

Unique Love

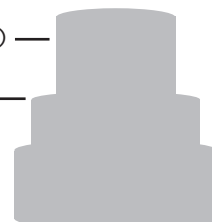


As Shown

6" (triple layer) —

10" (single layer) —

12" (double layer) —



Serves Approximately 96*

Level: Intermediate

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #5286 Purple Succulents
1 small, 1 medium,
1 large (3 total)[†]
- #7682 Morning Blush - 1[†]
- #5284 Leaf Stems - 2[†]
- #7688 Petit Fleur Assortment - 3[†]

OTHER DECORATIONS

- #22636 Love Pic Topper - 1

PREMIUM COLOR

- #22523 Stone Gray Gel
- #22508 Teal Green Gel
- #22524 Dusty Mermaid Gel
- #22515 Petal Pink Gel
- #22495 Rose Pink Gel

- #22516 Guava Gel
- #22512 Violet Gel
- #22519 Lime Green Gel
- #22508 Teal Airbrush
- #49347 Petal Pink Airbrush
- #5903 White Airbrush
- #10340 True Gold Shimmer
Airbrush
- #21400 Rose Gold Shimmer
Airbrush

OTHER SUPPLIES

- #21417 White Quins - 1 Cup
- #14368 Diamond Tapered Spatula
- #37684 Stacked 3 Tier Component
Set - 1

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Airbrush Gum Paste Purple Succulents, Leaf Stems, Morning Blush flowers, and Petit Fleur Asst. with White Airbrush. Set aside.
2. Airbrush part of the Gum Paste Morning Blush Flowers with Teal Airbrush. Set aside.
3. Place 12" cake on 14" White Foil Board and remaining cakes on coordinating boards. Base ice 12" cake Teal Green.
4. Make ¼ cup of Teal Green, Dusty Mermaid, Violet, Petal Pink, Guava, Rose Pink, White and Lime Green icing. Using a diamond tapered spatula, make vertical frosting smears (to look like a painter's pallet) at the base of the 12" cake. Remember to clean off the spatula when switching between colors.
5. Base ice 10" cake white and encrust with white quins and spray with Rose Gold Shimmer and True Gold Shimmer.
6. Base ice 6" cake white.
7. Measure and cut EZ Cut Columns to top of 12" cake. Attach columns to 10" separator plate and insert into 12" cake.
8. Repeat step #7 for remaining cakes and stack.
9. Mix 1 cup frosting with Lime Green and Dusty Mermaid Premium Gel to make the desired Cacti color. Using tip #807 pipe Cacti on cake as shown. Using the tapered diamond spatula make the cactus needles. Then airbrush the edges of the Cacti with Petal Pink and True Gold Shimmer.
10. Apply Gum Paste Flowers, leaves, and LOVE Pic Topper to the cake.

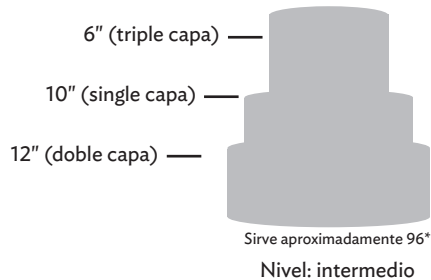
Estimated Decorating Time: 1 hour

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Amor Único

Como se Muestra



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #5286 Suculentas color púrpura 1 pequeña, 1 mediana, 1 grande (3 en total)†
- #7682 Rosa "Morning Blush" - 1†
- #5284 Tallos de hojas - 2†
- #7688 Flores pequeñas surtidas - 3†

OTRAS DECORACIONES

- #22636 Decoración con la palabra Love - 1

COLORES PREMIUM

- #22523 Gel gris piedra
- #22508 Gel verde azulado
- #22524 Gel Verde Sirena Polvorienta
- #22515 Gel rosa pétalo
- #22495 Gel rosa
- #22516 Gel guayaba

- #22512 Gel violeta
- #22519 Gel verde lima
- #22508 Aerógrafo con color azulado
- #49347 Aerógrafo con color rosa pétalo
- #5903 Aerógrafo con color blanco
- #10340 Aerógrafo con color dorado brillante
- #21400 Aerógrafo con color dorado rosa brillante

OTROS INSUMOS

- #21417 Granas blancas - 1 taza
- #14368 Espátula de diamante cónica
- #37684 Estructura de componentes de 3 niveles apilados - 1

Instrucciones

Glaseado que se muestra en la imagen: Crema de mantequilla blanca

1. Pinta las suculentas de pasta de goma, los tallos de hojas, las rosas "Morning Blush" y las flores pequeñas surtidas con el aerógrafo con color blanco. Reservar.
2. Pinta con el aerógrafo parte de las rosas de pasta de goma "Morning Blush" con color azulado. Reservar.
3. Coloca un pastel de 12" sobre una bandeja de aluminio blanco de 14" y los pasteles restantes sobre las bandejas a juego. Cubre la base del pastel de 12" con glaseado verde azulado.
4. Prepara ¼ de taza de glaseado verde azulado, "Dusty Mermaid", violeta, rosa pétalo, guayaba, rosa, blanco y verde lima. Con una espátula de diamante cónica, difumina pequeñas cantidades de glaseado en forma vertical (de modo que parezca una paleta de pintor) en la base del pastel de 12". Recuerda limpiar la espátula cuando cambies de color de glaseado.
5. Cubre la base del pastel de 10" con glaseado, incrusta las granas blancas y pinta con color dorado rosa brillante y dorado brillante.
6. Cubre la base del pastel de 6" con glaseado blanco.
7. Mide y corta columnas de corte fácil hasta que queden a la altura del pastel de 12". Pega las columnas a la placa separadora de 10" e insértala en el pastel de 12".
8. Repite el paso 7 con el resto de los pasteles y apíalos.
9. Mezcla 1 taza de glaseado con gel Premium verde lima y Dusty Mermaid para crear el color Cactus deseado. Con una boquilla #807, haz cactus sobre el pastel como se muestra en la imagen. Con la espátula de diamante cónica haz las espinas de los cactus. Luego, pinta con aerógrafo los bordes de los cactus con color rosa pétalo y dorado brillante.
10. Aplica las flores de pasta de goma, las hojas y la decoración con la palabra LOVE sobre el pastel.

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 22920 4

#22920 ©2019 DecoPac
Printed in USA