

Sweetest Day - 2 Tier

As Shown

8" (double layer) —

10" (double layer) —



Serves Approximately 64*
Level: Easy



Decorations & Supplies

OTHER DECORATIONS

- #17216** Dark Blossom Curls
5 lb. box
- #15845** Dark Jumbo Curls
5.5 lb. box
- #17441** Dark/White Mini Forest
Shavings - 100/Pkg

*Seasonal Berries (shown: raspberries,
blackberries, blueberries)

*Fresh Mint

*Fresh Rosemary

DECORATING TIPS

- #11048** #822 Large Star - 2/Pkg
- #11028** #6 Piping - 5/Pkg

WHITE FOIL CAKE BOARDS

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

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

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

SEPARATOR PLATES

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

OTHER SUPPLIES

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

DELIVERY SYSTEM

- #8479** 17.5" x 17.5" x 16"
(1 needed) - 1/Pkg

Instructions

Icing as shown: Fudge Frosting

1. Place cakes on coordinating cake boards and ice with fudge frosting.
2. Encrust the base of the 10" and 8" tiers with Dark Chocolate Blossom Curls.
3. 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.
4. Using tip #6, pipe dark chocolate drip on the top of the 8" and 10" tiers.
5. Using tip #822, pipe a rope border at the top of the 8" tier.
6. Place the Jumbo Curls, Dark/White Mini Forest Shavings, seasonal berries, rosemary, and mint as shown.

Estimated Decorating Time: 1 hour**

*Servings may vary based on cake cutting technique.

**Timing may vary based on individual bakery circumstances.

DECOPAC

1-800-DecoPac • DecoPac.com

Día más Dulce - 2 Niveles

Como se muestra

8" (doble capa) —

10" (doble capa) —



Sirve aproximadamente a 64*
Nivel: Fácil



Decoraciones y suministros

OTRAS DECORACIONES

- #17216 Caja de rizos oscuros en flor de 5 libras
- #15845 Caja de rizos jumbo oscuros de 5, 5 libras
- #17441 Mini virutas forestales oscuras/blancas 100/paquete

*Bayas de temporada (mostradas: frambuesas, moras, arándanos)

*Menta fresca

*Romero fresco

PUNTAS PARA DECORAR

- #11048 #822 Estrella grande 2/paquete
- #11028 6 Manga pastelera 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

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

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

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

PLACAS SEPARADORAS

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

OTROS SUMINISTROS

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

SISTEMA DE ENTREGA

- #8479 17,5 in. × 17,5 in. × 16 in. (se necesita 1) 1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Glaseado de Chocolate

1. Colocar los pasteles en las tablas de pastelería coordinadas y cubrir con glaseado de chocolate.
2. Cubrir la base de los niveles de 10 in. y 8 in., con rizos de chocolate negro en flor.
3. 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.
4. Usando la punta N.º 6, aplicar con la manga pastelera chocolate oscuro en la parte superior de los pisos de 8 in. y 10 in.
5. Utilizando la punta N.º 822, aplicar con la manga pastelera un borde de cuerda en la parte superior del nivel de 8 in.
6. Colocar los rizos jumbo, las mini virutas forestales oscuras/blancas, las bayas de temporada, el romero y la menta como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 1 hora**

*as porciones pueden variar según la técnica de corte del pastel.

**El tiempo puede variar en función de las circunstancias de la pastelería.



#27670 ©2021 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.