

Glitz & Glamour

As Shown

6" (double layer) —
10" (double layer) —
14" (double layer) —



Serves Approximately 130*
Level: Easy

Decorations & Supplies



GUM PASTE DECORATIONS

#7071 White Peony
(1 needed) – 6/Pkg

OTHER DECORATIONS

#8843 White Strips Fondant
DecoShapes®
(8 needed) – 6/Pkg

#17266 Silver Diamante Trim
(3 yards needed) – 5 yds.

PREMIUM COLOR

#12475 Pearl Shimmer
Airbrush

SILVER FOIL CAKE BOARDS

#6828 16" Round (1 needed)
5/Pkg

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

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

#5237 10" Round (1 needed)
6/Pkg

SEPARATOR PLATES

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

#38145 10" Round (1 needed)
1/Pkg

OTHER SUPPLIES

#37911 Bakery Crafts®
EZ-Cut Columns
(8 needed) – 12/Pkg

DELIVERY SYSTEM

#7303 21" x 21" x 16"
(1 needed) – 1/Pkg

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Place a double 14" layer on Silver Foil Cake Board. Place 10" and 6" layers on corrugated cake boards. Ice white.
2. Airbrush 10" and 6" cakes Pearl Shimmer.
3. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of 14" cake. Attach columns to 10" separator plate and insert into 14" layer. Stack 10" layer on 14" layer.
4. Repeat step 2 for 6" layer.
5. Cut White Fondant DecoShapes Strips in half lengthwise. Measure height of 14" cake and cut enough strips to go around cake.
6. Airbrush strips with Pearl Shimmer and allow to dry.
7. Apply strips to side of cake with a dot of icing to adhere.
8. Cut 2 rows of Silver Diamante Trim. Apply to cake with a dot of icing.
9. Airbrush White Peony gum paste with Pearl Shimmer and allow to dry.
10. Place gum paste 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

Brillo y Glamour

Como se muestra

6" (doble capa) —

10" (doble capa) —

14" (doble capa) —



Sirve aproximadamente a 130*
Nivel: Fácil

Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#7071 Peonía blanca (se necesita 1) – 6/paquete

OTRAS DECORACIONES

#8843 Fondant DecoShapes® en tiras blancas (se necesitan 8) – 6/paquete

#17266 Moldura de diamante plateada (se necesitan 3 yardas) – 5 yardas

COLOR PREMIUM

#12475 Aerógrafo de brillo perlado

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA PLATEADA

#6828 16 in. Redondo (se necesita 1) – 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

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

#5237 10 in. Redondo (se necesita 1) 6/paquete

PLACAS SEPARADORAS

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

#38145 10 in. Redondo (se necesita 1) – 1/paquete

OTROS SUMINISTROS

#37911 Columnas Bakery Crafts® de corte fácil (se necesitan 8) 12/paquete

SISTEMA DE ENTREGA

#7303 21 in. × 21 in. × 16 in. (se necesita 1) 1/paquete



Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Blanca

- Colocar los pasteles en las placas para tartas coordinadas y cubrirlos con crema de mantequilla blanca.
- Pincelar pasteles de 10 in. y 6 in. con brillo perlado.
- Medir y cortar cuatro columnas de corte fácil a la altura del pastel de 14 in. Fijar las columnas a la placa separadora de 10 in y colocarlas en la capa de 14 in. Apilar la capa de 10 in. sobre la capa de 14 in.
- Repetir el paso 3 para la capa de 6 in.
- Cortar las tiras de fondant blanco DecoShapes por la mitad a lo largo. Medir la altura del pastel de 14 in. y cortar suficientes tiras para rodear el pastel.
- Aplicar con aerógrafo las tiras con brillo perlado y dejar secar.
- Aplicar las tiras a los lados del pastel con un punto de glaseado para adherirlas.
- Cortar dos filas de adornos plateados de diamante. Aplicar al pastel con un punto de glaseado.
- Aplicar con aerógrafo pasta de goma de peonía blanca con brillo perlado y dejar secar.
- Colocar la 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.



#27713 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.