

Royal Peony

As Shown

6" (double layer) —



8" (double layer) —

10" (double layer) —

Serves Approximately 80*



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#7071 – White Peony†

OTHER DECORATIONS

#12323 – Jeweled Brooch- Large

#17266 – Silver Diamante Trim

SILVER FOIL CAKE BOARD

#6834 – 14" 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

PREMIUM COLOR

#5898 – Teal Airbrush

DECORATING TIP

#11041 – #2 Piping

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#19342 – 22" x 22" x 1½"

#19343 – 10" x 10" x 5"

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Place cake layers on cake boards.
2. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of 10" layer.
3. Attach to a 8" separator plate and insert into the 10" layer.
4. Place 8" layer on top of plate.
5. Repeat steps 2-4 for 6" layer.
6. Cut and place Silver Diamante Trim around the base of each layer.
7. Using tip #2, pipe White dots on cake as shown.
8. Airbrush gum paste Peony flowers Teal.
9. Using a small amount of icing, place Jeweled Brooch - Large in center of Peony gum paste flowers
10. Using a small amount of icing, place Peony gum paste flowers on cake.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Peonía Royal

Como se Muestra

6" (Doble Capa) —

8" (Doble Capa) —

10" (Doble Capa) —

Sirve aproximadamente 80*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#7071 – Peonía blanca†

OTRAS DECORACIONES

#12323 – Broche grande

#17266 – Tira de diamantes plateados

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

#6834 – 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

COLORES PREMIUM

#5898 – Aerógrafo con colorante verde azulado

PUNTAS PARA DECORAR

#11041 – Punta (dulla) Nro. 2

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#19342 – 22" x 22" x 15½"

#19343 – 10" x 10" x 5"

Instrucciones

Crema que se muestra: Crema de Mantequilla Blanca

1. Coloca las capas de pastel sobre las bandejas para pastel.
2. Mide y corta cuatro columnas de corte fácil hasta que queden a la altura de la capa de 10".
3. Pégalas a una placa separadora de 8" e insértala en la capa de 10".
4. Coloca la capa de 8" sobre la placa.
5. Repite los pasos 2 a 4 con la capa de 6".
6. Corta la tira de diamantes plateados y colócala alrededor de la base de cada capa.
7. Con una punta (dulla) Nro. 2, haz puntos blancos sobre el pastel como se muestra en la imagen.
8. Pinta con el aerógrafo las peonías de pasta de goma en verde azulado.
9. Con una pequeña cantidad de crema, coloca el broche grande en el centro de las peonías de pasta de goma.
10. Con una pequeña cantidad de crema, coloca las peonías de pasta de goma sobre el pastel.

