

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



Serves Approximately 166*



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#12358 – Cherry Blossom Spray†
#12359 – Cherry Blossom Singles†

OTHER DECORATIONS

#7379 – Wedding DecoPics®

SILVER FOIL CAKE BOARD

#7192 – 16" 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

PREMIUM COLOR

#9641 Neon Pink Gel

DECORATING TIPS

#11031 – #8 Piping
#11071 – #13 Star

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#19342 – 22" x 22" x 15½"

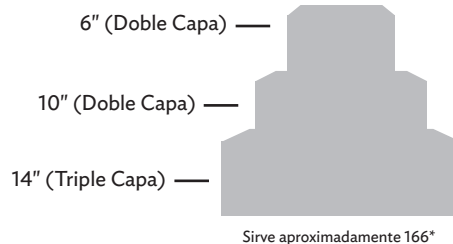
Instructions

Icing as shown: White Buttercream

- Place cake layers on corrugated cake boards.
- Ice cake layers with White Buttercream and place 14" cake on 16" foil cake board.
- 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 3 with 6" layer.
- Using tip #8, pipe White bead border.
- Adjust the branches to desired look as shown. Note that some branches are bent over the top of the cake for added security.
- Using tip #13, pipe Neon Pink clusters of 3 rosettes on cake.
- Neatly press Cherry Blossom gum paste sprays and flowers onto cake, using additional icing as needed.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#12358 – Ramas de flores de cerezo†

#12359 – Flores de cerezo†

OTRAS DECORACIONES

#7379 – Alfileres decorativos DecoPics®

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

#7192 – Cuadrada de 16"

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

COLORES PREMIUM

#9641 – Gel rosa neón

PUNTAS PARA DECORAR

#11031 – Punta (dulla) Nro. 8

#11071 – Estrella Nro. 13

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#19342 – 22" x 22" x 15½"

Instrucciones

Crema que se muestra: Crema de Mantequilla Blanca

- Coloca las capas de pastel sobre las bandejas para pastel de cartón corrugado.
- Cubre las capas de pastel con crema de mantequilla blanca y coloca el pastel de 14" sobre la bandeja para pastel de aluminio de 16".
- 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 3 con la capa de 6".
- Con la punta (dulla) Nro. 8, haz un borde de cuentas blancas.
- Ubica las ramas para lograr la apariencia deseada como se muestra en la imagen. Ten en cuenta que algunas ramas se doblan sobre la parte superior del pastel para mayor seguridad.
- Con la punta (dulla) Nro. 13, haz grupos de 3 rosas pequeñas en rosa neón sobre el pastel.
- Con cuidado, presiona las flores y ramas de flores de cerezo de pasta de goma sobre el pastel; usa más crema de ser necesario.