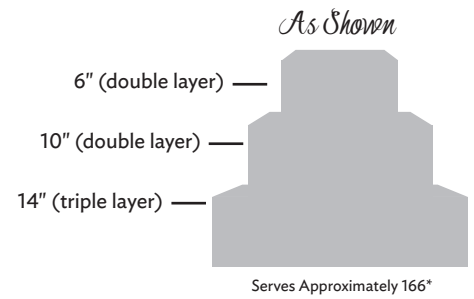


Glamorous Buttercream



Decorations & Supplies

DECORATIONS

- #7379 – Wedding DecoPics®
- #12322 – Pewter Single-Faced Satin Ribbon – 1½"
- #12323 – Jeweled Brooch – Large
- #12360 – Jeweled Brooch – Small
- #12996 – Jeweled Brooch – Square

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

DECORATING TIPS

- #11041 – #2 Piping

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

- #19342 – 22" × 22" × 15½"

Instructions

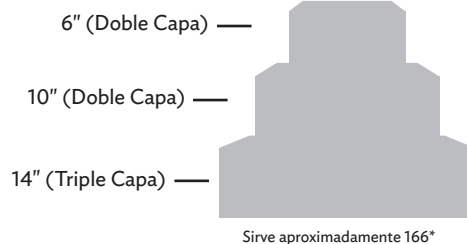
Icing as shown: White Buttercream

1. Place cake layers on cake boards.
2. Ice cake layers with Buttercream.
3. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 14" layer. Attach columns to 10" separator plate and insert into 14" layer.
4. Repeat step 6 with 6" layer.
5. Apply ribbon to base of each tier. Secure with a Wedding DecoPic® or desired adhesive.
6. Using tip #2, pipe White swirl and dot design above ribbon on each cake layer.
7. Make ribbon bows**, attach brooches and place on cake using Wedding DecoPics®.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

Glamorosa Crema de Mantequilla

Como se Muestra



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES

- #7379 – Alfileres decorativos DecoPics®
- #12322 – Cinta de satén de una sola cara color peltre de 1½"
- #12323 – Broche grande
- #12360 – Broche pequeño
- #12996 – Broche cuadrado

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

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: Crema de Mantequilla Blanca

- Coloca las capas de pastel sobre las bandejas para pastel.
- Cubre las capas de pastel con crema de mantequilla.
- 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 6 con la capa de 6".
- Coloca la cinta en la base de cada nivel. Asegura la cinta con un alfiler decorativo DecoPic® o con el adhesivo que desees.
- Con una punta (dulla) Nro. 2, haz un diseño de espirales y puntos blancos encima de la cinta en cada capa de pastel.
- Haz moños con la cinta**, pega los broches y colócalos sobre el pastel con los alfileres decorativos DecoPics®.

