

English Garden

As Shown

6" (double layer) —

8" (double layer) —

10" (double layer) —

14" (double layer) —

Serves Approximately 162*



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#7078 – Briar Rose†
 #7079 – Rose Leaves†
 #13428 – White Roses Asst.†
 #13517 – Butterflies Asst.†

OTHER DECORATIONS

#7379 – Wedding DecoPics®
 #14424 – Green Bear Grass

SILVER FOIL CAKE BOARD

#6829 – 18" Round

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

#5837 – Olive Green Gel
 #5881 – Ivory Gel
 #5838 – Golden Yellow Airbrush
 #5913 – Purple Airbrush
 #9616 – Blushing Pink Airbrush
 #9617 – Canary Yellow Airbrush
 #9618 – Violet Airbrush
 #9653 – Neon Purple Airbrush
 #10904 – Ivory Airbrush
 #11807 – Princess Pink Airbrush

DECORATING TIPS

#10984 – #1 Piping
 #10960 – #102 Rose
 #10999 – #352 Leaf
 #11073 – #18 Star

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#19341 – 17½" × 17½" × 11½"
 #19342 – 22" × 22" × 15½"

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

- Place cake layers on cake circles.
- Ice cake layers with White Buttercream.
- Airbrush cakes Ivory.
- Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 14" layer. Attach columns to 10" separator plate and insert into 14" layer.
- Repeat step 4 with each layer.
- Using tip #18, pipe Ivory reverse shell borders.
- Using tip #1, pipe Olive Green vines.
- Airbrush Gum Paste Briar Roses Purple.
- Airbrush Gum Paste Small and Medium Assorted Roses Peach (use Princess Pink and Canary Yellow) and Princess Pink highlights, Golden Yellow, and Blushing Pink with Violet highlights.
- Airbrush Gum Paste Bridal Breath Neon Purple.
- Place Gum Paste Briar Roses, Gum Paste Assorted Roses, and Gum Paste Bridal Breath on cake.
- Using tip #102, pipe white flowers.
- Using tip #352, pipe Olive Green leaves.
- Using scissors, lightly curl Green Bear Grass and place in flowers.
- Airbrush Gum Paste Butterflies Violet.
- Using tip #1, pipe Olive Green details on Gum Paste Butterflies.
- Place Gum Paste Butterflies on cake.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Jardín Inglés

Como se Muestra

6" (Doble Capa) —

8" (Doble Capa) —

10" (Doble Capa) —

14" (Doble Capa) —

Sirve aproximadamente 162*

Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #7078 – Gavanza†
- #7079 – Hojas de rosa†
- #13428 – Rosas blancas surtidas†
- #13517 – Mariposas surtidas†

OTRAS DECORACIONES

- #7379 – Alfileres decorativos DecoPics®
- #14424 – Hierba de oso

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

- #6829 – Redonda de 18"

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

- #5837 – Gel verde oliva
- #5881 – Gel marfil
- #5838 – Aerógrafo con colorante amarillo dorado
- #5913 – Aerógrafo con colorante violeta
- #9616 – Aerógrafo con colorante rosa rubor
- #9617 – Aerógrafo con colorante amarillo canario
- #9618 – Aerógrafo con colorante violeta
- #9653 – Aerógrafo con colorante violeta neón
- #10904 – Aerógrafo con colorante marfil
- #11807 – Aerógrafo con colorante rosa princesa

PUNTAS PARA DECORAR

- #10984 – Punta (dulla) Nro. 1
- #10960 – Rosas Nro. 102
- #10999 – Hojas Nro. 352
- #11073 – Estrella Nro. 18

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

- #19341 – 17½" x 17½" x 11½"
- #19342 – 22" x 22" x 15½"

Instrucciones

Crema que se muestra: Crema de Mantequilla Blanca

1. Coloca las capas de pastel sobre los círculos para pastel.
2. Cubre las capas de pastel con crema de mantequilla blanca.
3. Pinta con el aerógrafo los pasteles en marfil.
4. Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior de la capa de 14". Pega las columnas a la placa separadora de 10" e insértala en la capa de 14".
5. Repite el paso 4 con cada capa.
6. Con la punta (dulla) Nro. 18, haz un borde de conchas invertidas en marfil.
7. Con la punta (dulla) Nro. 1, haz tallos ondulados en verde oliva.
8. Pinta con el aerógrafo las gavanzas de pasta de goma en violeta.
9. Pinta con el aerógrafo las rosas pequeñas y medianas surtidas de pasta de goma en durazno (también en rosa princesa y amarillo canario) y haz toques en rosa princesa; usa también el amarillo dorado y el rosa rubor, y haz toques en violeta.
10. Pinta con el aerógrafo las flores de la novia de pasta de goma en violeta neón.
11. Coloca las gavanzas, las rosas surtidas y las flores de la novia de pasta de goma sobre el pastel.
12. Con la punta (dulla) Nro. 102, haz flores blancas.
13. Con la punta (dulla) Nro. 352, haz hojas en verde oliva.
14. Con una tijera, riza ligeramente la hierba de oso y colócala en las flores.
15. Pinta con el aerógrafo las mariposas de pasta de goma en violeta.
16. Con una punta (dulla) Nro. 1, haz detalles en verde oliva sobre las mariposas de pasta de goma.
17. Coloca las mariposas de pasta de goma sobre el pastel.