

Sweetest Day

As Shown

8" (double layer) —



Serves Approximately 25*
Level: Easy



Decorations & Supplies

OTHER DECORATIONS

- #24617** Gold Always & Forever Layon (1 needed) – 6/Pkg
- #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

- #6710** 10" Round (1 needed)
5/Pkg

DELIVERY SYSTEM

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

Instructions

Icing as shown: Fudge Frosting

1. Encrust the base of the 8" cake with Dark Chocolate Blossom Curls.
2. Using tip #6, pipe dark chocolate drip on the top of the 8" cake.
3. Using tip #822, pipe a rope border at the top of the 8" cake.
4. Place the Jumbo Curls, Dark/White Mini Forest Shavings, seasonal berries, rosemary, and mint as shown.
5. Place the Gold Always & Forever Layon as shown.

Estimated Decorating Time: 1 hour**

*Servings may vary based on cake cutting technique.

**Timing may vary based on individual bakery circumstances.

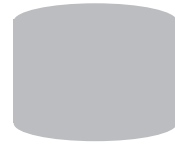
DECOPAC

1-800-DecoPac • DecoPac.com

Día más Dulce

Como se muestra

8" (doble capa) —



Sirve aproximadamente a 25*
Nivel: Fácil



Decoraciones y suministros

OTRAS DECORACIONES

- #24617** Layon dorado siempre y para siempre (se necesita 1) – 6/paquete
- #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

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

- #6710** 10 in. Redondo (se necesita 1) – 5/paquete

SISTEMA DE ENTREGA

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

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Glaseado de Chocolate

1. Cubrir la base del pastel de 8 in., con rizos de chocolate negro en flor.
2. Usando la punta #6, aplicar con la manga pastelera chocolate oscuro en la parte superior del pastel de 8 in.
3. Utilizando la punta #822, aplicar con la manga pastelera un borde de cuerda en la parte superior del pastel de 8 in.
4. Colocar los rizos jumbo, las mini virutas forestales oscuras/blancas, las bayas de temporada, el romero y la menta como se muestra.
5. Colocar el Layon dorado Always & Forever (siempre y para siempre) como se indica.

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.



#27671 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.