

Natural Gardens

As Shown

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



Serves Approximately 155
Level: Intermediate



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #5284** Leaf Stems (3 needed)
12/Pkg
- #18069** White Berry Spray
(3 needed) – 12/Pkg
- #5285** Green Succulents
(1 small, 1 large
needed) – 12/Pkg
- #5286** Purple Succulents
(1 small, 1 medium,
1 large needed)
12/Pkg
- #18068** Ruffled Edge Rose
Assortment
(2 small, 1 medium
needed) – 24/Pkg
- #8986** Hydrangea Bunch
(1 needed) – 10/Pkg

PREMIUM COLOR

- #10904** Ivory Airbrush
- #13429** Ivory Shimmer
Airbrush
- #5902** Olive Green Airbrush
- #9653** Neon Bright Purple
Airbrush

DECORATING TIPS

- #11046** #104 Rose – 5/Pkg

WHITE FOIL CAKE BOARDS

- #6716** 16" Round (1 needed)
5/Pkg

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5233** 6" Round (1 needed)
6/Pkg
- #5235** 8" Round (1 needed)
6/Pkg
- #5237** 10" Round (1 needed)
6/Pkg

SEPARATOR PLATES

- #38146** 6" Round (1 needed)
1/Pkg
- #38148** 8" Round (1 needed)
1/Pkg
- #38145** 10" Round (1 needed)
1/Pkg

OTHER SUPPLIES

- #37911** 12" 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. Airbrush gum paste Leaf Stems Olive Green. Set aside to dry.
2. Airbrush gum paste Berry Sprays Olive Green near the bottom and Neon Bright Purple at the tips. Set aside to dry.
3. Airbrush gum paste Green Succulents Ivory Shimmer. Set aside to dry.
4. Airbrush gum paste Purple Succulents Ivory Shimmer. Set aside to dry.
5. Airbrush gum paste Ruffled Edge Roses Ivory and Ivory Shimmer. Set aside to dry.
6. Airbrush gum paste Hydrangea Bunch Ivory and Ivory Shimmer. Set aside to dry.
7. Place cakes on coordinating cake boards and ice with white buttercream.
8. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 14" cake. Attach columns to 10" separator plate and insert into the 14" layer. Stack the 10" layer on the 14" layer.
9. Repeat step 8 for the 8" and 6" cake layers.
10. Using tip #104 pipe ruffles on 14" and 6" cakes. For best results hold bag horizontally with the skinny part of the rose tip pointing out.
11. Place Gum Paste Leaves, Berries, Succulents, Roses, and Hydrangea 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

Jardines Naturales



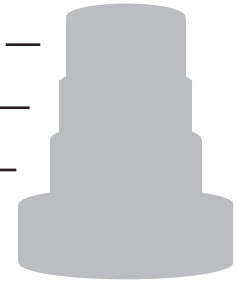
Como se muestra

6" (doble capa) —

8" (doble capa) —

10" (doble capa) —

14" (doble capa) —



Sirve aproximadamente a 155
Nivel: Intermedio

Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #5284 Tallos de hojas (se necesitan 3) 12/paquete
- #18069 Spray de bayas blancas (se necesitan 3) 12/paquete
- #5285 Suculentas verdes (se necesita 1 pequeña, 1 grande) – 12/paquete
- #5286 Suculentas violetas (se necesita 1 pequeña, 1 mediana, 1 grande) 12/paquete
- #18068 Variedad de rosas con bordes rizados (se necesitan 2 pequeñas y 1 mediana) 24/paquete
- #8986 Manojos de hortensias (1 necesario) 10/paquete

COLOR PREMIUM

- #10904 Aerógrafo marfil
- #13429 Aerógrafo de brillo de marfil
- #5902 Aerógrafo verde oliva
- #9653 Aerógrafo púrpura brillante neón

PUNTAS PARA DECORAR

- #11046 N.º 104 Rosa – 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

- #6716 Redonda de 16 in. (se necesita 1) – 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

- #5233 Redondo de 6 in (se necesita 1) 6/paquete
- #5235 Redondo de 8 in (se necesita 1) 6/paquete
- #5237 Redondo de 10 in (se necesita 1) 6/paquete

PLACAS SEPARADORAS

- #38146 Redondo de 6 in (se necesita 1) 1/paquete
- #38148 Redondo de 8 in (se necesita 1) 1/paquete
- #38145 Redondo de 10 in (se necesita 1) 1/paquete

OTROS SUMINISTROS

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

SISTEMA DE ENTREGA

- #7303 21 in. x 21 in. x 16 in. (se necesitan 1) 1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Blanca

1. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma tallos de la hoja verde oliva. Dejar secar.
2. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma verde oliva aerosoles de bayas cerca de la parte inferior y violeta brillante neón en las puntas. Dejar secar.
3. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma suculentas verdes brillo de marfil. Dejar secar.
4. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma suculentas violetas brillo de marfil. Dejar secar.
5. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma rosas con bordes rizados en color marfil y brillo marfil. Dejar secar.
6. Aplicar con aerógrafo el ramo de hortensias en color marfil y brillo marfil. Dejar secar.
7. Colocar los pasteles en las placas para tartas coordinadas y cubrirlos con crema de mantequilla blanca.
8. Medir y cortar cuatro columnas de corte fácil a la altura del pastel de 14 in. Fijar las columnas al plato separador de 10 in. e insertarlas en la capa de 14 in. Apilar la capa de 10 in. sobre la de 14 in.
9. Repetir el paso 8 para las capas de pastel de 8 in. y 6 in.
10. Utilizando la punta #104, aplicar volantes en los pasteles de 14" y 6". Para obtener mejores resultados, sostener la bolsa horizontalmente con la parte delgada de la punta de la rosa apuntando hacia afuera.
11. Colocar las hojas de pasta de goma, las bayas, las suculentas, las rosas y las hortensias 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 cada panadería.

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.



#20811 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.