

Tahitian Sunset

As Shown



5" (triple layer) —
6" (double layer) —
8" (double layer) —



Serves Approximately 54*
Level: Easy

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#22769 White Hibiscus
(3 needed) – 6/Pkg
#5284 Leaf Stems (2 needed)
12/Pkg

PREMIUM COLOR

#21404 Tourmaline Airbrush
#49356 Tangerine Airbrush
#5838 Golden Yellow Airbrush
#9614 Spring Green Airbrush

WHITE FOIL CAKE BOARDS

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

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

#5232 5" Round (1 needed)
6/Pkg
#5233 6" Round (1 needed)
6/Pkg

SEPARATOR PLATES

#38146 6" Round (1 needed)
1/Pkg

OTHER SUPPLIES

#37911 12" Bakery Crafts®
EZ-CUT Column
(8 needed) – 12/Pkg

DELIVERY SYSTEM

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

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Airbrush gum paste Leaf Stems Spring Green. Set aside to dry.
2. Airbrush gum paste Hibiscus Flowers Golden Yellow, Tangerine, and Tourmaline. Rinse airbrush with water. Then, airbrush flowers with fresh water to blend the colors. Set aside to dry.
3. Place one 8" cake layer on a 10" White Foil Cake Board.
4. Base ice 8" double layer with an ample layer of icing on the sides. With a scraper, starting an inch up from the board, with gentle pressure, smooth/scrap a thin layer of icing off in a wavy pattern. Start again 2 inches up from the board, smooth/scrap a thin layer of icing in a wavy pattern. Repeat this step until you have desired texture up the side of the cake.
5. Repeat step 4 with 6" cake.
6. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 8" cake. Attach columns to 6" separator plate and insert into the 8" layer. Stack the 6" layer on the 8" layer.
7. Ice triple layer 5" cake smooth.
8. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of 6" cake. Insert into 6" cake and stack 5" cake.
9. Place Leaf Stems and Hibiscus gum paste.

Estimated Decorating Time: 40 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

Atardecer en Tahit



Como se muestra

5" (triple capa) —

6" (doble capa) —

8" (doble capa) —



Sirve aproximadamente a 54*
Nivel: Fácil

Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #22769 Hibiscus blanco (se necesitan 3) – 6/paquete
#5284 Tallos de hojas (se necesitan 2) 12/paquete

COLOR PREMIUM

- #21404 Aerógrafo de turmalina
#49356 Aerógrafo mandarina
#5838 Aerógrafo amarillo dorado
#9614 Aerógrafo verde de primavera

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

- #6710 Redonda de 10 in. (se necesita 1) – 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

- #5232 Redonda de 5 in. (se necesita 1) – 6/paquete
#5233 Redonda de 6 in. (se necesita 1) – 6/paquete

PLACAS SEPARADORAS

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

OTROS SUMINISTROS

- #37911 Columna de 12 in. Bakery Crafts® de corte fácil (se necesitan 8) 12/paquete

SISTEMA DE ENTREGA

- #7300 15" x 15" x 16" (se necesita 1) – 1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Blanca

1. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma de los tallos de las hojas en color verde primavera. Dejar secar.
2. Aplicar con aerógrafo las flores de hibiscus amarillo dorado, mandarina y turmalina. Enjuagar el aerógrafo con agua. A continuación, aplicar con aerógrafo las flores con agua fresca para mezclar los colores. Dejar secar.
3. Colocar una capa de pastel de 8 in. en una tabla de papel de aluminio blanco de 10 in.
4. Colocar glaseado en la base de la capa doble de 8 in. con una amplia capa de glaseado en los lados. Con un raspador, comenzando a una pulgada de la placa, con una suave presión, alise una fina capa de glaseado en un patrón ondulado. Comenzando de nuevo a 5 cm. de la placa, alisar o raspar una fina capa de glaseado en un patrón ondulado. Repetir este paso hasta conseguir la textura deseada en el lateral del pastel.
5. Repetir el paso 4 con el pastel de 6 in.
6. Medir y cortar cuatro columnas de corte fácil a la altura del pastel de 8 in. Fijar las columnas al plato separador de 6 in. e insertarlas en la capa de 8 in. Apilar la capa de 6 in. sobre la de 8 in.
7. Cubrir el pastel de triple capa de 5 in. con hielo.
8. Medir y cortar cuatro columnas de corte fácil a la altura del pastel de 6 in. Insertar en el pastel de 6 in. y apilar el pastel de 5 in.
9. Colocar los tallos de las hojas y la pasta de goma Hibiscus.

Tiempo estimado de decoración: 40 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.



#27664 ©2021 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.