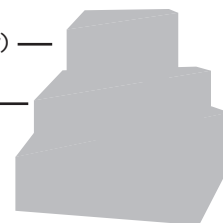


6" (double layer) —
10" (double layer) —
14" (triple layer) —



Serves Approximately 140*



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#7072 – Orchid†

OTHER DECORATIONS

#7379 – Wedding DecoPics®

#10319 – Brown Double-Faced Satin Ribbon – 7/8"

SILVER FOIL CAKE BOARD

#6834 – 14" Square

CORRUGATED CAKE BOARDS

#5226 – 6" Square

#5228 – 10" Square

SEPARATOR PLATES

#40016 – 6" Square

#39830 – 10" Square

OTHER SUPPLIES

#37911 – Bakery Crafts EZ-Cut Columns

#70014 – White/Vanilla Fondant

#70015 – Dark Chocolate Fondant

PREMIUM COLORS

#5837 – Olive Green Gel

#5902 – Olive Green Airbrush

DECORATING TIPS

#11041, #2 Piping

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#19342 – 22" x 22" x 15½"

Instructions

Icing as shown: Dark Chocolate Fondant and White/Vanilla Fondant

- Place cake layers on cake boards.
- Before icing cake layers, trim a small amount of cake off the edges to create the rounded edges.
- Ice cake layers with Buttercream.
- Mix ¾ chocolate fondant with ¼ white fondant.
- Roll out fondant to approximately 1/8" thick. Drape over each tier, smoothing from the center and working your way out and down the tier.
- Apply a firm, gentle smoothing action. A vertical pinhole can rid you of any air bubbles trapped underneath.
- 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 7 with 6" layer.
- Apply Brown Satin Ribbon around base of each tier.
- Using tip #2, pipe Olive Green #5837 Swiss dots.
- Airbrush Gum Paste Orchids Olive Green and place on cake as shown. 2 Orchids on top tier, 3-4 Orchids on 2nd tier, and 4-5 Orchids on 3rd tier.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

6" (Doble Capa) —

10" (Doble Capa) —

12" (Triple Capa) —

Sirve aproximadamente 140*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#7072 – Orquídeas†

OTRAS DECORACIONES

#7379 – Alfileres decorativos DecoPics®

#10319 – Cinta de satén de doble faz marrón de 7/8"

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

#6834 – Cuadrada de 14"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

#5226 – Cuadrada de 6"

#5228 – Cuadrada de 10"

PLACAS SEPARADORAS

#40016 – Cuadrada de 6"

#39830 – Cuadrada de 10"

OTROS INSUMOS

#37911 – Columnas de corte fácil Bakery Crafts

#70014 – Fondant blanco/de vainilla

#70015 – Fondant de chocolate oscuro

COLORES PREMIUM

#5837 – Gel verde oliva

#5902 – Aerógrafo con colorante verde oliva

PUNTAS PARA DECORAR

#11041 – Punta (dulla) Nro. 2

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#19342 – 22" x 22" x 15½"

Instrucciones

Crema que se muestra: Fondant de Chocolate Oscuro Fondant Blanco/de Vainilla y Fondant Blanco/de Vainilla

- Coloca las capas de pastel sobre las bandejas para pastel.
- Antes de cubrir las capas de pastel, recorta una pequeña cantidad de pastel de los bordes para crear los bordes redondeados.
- Cubre las capas de pastel con crema de mantequilla.
- Mezcla ¾ de fondant de chocolate con ¼ de fondant blanco.
- Estira el fondant hasta lograr un espesor de 1/8". Cubre cada nivel, alisando el fondant desde el centro y llevándolo hacia afuera y abajo del nivel.
- Aplica un movimiento de alisado firme y suave. Realizar un orificio vertical puede ayudarte a eliminar las burbujas que hayan quedado atrapadas debajo del fondant.
- 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".
- Repite el paso 7 con la capa de 6".
- Coloca la cinta de satén marrón alrededor de la base de cada nivel.
- Con la punta (dulla) Nro. 2, haz puntos suizos en verde oliva Nro. 5837.
- Pinta con el aerógrafo las orquídeas de pasta de goma en verde oliva y colócalas en el pastel como se muestra en la imagen. Coloca 2 orquídeas en nivel superior, de 3 a 4 orquídeas en el segundo nivel y de 4 a 5 orquídeas en el tercer nivel.