

Champagne Garden

AS SHOWN:
12" x 10" x 6"
SERVES 140*



LAYERS:

12" Square Layer – 2
10" Square Layer – 2
6" Square Layer – 2

DECORATING TIPS:

Item #11075 – Tip #47
Item #11028 – Tip #6
Item #11073 – Tip #18

WEDDING CAKE SET:

Item #8399 – Component Set V

WEDDING ACCESSORIES:

Item #7078 – Gum Paste Briar Rose
Item #7071 – Gum Paste Peony
Item #7091 – Gum Paste Bridal Breath
Item #7073 – Gum Paste Carnations
Item #7079 – Gum Paste Rose Leaves

DELIVERY CARTON:

Item #7303 – 1 needed

Note: Remove round insert in box to fit square bottom

INSTRUCTIONS:

Icing as shown: White Buttercream

1. Place cake layers on cake squares. Ice cake layers with White Buttercream.
2. Place 12" cake on 14" foil cake board. Insert 4 dowel rods into 12" cake; place 10" cake on top of 12". Insert 4 dowel rods into 10" cake; place 6" cake on top of 10".
3. Using a wooden skewer, score four scallops around the sides of the 10" and 12" cakes. Score three scallops on the 6" cake.
4. Airbrush Ivory #10904 along bottom of scallop areas.
5. Using tip #47, pipe White vertical stripes (smooth side up).
6. Using tip #18, pipe White reverse shell border on bottom of cakes.
7. Using tip #6, pipe White beaded border above striped area.
8. Airbrush Briar Roses Blushing Pink #9616, Ivory #10904 over Blushing Pink #9616, Canary Yellow #9617 (add 1 drop of Sunset Orange #9615 and 1 drop of Brown #9613) and Ivory #5881 (mixed with water).
9. Airbrush Peonies Ivory #10904 over Blushing Pink #9616, Sunset Orange #9615 and Canary Yellow #9617.
10. Airbrush Carnations #7073 Spring Green #9614.
11. Place Briar Roses, Peonies, Carnations and Leaves on cake as shown.

Note: Cake stand shown is not available.

Helpful Hint:

*Servings include top tier.

Spray gum paste flowers a day ahead to dry before handling.

Jardín de Champaña

AS SHOWN:
12" x 10" x 6"
SERVES 140*



CAPAS:

Capa de 12" – 2
Capa de 10" – 2
Capa de 6" – 2

PUNTAS PARA DECORAR:

Artículo #11075 – Punta #47
Artículo #11073 – Punta #18
Artículo #11028 – Punta #6

SET DEL PASTEL DE BODAS:

Artículo #8399 – Componente Set V

ACCESORIOS DE BODAS:

Artículo #7078 – Rosa Zarza de Azúcar
Artículo #7071 – Peonía de Azúcar
Artículo #7091 – Aliento Nupcial
Artículo #7073 – Claveles de Azúcar
Artículo #7079 – Hojas de Rosas de Azúcar

CAJAS:

Artículo #7303 – requerido 1
Atención: Retire el piso extra de la caja para que la base cuadrada quepa.

INSTRUCCIONES:

Crema Usada: Crema de Manteca Blanca

1. Coloque las capas de pasteles sobre los cartones cuadrados. Esparza la Crema de Manteca Blanca sobre las capas de pastel.
2. Coloque el pastel de 12" encima del cartón forrado de aluminio de 14". Coloque 4 columnas internas (dowel rods) dentro del pastel de 12"; coloque el pastel de 10" encima del pastel de 12". Coloque 4 columnas internas dentro del pastel de 10"; coloque el pastel de 6" encima del pastel de 10".
3. Usando una brocheta de madera, marque cuatro ondas alrededor de los lados de los pasteles de 10" y 12". Marque tres ondas a los lados del pastel de 6".
4. Coloree debajo del área ondeada con el aerógrafo usando el color Marfil (#10904).
5. Use la punta (dulla) #47 con el color Blanco para crear las líneas verticales (líse el lado de arriba).
6. Use la punta (dulla) #18 con el color Blanco para decorar los bordes inferiores de los pasteles en forma de conchas revertidas.
7. Use la punta (dulla) #6 con el color Blanco para decorar encima del área de líneas.
8. Coloree las Rosas de Zarza con el aerógrafo usando el color Rosado #9616, Fucsia #9620, Amarillo Canario #9617 (agregue 1 gota de Anaranjado Atardecer #9613 y 1 gota de Marrón #9613) y Marfil #5881 (mezclado con agua).
9. Coloree las Peonías con el aerógrafo usando el color Fucsia #9620, Anaranjado Atardecer #9615 y Amarillo Limón #9617.
10. Coloree los Claveles #7073 con el aerógrafo usando el color Verde Neón #9614.
11. Coloque las Rosas de Zarza, las Peonías, los Claveles y las Hojas encima del pastel así como se muestra.

Aviso: El cartón mostrado no está disponible.