

Sweet Bliss

As Shown

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



Serves Approximately 74*
Level: Easy



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #18071** Magnolia Assortment
(1 large, 2 medium & 1 small needed)
12/Pkg
- #25215** Peony Assortment
(2 large & 1 medium, 2 buds needed)
12/Pkg
- #18070** Blossom Assortment
(1 large, 3 medium & 3 small needed)
24/Pkg

PREMIUM COLOR

- #22508** Teal Green Gel
- #11807** Princess Pink Airbrush
- #9612** Super Red Airbrush
- #9654** Neon Green Airbrush

DECORATING TIPS

- #11041** #2 Piping – 5/Pkg
- #11031** #8 Piping – 5/Pkg

WHITE FOIL CAKE BOARDS

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

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5232** 5" Round (1 needed)
6/Pkg
- #5235** 8" Round (1 needed)
6/Pkg

SEPARATOR PLATES

- #38148** 8" Round White
(1 needed) – 1/Pkg

OTHER SUPPLIES

- #37911** 12" Bakery Crafts®
EZ-Cut Columns
(8 needed) – 12/Pkg

DELIVERY SYSTEM

- #7300** 15" x 15" x 16"
(1 needed) – 1/Pkg

Instructions

Icing as shown: Teal Green Buttercream

1. Airbrush Gum Paste Blossom Asst. Princess Pink with very light Super Red highlights. Set aside to dry.
2. Lightly airbrush Peony Assortment Gum Paste flowers Neon Bright Green. Set aside to dry.
3. Place cakes on coordinating cake boards and ice with light Teal Green buttercream.
4. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of 10" cake. Attach columns to 8" separator plate and insert into 10" layer. Stack 8" layer on 10" layer.
5. Repeat step 4 for and 5" layer.
6. Using tip #2, pipe light Teal Green pattern.
7. Using tip #8, pipe light Teal Green bead borders.
8. Place Blossom, Peony Assortment, and Magnolia Assortment Gum Paste flowers on cake.

Estimated Decorating Time: 45 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

Dulce Felicidad

Como se muestra

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



Sirve aproximadamente a 74*
Nivel: Fácil

Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #18071 Surtido de magnolias (se necesitan 1 grande, 2 medianas y 1 pequeña) 12/paquete
- #25215 Surtido de peonías (2 grandes y 1 mediana, se necesitan 2 capullos) 12/paquete
- #18070 Surtido de flores (se necesitan 1 grande, 3 medianas y 3 pequeñas) 24/paquete

COLOR PREMIUM

- #22508 Gel verde turquesa
- #11807 Aerógrafo rosa princesa
- #9612 Aerógrafo súper rojo
- #9654 Aerógrafo verde neón

PUNTAS PARA DECORAR

- #11041 #2 Manga pastelera 5/paquete
- #11031 #8 Manga pastelera 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

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

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

- #5232 5 in. Redondo (se necesita 1) – 6/paquete
- #5235 8 in. Redondo (se necesita 1) – 6/paquete

PLACAS SEPARADORAS

- #38148 Redondo blanco de 8 in. (se necesita 1) 1/paquete

OTROS SUMINISTROS

- #37911 Columnas de 12 in. Bakery Crafts® EZ-Cut (se necesitan 8) 12/paquete

SISTEMA DE ENTREGA

- #7300 15 in. x 15 in. x 16 in. (se necesita 1) 1/paquete



Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Verde Turquesa

1. Aplicar con aerógrafo el surtido de flores de pasta de goma rosa princesa con reflejos rojos muy ligeros. Dejar secar.
2. Pintar con aerógrafo las flores de pasta de goma del surtido de peonías de color verde neón brillante. Dejar secar.
3. Colocar los pasteles en las placas de pastel coordinadas y recubrirlos con crema de mantequilla verde turquesa claro.
4. Medir y cortar cuatro columnas de corte fácil a la altura del pastel de 10 in. Fijar las columnas a la placa separadora de 8 in y colocarlas en la capa de 10 in. Apilar la capa de 8 in. sobre la capa de 10 in.
5. Repetir el paso 4 para una capa de 5 in.
6. Utilizando la punta N.º 2, aplicar el patrón verde turquesa claro.
7. Utilizando la punta 8, colocar los bordes de las perlas de color verde turquesa claro.
8. Colocar las flores de pasta de goma del surtido de flores, peonías y magnolias en el pastel.

Tiempo estimado de decoración: 45 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 27712 0

#27712 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.