

Harmony

As Shown

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



Serves Approximately 78*
Level: Intermediate



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#18071 Magnolia Assortment
(3 medium, 1 large
needed) – 12/Pkg

PREMIUM COLOR

#22503 Lemon Yellow Gel

DECORATING TIPS

#11080 #790 Cake Icer
1/Pkg

OTHER SUPPLIES

#9574 6" Plastic Handle
Spatula – 1/Pkg

STRUCTURE SET

#25220 Stacked 3-Tier Round
6", 8", & 10"
(1 needed) – 1/Pkg

Instructions

Icing as shown: White and Lemon Yellow buttercream.

- Place cakes on coordinating cake boards.
- Mix three different shades of Lemon Yellow buttercream icing.
- Base ice 10" cake with a thin layer of the darkest shade of yellow. Place in refrigerator to firm.
- Repeat step 3 with 8" and 6" cakes. 8" cake with medium shade and 6" with lightest shade.
- When icing is firm, using side icer tip #790, pipe a thin layer of white icing on side of 10" cake. Lightly smooth with a scraper.
- Using a spatula, remove the white icing to expose yellow icing from bottom to top, working your way around the cake. Smooth icing at top to finish. (Tip: scrape excess icing off spatula between each swipe.)
- Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 10" cake. Attach columns to 8" separator plate and insert into the 10" layer.
- Repeat step 5 with 8" cake and stack on 10" cake.
- Using a spatula, remove the white icing to expose yellow icing from bottom to top, working your way around the cake. Smooth icing at top to finish. (Tip: scrape excess icing off spatula between each swipe.)
- 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.
- Repeat step 5 with 6" cake and stack on top of 8" cake.
- Using a spatula, remove the white icing to expose yellow icing from bottom to top, working your way around the cake. Smooth icing at top to finish. (Tip: scrape excess icing off spatula between each swipe.)
- Place Magnolia Gum Paste flowers.

Estimated Decorating Time: 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

Armonía

Como se muestra

6" (doble capa) —
8" (doble capa) —
10" (doble capa) —



Sirve aproximadamente a 78*
Nivel: Intermedio

Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#18071 Surtido de magnolias (se necesitan 3 medianas y 1 grande) 12/paquete

COLOR PREMIUM

#22503 Gel amarillo limón

PUNTAS PARA DECORAR

#11080 #790 Manga de glaseado para pasteles 1/paquete

OTROS SUMINISTROS

#9574 Espátula con mango de plástico de 6 in. 1/paquete

CONJUNTO DE ESTRUCTURAS

#25220 Redondo apilado de 3 pisos de 6 in., 8 in. y 10 in. (se necesita 1) 1/paquete



Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Blanca y Amarillo Limón.

- Colocar los pasteles en las placas de pastel coordinadas.
- Mezclar tres tonos diferentes de crema de mantequilla amarillo limón.
- Cubrir el pastel de 10 in. con una capa fina del tono más oscuro de amarillo. Colocar en el refrigerador para que se endurezca.
- Repetir el paso 3 con los pasteles de 8 in. y 6 in. El pastel de 8 in. con el tono medio y el de 6 in. con el tono más claro.
- Cuando el glaseado esté firme, utilizar la punta N.º 790 de la manga de glaseado lateral para aplicar una fina capa de glaseado blanco en el lateral del pastel de 10 in. Alisar ligeramente con una espátula.
- Usando una espátula, retirar el glaseado blanco para exponer el glaseado amarillo de abajo hacia arriba, trabajando alrededor del pastel. Alisar el glaseado en la parte superior para terminar. (Consejo: raspar el exceso de glaseado de la espátula entre cada pasada).
- Medir y cortar cuatro columnas de corte fácil a la altura del pastel de 10 in. Fijar las columnas al plato separador de 8 in. e insertarlas en la capa de 10 in.
- Repetir el paso 5 con el pastel de 8 in. y apilarlo sobre el de 10 in.
- Usando una espátula, retirar el glaseado blanco para exponer el glaseado amarillo de abajo hacia arriba, trabajando alrededor del pastel. Alisar el glaseado en la parte superior para terminar. (Consejo: raspar el exceso de glaseado de la espátula entre cada pasada).
- 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.
- Repetir el paso 5 con el pastel de 6 in. y apilarlo sobre el de 8 in.
- Usando una espátula, retirar el glaseado blanco para exponer el glaseado amarillo de abajo hacia arriba, trabajando alrededor del pastel. Alisar el glaseado en la parte superior para terminar. (Consejo: raspar el exceso de glaseado de la espátula entre cada pasada).
- Colocar las flores de pasta de goma Magnolia.

Tiempo estimado de decoración: 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.



6 07772 27673 4

#27673 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.