Coloca la Tira Diamante Plateada en la parte inferior de todos los pasteles.
4. Con la boquilla Nro. 3, haz S y C al azar en los lados de todos los pasteles.
5. Assemble four Frosted Multi-Piece Column Pillars with enough pieces to allow the cake plate to stand approximately 3" above cake when inserted.
6. Inserta los pilares en la placa separadora de 10", centra sobre el pastel y empuja los pilares/placa en el pastel de 14".
7. Repite con la placa/pilares separadores de 6" y empuja dentro del pastel de 10".
8. Coloca las rosas de pasta de goma aerografiadas alrededor de la parte superior de los pasteles de 14" y 10" aproximadamente 1" dentro del borde del pastel. Coloca una rosa en la parte superior del pastel 6".
9. Apila los pasteles.
10. Coloca las piezas del kit para pastel Quinceañera como se muestra en la imagen.

Tiempo estimado de decoración: 60 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 47071 2

#47071 ©2019 DecoPac
Printed in USA