

Love Grows



As Shown

6" (triple layer) —

8" (triple layer) —

10" (triple layer) —



Serves Approximately 117*
Level: Easy

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #5284** Leaf Stems (9 needed)
12/Pkg
- #7688** Petit Fleur Assortment
(2 violet, 2 purple
needed) – 12/Pkg
- #24541** Eucalyptus Leaves
(8 small, 2 large needed)
12/Pkg
- #25215** Peony Assortment
(1 large needed) – 12/Pkg

PREMIUM COLOR

- #5898** Teal Airbrush
- #9654** Neon Bright Green
Airbrush

WHITE FOIL CAKE BOARDS

- #6714** 14" Round (1 needed)
5/Pkg

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5233** 6" Round Corrugate
Cake Board
(1 needed) – 6/Pkg
- #5235** 8" Round Corrugate
Cake Board
(1 needed) – 6/Pkg

SEPARATOR PLATES

- #38146** 6" Round White
Separator Plate
(1 needed) – 1/Pkg
- #38148** 8" Round White
Separator Plate
(1 needed) – 1/Pkg

OTHER SUPPLIES

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

DELIVERY SYSTEM

- #19342** 22" × 22" × 15.5"
(1 needed) – 1/Pkg

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Airbrush gum paste Leaf Stems Teal. Set aside to dry.
2. Airbrush the center of one large gum paste Peony Neon Bright Green. Set aside to dry.
3. Place cakes on coordinating cake boards. Create horizontal texture with an angled spatula, starting from bottom to top.
4. 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. Stack the 8" layer on the 10" layer.
5. Repeat step 4 for the 6" cake layer.
6. Apply gum paste Leaf Stems, Eucalyptus Leaves, Petit Assortment Flowers, and Peony as shown.

Estimated Decorating Time: 1 hour**

*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

El Amor Crece



Como se muestra

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



Sirve aproximadamente a 117*
Nivel: Fácil

Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #5284 Tallos de hojas (se necesitan 9) – 12/paquete
- #7688 Surtido de flores pequeñas (se necesitan 2 violetas y 2 moradas) 12/paquete
- #24541 Hojas de eucalipto (se necesitan 8 pequeñas y 2 grandes) – 12/paquete
- #25215 Surtido de Peonías (se necesita 1 grande) 12/paquete

COLOR PREMIUM

- #5898 Aerógrafo verde turquesa
- #9654 Aerógrafo verde brillante neón

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

- #6714 14 in. Redondo (se necesita 1) – 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

- #5233 Placa corrugada de 6 in. (se necesita 1) 6/paquete

- #5235 Placa corrugada de 8 in. (se necesita 1) 6/paquete

PLACAS SEPARADORAS

- #38146 Placa separadora blanca redonda de 6 in. (se necesita 1) 1/paquete
- #38148 Placa separadora blanca redonda de 8 in. (se necesita 1) 1/paquete

OTROS SUMINISTROS

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

SISTEMA DE ENTREGA

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

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Blanca

1. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma de los tallos de las hojas en color verde turquesa. Dejar secar.
2. Aplicar con aerógrafo el centro de una pasta de goma grande de peonía verde brillante. Dejar secar.
3. Colocar los pasteles en las placas de pastel coordinadas. Crear una textura horizontal con una espátula angular, comenzando de abajo hacia arriba.
4. 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. Apilar la capa de 8 in. sobre la de 10 in.
5. Repetir el paso 4 para la capa de pastel de 6 in.
6. Aplicar pasta de goma en los tallos de las hojas, las hojas de eucalipto, el surtido de flores pequeñas y la peonía como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 1 hora**

*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.



#27675 ©2021 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.