

Happily Ever After - 2 Tier

As Shown

5" (triple layer) —

8" (triple layer) —

Serves Approximately 72*
Level: Easy



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#7689 Petite Garden Assortment (5 needed) – 12/Pkg

OTHER DECORATIONS

#17105 Cream Tulle Pom Pom Wrap (12 needed) 6/Pkg

#22637 Happily Ever After Layon – 6/Pkg

#21417 White Confetti Quins (1 needed) – 19.5 oz

#20709 White Sanding Sugar (1 needed) – 33 oz.

PREMIUM COLOR

#24513 Mauve Gel

DECORATING TIPS

#11028 #6 Piping – 5/Pkg

WHITE FOIL CAKE BOARDS

#6712 12" Round (1 needed) 5/Pkg

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

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

#5235 8" round (1 needed) 6/Pkg

SEPARATOR PLATES

#38148 8" Round (1 needed) 1/Pkg

OTHER SUPPLIES

#37911 12" Bakery Crafts® EZ-CUT Column (8 needed) – 12/Pkg

#40922 Wedding Box Extender (4 needed) – 100/Pkg

DELIVERY SYSTEM

#19342 22" x 22" x 15.5" (1 needed) – 1/Pkg

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

- Using white donut icing, coat the cake donuts and immediately apply white confetti quins. Set aside
- Using Mauve donut icing, coat the cake donuts and immediately apply white sanding sugar. Set aside.
- Using tip #6, drizzle white and chocolate donut icing over the cake donuts. Set aside.
- Place cakes on coordinating cake boards and ice with white buttercream.
- Place one 5" cake layer on a 5" corrugate cake board.
- Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 8" cake. Insert into the 8" cake. Stack the 5" layer on the 8" layer.
- Using tip #6 and white donut icing, pipe the drip on the top of each tier.
- Place donuts as shown.
- Place Gum Paste flowers, and White Pom Poms as shown.
- Place the Happily Ever After layon on the top tier as shown.

Estimated Decorating Time: 1 hour 30 minutes**

*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

Felices Para Siempre - 2 Niveles

Como se muestra

5" (triple capa) —

8" (triple capa) —

Sirve aproximadamente a 72*
Nivel: Fácil



Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#7689 Surtido de jardines pequeños (se necesitan 5) - 12/paquete

OTRAS DECORACIONES

#17105 Envoltura de pompones de tul crema (se necesitan 12) 6/paquete

#22637 Layon de Felices para siempre - 6/paquete

#21417 Quins de confeti blanco (se necesita 1) - 19, 5 onzas

#20709 Azúcar de lijar blanco (1 necesario) - 33 onzas

COLOR PREMIUM

#24513 Gel Malva

PUNTAS PARA DECORAR

#11028 #6 Manga pastelera 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

#6712 12 in. Redondo (se necesita 1) 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

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

#5235 8 in. Redondo (se necesita 1) - 6/paquete

PLACAS SEPARADORAS

#38148 8 in. Redondo (se necesita 1) - 1/paquete

OTROS SUMINISTROS

#37911 Columnas de 12in. Bakery Crafts® de Corte Fácil (se necesitan 8) 12/paquete

#40922 Extensor de caja de boda (se necesitan 4) 100/Paquete

SISTEMA DE ENTREGA

#19342 22 in. x 22 in. x 15.5 in. (se necesita 1) 1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Blanca

1. Con el glaseado blanco para donas, cubrir las donas del pastel e inmediatamente aplicar quins blancos de confeti. Reservar.
2. Usando el glaseado de dona malva, cubrir las donas de la torta e inmediatamente aplicar azúcar de lijar blanco. Reservar.
3. Con la punta N.º 6, rociar el glaseado de donuts blanco y de chocolate sobre los donuts del pastel. Reservar.
4. Colocar los pasteles en las placas para tartas coordinadas y cubrirlos con crema de mantequilla blanca.
5. Colocar una capa de pastel de 5 in. en una tabla de pastel corrugada de 5 in.
6. Medir y cortar cuatro columnas de corte fácil a la altura del pastel de 8 in. Insertar en el pastel de 8 in. Apilar la capa de 5 in. sobre la de 8 in.
7. Usando la punta N.º 6 y el glaseado blanco para donas, colocar el goteo en la parte superior de cada nivel.
8. Colocar las donas como se muestra.
9. Colocar las flores de pasta de goma y los pompones blancos como se muestra.
10. Colocar el layon de felices para siempre en el nivel superior como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 1 hora y 30 minutos**

*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.



#27710 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.