

Stacked Sweets

As Shown

6" (double layer) —

Cupcakes (130) —



Serves Approximately 144*
Level: Easy



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#37965 White Rose Spray
(1 needed) – 9/Pkg

OTHER DECORATIONS

#23213 White 1" SugarSoft®
Roses (130 needed)
96/Pkg

PREMIUM COLOR

#22506 Leaf Green Gel
#22507 Olive Green Gel
#22523 Stone Grey Gel

DECORATING TIPS

#5009 #1M Deep Cut
Open Star – 2/Pkg

WHITE FOIL CAKE BOARDS

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

OTHER SUPPLIES

#15439 White Polka Dot &
Pattern Treat Wraps®
(130 needed)
24/Pkg

CAKE STAND

#17797 5-Tier Cupcake
(1 needed) – 1/Pkg

Instructions

Icing as shown: White Buttercream, Matcha Green Buttercream

1. Base ice 6" double layer cake white.
2. Using an angled spatula and starting at the bottom, drag the spatula making horizontal impressions in the icing.
3. Place Gum Paste White Rose Spray.
4. Using Leaf Green, Olive Green and Stone Grey mix enough Matcha Green icing to ice 130 cupcakes. Start with 6 drops Leaf Green, 6 drops Stone Grey, and 3 drops Olive Green. Repeat this ratio of color until desired shade is reached.
5. Assemble treat wraps and drop cupcake into wrap before icing.
6. Using tip #1M, pipe rosette on each cupcake in Matcha Green.
7. Place 1" White SugarSoft Roses on cupcakes.

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

Dulces Apilados



Como se muestra

6" (doble capa) —

Cupcakes (130) —



Sirve aproximadamente a 144*
Nivel: Fácil

Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#37965 Aerosol de rosa blanca (se necesita 1) 9/paquete

OTRAS DECORACIONES

#23213 Rosas blancas SugarSoft® de 1 in. (se necesitan 130) 96/paquete

COLOR PREMIUM

#22506 Gel verde hoja

#22507 Gel verde oliva

#22523 Gel gris piedra

PUNTAS PARA DECORAR

#5009 #1M Estrella abierta de corte profundo – 2/Pkg

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

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

OTROS SUMINISTROS

#15439 White Polka Dot & Pattern Treat Wraps® (se necesitan 130) 24/paquete

SOPORTE PARA PASTELES

#17797 Cupcake de 5 pisos (se necesita 1) – 1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla blanca, crema de mantequilla verde Matcha

1. Base de glaseado de 6 in pastel de doble capa blanco
2. Utilizando una espátula angular y empezando por la parte inferior, arrastrar la espátula haciendo impresiones horizontales en el glaseado.
3. Colocar la pasta de goma rosa blanca en aerosol
4. Utilizando los colores verde hoja, verde oliva y gris piedra, mezclar suficiente glaseado verde Matcha para cubrir 130 cupcakes. Empezar con 6 gotas de verde hoja, 6 gotas de gris piedra y 3 gotas de verde oliva. Repetir esta proporción de color hasta alcanzar el tono deseado.
5. Montar los envoltorios de las golosinas y dejar caer el cupcake en el envoltorio antes de glasearlo.
6. Utilizando la punta #1M, colocar un rosetón en cada cupcake en color verde Matcha.
7. Colocar las rosas blancas de SugarSoft de 1 in. en los cupcakes.

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 27677 2

#27677 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.