

Hollywood Glam

As Shown

6" (shaped quadruple layer) —

8" (double layer) —

10" (triple layer) —



Serves Approximately 107*

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#18064 – Large Poppy†

OTHER DECORATIONS

#17106 – Black Tulle
Pom Pom Wrap

#18044 – Black Single-Faced Satin
Ribbon – 2¼"

SILVER FOIL CAKE BOARD

#6826 – 12" Round

#6827 – 14" Round

CORRUGATED CAKE BOARDS

#5233 – 5" Round

#5235 – 8" Round

SEPARATOR PLATES

#38146 – 6" Round

#38148 – 8" Round

OTHER SUPPLIES

#37911 – Bakery Crafts
EZ-Cut Columns

#18053 – Floral Stencils

#70014 – White/Vanilla Fondant

#6783 – Royal Icing Mix

PREMIUM COLOR

#9524 – Black Gel

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#19341 – 17½" × 17½" × 11½"
(two needed)



Instructions

Icing as shown: White Fondant

- Place cake layers on corresponding cake boards. Shape 6" layer and top edges of 8" and 10" layers. Ice all layers white.
- Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 10" cake. Attach to 8" separator plate. Insert into 10" cake.
- Roll out White/Vanilla Fondant to approximately ⅛" thick. Cut fondant into 2½" wide strips.
- Place fondant ruffles around 10" cake, leaving a 1" gap at base of cake.
- Roll out White/Vanilla Fondant to approximately ⅛" thick. Drape fondant over 6" and 8" layers, smoothing from the center and work 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. Stack cakes.
- Roll out White/Vanilla Fondant to ⅛" thick. Using Fondant Ribbon Cutter #7390, cut fondant strip ¼" wide. Place around bottom of 6" cake layer.
- Using Floral Stencil, carefully smooth Black royal icing over stencil. Carefully remove stencil. Clean stencil. Repeat until entire middle layer is covered in floral design.
- Tie Black Satin Ribbon around seam of shaped layer and tie with a bow.
- Place Large Poppy on center of bow.
- Cut pom poms from strip of Tulle Pom Pom Wrap – Black. Place around base of cake.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Glamur Hollywoodense

Como se Muestra

6" (Cuatro Capa de forma) —

8" (Doble Capa) —

10" (Triple Capa) —

Sirve aproximadamente 107*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#18064 – Amapola grande†

OTRAS DECORACIONES

#17106 – Tul para pompones color negro

#18044 – Cinta de satén de una sola cara negra de 2¼"

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

#6826 – Redonda de 12"

#6827 – Redonda de 14"

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

#18053 – Plantillas para diseños florales

#70014 – Fondant blanco/de vainilla

#6783 – Mezcla de crema real

COLORES PREMIUM

#9524 – Gel negro

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#19341 – 17½" x 17½" x 11½"
(se necesitan dos)

Instrucciones

Crema que se muestra: Fondant Blanca/de Vainilla

1. Coloca las capas de pastel sobre las bandejas para pastel correspondientes. Moldea la capa de 6" y los bordes superiores de las capas de 8" y 10". Cubre todas las capas de blanco.
2. Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior del pastel de 10". Pégalas a una placa separadora de 8". Insértalas en el pastel de 10".
3. Estira el fondant blanco/de vainilla hasta lograr un espesor de aproximadamente ⅛". Corta el fondant en tiras de 2½" de ancho.
4. Coloca las cintas onduladas de fondant alrededor del pastel de 10" y deja un espacio de 1" en la base del pastel.
5. Estira el fondant blanco/de vainilla hasta lograr un espesor de aproximadamente ⅛". Cubre las capas de 6" y 8" con fondant, alisándolo desde el centro y llevándolo hacia afuera y abajo del nivel.
6. 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. Apila los pasteles.
7. Estira el fondant blanco/de vainilla hasta lograr un espesor de ⅛". Con un cortador de cintas de fondant Nro. 7390, corta tiras de fondant de ¼" de ancho. Colócalas alrededor de la parte inferior de la capa de pastel de 6".
8. Con la plantilla para diseños florales, alisa cuidadosamente la crema real negro sobre la plantilla. Retira con cuidado la plantilla. Limpia la plantilla. Repite hasta que toda la capa del medio esté cubierta con el diseño floral.
9. Ata la cinta de satén negra alrededor de la unión de la capa moldeada y forma un moño.
10. Coloca la amapola grande en el centro del moño.
11. Corta pompones de tul negro. Colócalos alrededor de la base del pastel.