

15 Years of Beauty

As Shown

6" (double layer) —

10" (double layer) —

14" (double layer) —

Serves approximately 130*
Level: Intermediate



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#18068 Ruffled Edge Rose Asst.
(24 needed) – 24/Pkg

OTHER DECORATIONS

#24825 Silver Quinceañera
Cake Kit
(1 needed) – 1/Pkg

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

PREMIUM COLOR

#21404 Tourmaline Airbrush

DECORATING TIPS

#11022 #3 Piping Tip – 5/Pkg

WHITE FOIL CAKE BOARDS

#6708 8" Round (1 needed)
5/Pkg

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

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

SEPARATOR PLATES

#38146 6" Round
(1 needed) – 1/Pkg

#38145 10" Round
(1 needed) – 1/Pkg

OTHER SUPPLIES

#37943 Frosted Multi-Piece
Column Pillar
(8 needed) – 12/Pkg

DELIVERY SYSTEM

#19341 17.5" × 17.5" × 11.5"
(1 needed) – 1/Pkg

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

#19343 10" × 10" × 5" (1 needed)
1/Pkg

Instructions

Icing as shown: Whipped

1. Airbrush approximately 27 gum paste Ruffled Edge Roses with Tourmaline. Set aside to dry.
2. Place cakes on coordinating boards and ice with whipped topping.
3. Apply Silver Diamante Trim to bottom of all cakes.
4. Using tip #3, pipe random S's and C's on sides of all cakes.
5. Assemble four Frosted Multi-Piece Column Pillars with enough pieces to allow the cake plate to stand approximately 3" above cake when inserted.
6. Insert pillars into 10" separator plate, center over cake and push pillars/plate into 14" cake.
7. Repeat with 6" separator pillars/plate and push into 10" cake.
8. Place airbrushed gum paste roses around top of 14" and 10" cakes approximately 1" inside edge of cake. Add one rose on top of 6" cake.
9. Stack cakes.
10. Apply Quinceañera Cake Kit pieces 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

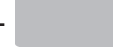
1-800-DecoPac • DecoPac.com

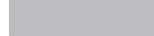
15 Años de Belleza



Como se muestra

6" (doble capa) — 

10" (doble capa) — 

14" (doble capa) — 

Sirve aproximadamente a 130*
Nivel: Intermedio

Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#18068 Rosa de borde ondulado (se necesitan 24)
24/Pkg

OTRAS DECORACIONES

#24825 Kit de pastel de plata para quinceañera (se necesita 1) – 1/paquete

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

COLOR PREMIUM

#21404 Aerógrafo de turmalina

PUNTAS PARA DECORAR

#11022 Punta de manga pastelera #3
5/paquete

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

#6708 8 in. Redondo (se necesita 1) – 5/paquete

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

#6716 16 in. Redondo (se necesita 1)
5/paquete

PLACAS SEPARADORAS

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

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

OTROS SUMINISTROS

#37943 Columna escarchada de varias piezas (se necesitan 8)
12/paquete

SISTEMA DE ENTREGA

#19341 17.5 in. x 17.5 in. x 11.5 in. (se necesita 1)
1/paquete

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

#19343 10 in. x 10 in. x 5 in. (se necesita 1)
1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema Batida

1. Aplicar con aerógrafo aproximadamente 27 rosas de pasta de goma con borde ondulado con turmalina. Dejar secar.
2. Colocar los pasteles en las placas coordinadas y cubrirlos con Crema Batida.
3. Aplicar la moldura plateada de diamante en la parte inferior de todos los pasteles.
4. Usando la punta N.º 3, colocar S y C al azar en los costados de todos los pasteles.
5. Ensamblar cuatro pilares de columna de varias piezas escarchadas con suficientes piezas para permitir que la placa de la torta quede aproximadamente 3 in. por encima del pastel cuando se inserta.
6. Insertar los pilares en el plato separador de 10 in., centrar sobre el pastel y empujar los pilares/plato en el pastel de 14 in.
7. Repetir con los pilares/plato separador de 6 in. y empujar en el pastel de 10 in.
8. Colocar las rosas de pasta de goma con aerógrafo alrededor de la parte superior de los pasteles de 14 in. y 10 in. aproximadamente 1 in. dentro del borde del pastel. Añadir una rosa en la parte superior del pastel de 6 in.
9. Apilar los pasteles.
10. Aplicar las piezas del kit de pastel de quinceañera 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.



6 07772 47071 2

#47071 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.