

Forever Diamonds

As Shown

6" (double layer) —



10" (triple layer) —

Serves Approximately 52*



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#11176 – Diamante Flower†

#14206 – Large White Bow†

OTHER DECORATIONS

#9377 – White Cake Board Ruffle

#12996 – Jeweled Brooch – Square

#18200 – White Pearl Grande

Non-Pareils

SILVER FOIL CAKE BOARD

#6827 – 14" Round

CORRUGATED CAKE BOARDS

#5233 – 6" Round

SEPARATOR PLATE

#5233 – 6" Round

OTHER SUPPLIES

#37911 – Bakery Crafts
EZ-Cut Columns

#14517 – Diamond & Square
Impression Mat

#70014 – White/Vanilla Fondant

#7390 – Fondant Ribbon Cutter

PREMIUM COLOR

#12475 – Pearl Shimmer Airbrush

DECORATING TIP

#11041 – #2 Piping

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#8479 – 17½" × 17½" × 16"

Instructions

Icing as shown: White/Vanilla Fondant

1. Place cake layers on cake circles and ice cake layers with Buttercream.
2. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of 10" layer.
3. Attach to a 6" separator plate and insert into the 10" layer.
4. Place 6" cake on top of plate.
5. Roll out fondant to approximately ⅛" thick.
6. Apply a firm, gentle smoothing action. A vertical pinhole can rid you of any air bubbles trapped underneath.
7. Using the Diamond Impression Mat, create diamond pattern.
8. Drape over each tier, smoothing from the center and work your way out and down the tier.
9. Cut long pieces of fondant ribbon ½" wide.
10. Place fondant ribbon at the base of each cake as shown.
11. Stack cakes as shown.
12. Place Large White Gum Paste Bow on top of cake as shown.
13. Lightly airbrush entire cake Pearl Shimmer.
14. Place Diamante Flowers and Square Jeweled Brooch as shown.
15. Using tip #2, adhere White Pearl Grande Non-Pareils to cake.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Diamantes Eternos

Como se Muestra

6" (Doble Capa) —



10" (Triple Capa) —

Sirve aproximadamente 52*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#11176 – Flor de diamante[†]

#14206 – Moño blanco grande[†]

OTRAS DECORACIONES

#9377 – Bandeja para pastel blanca con cintas onduladas

#12996 – Broche cuadrado

#18200 – Perlas blancas grandes irregulares

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

#6827 – Redonda de 14"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

#5233 – Redonda de 6"

PLACAS SEPARADORAS

#5233 – Redonda de 6"

OTROS INSUMOS

#37911 – Columnas de corte fácil Bakery Crafts

#14517 – Molde de impresión cuadrado y de rejilla de diamantes

#70014 – Fondant blanco/de vainilla

#7390 – Cortador de cintas de fondant

COLORES PREMIUM

#12475 – Aerógrafo con colorante perlado brillante

PUNTAS PARA DECORAR

#11041 – Punta (dulla) Nro. 2

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#8479 – 17½" x 17½" x 16"

Instrucciones

Crema que se muestra: Fondant Blanco/de Vainilla

- Coloca las capas de pastel sobre los círculos para pastel y cúbrelos con crema de mantequilla.
- Mide y corta cuatro columnas de corte fácil hasta que queden a la altura de la capa de 10".
- Pégalas a una placa separadora de 6" e insértala en la capa de 10".
- Coloca el pastel de 6" sobre la placa.
- Estira el fondant hasta lograr un espesor de ⅛".
- 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.
- Con el molde de impresión de rejilla de diamantes, crea un patrón de diamantes.
- Cubre cada nivel, alisando el fondant desde el centro y llevándolo hacia afuera y abajo del nivel.
- Corta cintas de fondant largas de ½" de ancho.
- Coloca las cintas de fondant en la base de cada pastel como se muestra en la imagen.
- Apila los pasteles como se muestra en la imagen.
- Coloca el moño blanco grande de pasta de goma encima del pastel como se muestra en la imagen.
- Pinta ligeramente con el aerógrafo todo el pastel en color perlado brillante.
- Coloca las flores de diamante y el broche cuadrado como se muestra en la imagen.
- Con la punta (dulla) Nro. 2, adhiere las perlas blancas grandes irregulares al pastel.

