

#Happily Ever After

As Shown

6" (double layer) —

8" (triple layer) —

10" (double layer) —

Serves Approximately 94*



Decorations & Supplies

DECORATIONS

#14831 – Black Single-Faced Satin Ribbon – 7/8"

#5283 – Black Bear Grass

WHITE FOIL CAKE BOARD

#6712 – 12" Round

CORRUGATED CAKE BOARDS

#5233 – 6" Round

#5235 – 8" Round

SEPARATOR PLATES

#38146 – 6" Round

#38148 – 8" Round

OTHER SUPPLIES

#37911 – Bakery Crafts EZ-Cut Columns

#70014 – White/Vanilla Fondant

#11830 – Satin Ice™ Gum Paste

#15345 – Double-Sided Square Cutter Set

#5003 – Geometric Shapes Cutter Set

#14622 – PhotoCake® Print on 1/4 Sheet

PREMIUM COLOR

#49358 – Eggplant Gel

#49357 – Electric Blue Gel

#39048 – Neon Purple Gel

#9535 – Golden Yellow Gel

#12475 – Pearl Shimmer Airbrush

#45137 – Gold Shimmer Airbrush

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#8479 – 17½" x 17½" x 16"

Instructions

Icing as shown: White Fondant

1. Make White, Plum (60% Eggplant and 40% Electric Blue), Electric Blue, Neon Purple and Golden Yellow Gum Paste.
2. Roll out gum paste 1/8" thick.
3. Cut white gum paste with Square Cutter Set.
4. Cut Plum, Electric Blue, Neon Purple and Golden Yellow gum paste with Geometric Shapes Cutter Set.
5. Set gum paste pieces aside to dry and harden for 2-3 days.
6. Place double layer 10" layer on 12" Round White Foil Cake Board. Place triple layer 8" layer on 8" Round Cake Board. Place double layer 6" layer on 6" Round Cake Board.
7. Ice cakes with Buttercream.
8. Roll out White/Vanilla Fondant to approximately 1/8" thick. Drape fondant over each tier, smoothing from the center and work your way out and down the tier.
9. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 10" cake. Attach columns to 8" separator plate and insert into 10" cake.
10. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 8" cake. Attach columns to 6" separator plate and insert into 8" cake. Stack cakes.
11. Using a small amount of white buttercream, adhere Black Satin Ribbon to the base of each layer as shown.
12. Using PhotoCake®, print images to be used on cake. Size appropriately to ensure a variety of sizes on the cake.
13. Adhere PhotoCake images to the square gum paste pieces with clear piping gel.
14. Airbrush Plum, Electric Blue and Neon Purple octagonal gum paste pieces with Pearl Shimmer Airbrush Color.
15. Airbrush Golden Yellow gum paste pieces with Gold Shimmer Airbrush Color.
16. Curl Black Bear Grass with scissors.
17. Using a small amount of White icing, place gum paste gems, Black Bear Grass and PhotoCake® images as shown.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

#Felices para Siempre

Como se Muestra

6" (Doble Capa) —



8" (Triple Capa) —

10" (Doble Capa) —

Sirve aproximadamente 94*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES

#14831 – Cinta de satén de una sola cara negra de 7/8"

#5283 – Hierba de oso negra

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO BLANCO

#6712 – Redonda de 12"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

#5233 – Redonda de 6"

#5235 – Redonda de 8"

PLACAS SEPARADORAS

#38146 – Redonda de 6"

#38148 – Redonda de 8"

OTROS INSUMOS

#37911 – Columnas de corte fácil Bakery Crafts

#70014 – Fondant blanco/de vainilla

#11830 – Pasta de goma Satin Ice™

#15345 – Juego de cortadores cuadrados de doble faz

#5003 – Formas geométricas Juego de cortadores

#14622 – Hoja Comestible de 1/4 Plancha

COLORES PREMIUM

#49358 – Gel berenjena

#49357 – Gel azul eléctrico

#39048 – Gel violeta neón

#9535 – Gel amarillo dorado

#12475 – Aerógrafo con colorante perlado brillante

#45137 – Aerógrafo con colorante dorado brillante

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#8479 – 17 1/2" x 17 1/2" x 16"

Instrucciones

Crema que se muestra: Fondant Blanco/de Vainilla

1. Prepara pasta de goma blanca, ciruela (60 % berenjena y 40 % azul eléctrico), azul eléctrico, violeta neón y amarillo dorado.
2. Estira la pasta de goma hasta lograr un espesor de 1/8".
3. Usa el juego de cortadores cuadrados para cortar la pasta de goma.
4. Corta la pasta de goma ciruela, azul eléctrico, violeta neón y amarillo dorado con el juego de cortadores de formas geométricas.
5. Deja que las piezas de pasta de goma se sequen y endurezcan durante 2 a 3 días.
6. Coloca un pastel de dos capas de 10" sobre la bandeja para pastel de aluminio blanco redonda de 12". Coloca un pastel de tres capas de 8" sobre la bandeja para pastel redonda de 8". Coloca un pastel de dos capas de 6" sobre la bandeja para pastel redonda de 6".
7. Cubre el pastel con crema de mantequilla.
8. Estira el fondant blanco/de vainilla hasta lograr un espesor de aproximadamente 1/8". Cubre cada nivel con fondant, alisándolo desde el centro y llevándolo hacia afuera y abajo del nivel.
9. Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior del pastel de 10". Pega las columnas a la placa separadora de 8" e insértala en el pastel de 10".
10. Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior del pastel de 8". Pega las columnas a la placa separadora de 6" e insértala en el pastel de 8". Apila los pasteles.
11. Con una pequeña cantidad de crema de mantequilla blanca, adhiere la cinta de satén negra a la base de cada capa como se muestra en la imagen.
12. Usa PhotoCake® para imprimir las imágenes que se utilizarán en el pastel. Ajusta el tamaño de forma adecuada para garantizar una variedad de tamaños sobre el pastel. Deja secar.
13. Adhiere las imágenes de PhotoCake a las piezas de pasta de goma cuadradas con gel transparente.
14. Pinta con el aerógrafo con colorante perlado brillante las piezas de pasta de goma octogonales color ciruela, azul eléctrico y violeta neón.
15. Pinta con el aerógrafo con colorante dorado brillante las piezas de pasta de goma de color amarillo dorado.
16. Con una tijera, riza la hierba de oso negra.
17. Con una pequeña cantidad de crema blanco, coloca las gemas de pasta de goma, la hierba de oso negra y las imágenes de PhotoCake® como se muestra en la imagen.