

Blushing Blooms



As Shown

5" (double layer) —

6" (triple layer) —

8" (quad layer) —



Serves Approximately 81*
Level: Intermediate

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#8985 Hydrangea Singles
(21 small, 16 large
needed) 54/Pkg

PREMIUM COLOR

#22497 Red Red Gel
#22514 Brown Gel
#49993 Burgundy Airbrush
#12475 Pearl Shimmer Airbrush

DECORATING TIPS

#10987 #897 Basket Weave
2/Pkg

WHITE FOIL CAKE BOARDS

#6710 10" Round (1 needed)
5/Pkg

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

#5232 5" Round (1 needed)
6/Pkg
#5233 6" Round (1 needed)
6/Pkg

SEPARATOR PLATES

#38146 6" Round (1 needed)
1/Pkg

OTHER SUPPLIES

#37911 12" Bakery Crafts®
EZ-CUT Column
(8 needed) – 12/Pkg
#40922 Wedding Box Extenders
(8 needed) – 100/Pkg

DELIVERY SYSTEM

#7300 15" x 15" x 16"
(1 needed) – 1/Pkg

Instructions

Icing as shown: Peony Buttercream

1. Airbrush gum paste Hydrangea Singles multiple shades of Burgundy and Pearl Shimmer. Set aside to dry.
2. Using a ratio of 4 drops Red Red and 1 drop Brown mix four shades of Peony Buttercream (dark, 2nd darkest, medium, and light).
3. Place 8" cake on a 10" White Foil Cake Board. Ice 2nd darkest shade of peony icing.
4. Place 6" cake on corrugate cake board. Ice light Peony.
5. Place 5" cake on corrugate cake board. Ice light Peony.
6. Using tip #897 pipe 6 rows of dark Peony icing and then 5 rows of 2nd darkest peony icing on 8" cake. Smooth top of cake after piping last row.
7. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 8" cake. Attach columns to 6" separator plate and insert into the 8" layer. Stack the 6" layer on the 8" layer.
8. Using tip #897 pipe 6 rows of medium Peony icing and then 2 rows of light Peony icing on 6" cake. Smooth top of cake after piping last row.
9. Measure and cut 4 EZ-Cut Columns to the height of the 6" cake and insert into the 8" layer. Stack 5" layer on the 6" layer.
10. Using tip #897 pipe 5 rows of light Peony icing on 5" cake. Smooth top of cake after piping last row.
11. Place Gum Paste Hydrangea Singles as Shown.

Estimated Decorating Time: 2 hours**

*Servings may vary based on cake cutting technique.

**Timing may vary based on individual bakery circumstances.

Gum paste is not edible due to hard, brittle texture, but is safe for food contact. Do not eat.

DECOPAC

1-800-DecoPac • DecoPac.com

Flores Ruborosas



Como se muestra

5" (doble capa) —
6" (triple capa) —
8" (capa cuádruple) —



Sirve aproximadamente a 81*
Nivel: Intermedio

Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#8985 Hortensias individuales (se necesitan 21 pequeñas y 16 grandes) 54/paquete

COLOR PREMIUM

#22497 Gel rojo rojo
#22514 Gel marrón
#49993 Aerógrafo borgoña
#12475 Aerógrafo de brillo perlado

PUNTAS PARA DECORAR

#10987 #897 Tejido de cesta 2/paquete

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

#6710 10 in. Redondo (se necesita 1) – 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

#5232 5 in. Redondo (se necesita 1) – 6/paquete
#5233 6 in. Redondo (se necesita 1) – 6/paquete

PLACAS SEPARADORAS

#38146 6 in. Redondo (se necesita 1) – 1/paquete

OTROS SUMINISTROS

#37911 Columnas de 12 in. Bakery Crafts® de Corte Fácil (se necesitan 8) 12/paquete
#40922 Extensiones de cajas de boda (se necesitan 8) 100/paquete

SISTEMA DE ENTREGA

#7300 15 in. x 15 in. x 16 in. (se necesita 1) – 1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla de Peonía

1. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma hortensias singulares en varios tonos de borgoña y brillo perlado. Dejar secar.
2. Usando una proporción de 4 gotas de rojo y 1 gota de marrón, mezclar cuatro tonos de crema de mantequilla de peonía (oscuro, segundo más oscuro, medio y claro).
3. Colocar el pastel de 8 in. en una tabla de papel de aluminio blanco de 10 in. Aplicar el segundo tono más oscuro de glaseado de peonía.
4. Colocar el pastel de 6 in. en una tabla para pasteles de papel corrugado. Cubrir con hielo la peonía clara.
5. Colocar el pastel de 5 in. en una tabla para pasteles de papel corrugado. Cubrir con hielo la peonía clara.
6. Utilizando la punta N.º 897, aplicar con la manga pastelera 6 filas de glaseado de peonía oscuro y luego 5 filas de glaseado de peonía del segundo tono más oscuro en el pastel de 8 in. Alisar la parte superior del pastel después de aplicar la última fila.
7. Medir y cortar cuatro columnas de corte fácil a la altura del pastel de 8 in. Fijar las columnas al plato separador de 6 in. e insertarlas en la capa de 8 in. Apilar la capa de 6 in. sobre la de 8 in.
8. Utilizando la punta N.º 897, aplicar con la manga pastelera 6 filas de glaseado de Peonía media y luego 2 filas de glaseado de Peonía clara en el pastel de 6 in. Alisar la parte superior del pastel después de aplicar la última fila.
9. Medir y cortar 4 columnas de corte fácil a la altura del pastel de 6 in. e insertarlas en la capa de 8 in. Apilar la capa de 5 in. sobre la de 6 in.
10. Utilizando la punta N.º 897, aplicar con la manga pastelera 5 hileras de glaseado de peonía claro en el pastel de 5 in. Alisar la parte superior del pastel después de aplicar la última fila.
11. Colocar las hortensias individuales de pasta de goma como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 2 horas **

*Las porciones pueden variar según la técnica de corte del pastel.

**El tiempo puede variar en función de las circunstancias de la pastelería.

La pasta de goma no es comestible debido a su textura dura y quebradiza, pero es segura para el contacto con los alimentos. No comer.



6 07772 27672 7

#27672 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.