

Wildflowers

As Shown



6" (quad layer) —

8" (quad layer) —



Serves Approximately 78*
Level: intermediate

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #7686 Apricot Nectar Rose
(1 large needed) – 10/Pkg
- #8986 Hydrangea Bunch
(2 needed) – 10/Pkg
- #25216 Leaf Sprig Assortment
(3 small needed) – 24/Pkg
- #7975 White Daisies Assortment
(15 small needed) – 82/Pkg

OTHER DECORATIONS

- #16664 Small Daisy Assortment
Dec-Ons® (12 needed)
675/Pkg
- #21345 White Nonpareils
(1 needed) 30 oz.

PREMIUM COLOR

- #22518 Honey Gel
- #21396 Firestone Gel
- #22524 Dusty Mermaid Gel
- #24206 Periwinkle Gel
- #22507 Olive Green Gel
- #49994 Burgundy Gel
- #22497 Red Red Gel
- #5902 Olive Green Airbrush
- #9617 Canary Yellow Airbrush
- #9612 Super Red Airbrush
- #21403 Emerald Airbrush
- #49350 Guava Airbrush
- #21402 Firestone Airbrush
- #13429 Ivory Shimmer Airbrush

DECORATING TIPS

- #11041 #2 Piping – 5/Pkg
- #11028 #6 Piping – 5/Pkg
- #11030 #16 Open Star – 5/Pkg
- #10960 #102 Rose – 5/Pkg
- #10981 #131 Drop Flower – 5/Pkg
- #10978 #199 Open Star – 5/Pkg

WHITE FOIL CAKE BOARDS

- #6710 10" Round White Foil
(1 needed) – 5/Pkg

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5233 6" Round (1 needed) – 6/Pkg

SEPARATOR PLATES

- #38146 6" Round (1 needed) – 1/Pkg

OTHER SUPPLIES

- #6212 Modeling Tool – 1/Set
- #37911 12" Bakery Crafts®
EZ-Cut Columns
(4 needed) – 12/Pkg
- #40922 Wedding Box Extenders
(4 needed) – 100/Pkg

DELIVERY SYSTEM

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

Instructions

Icing as shown: Dusty Mermaid Buttercream

1. Airbrush large gum paste Apricot Nectar Rose Canary Yellow. Set aside.
2. Airbrush gum paste Hydrangea Bunch Super Red with Firestone highlights. Set aside
3. Airbrush gum paste Hydrangea Bunch lightly with Guava. Then airbrush the entire bunch with Ivory Shimmer. Set aside.
4. Airbrush small gum paste Leaf Sprigs Olive Green with Emerald highlights. Set aside.
5. Place cakes on coordinating boards and ice with Dusty Mermaid buttercream.
6. While the buttercream is still moist, place White Nonpareils as shown.
7. 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.
8. Using the modeling tools, create stems by scoring the buttercream.
9. Using tip #6, pipe Periwinkle flowers. Smooth with an angled spatula for the painted buttercream flower effect.
10. Using tip #2, pipe Olive Green stems.
11. Using tip #102, pipe Red Red rose buds.
12. Using tip #16, pipe Burgundy rosettes.
13. Using tip #131, pipe Honey drop flowers.
14. Using tip #199, pipe Firestone dollop flowers.
15. Place White Daisy Dec-Ons as shown.
16. Place White Daisy gum paste flowers as shown.
17. Using tip #2, pipe Black dots.
18. Using tip #6, pipe a Dusty Mermaid bead border at the base of each tier.
19. Place the gum paste Apricot Nectar Rose, Hydrangea Bunches, and Leaf Sprigs as shown.

Estimated Decorating Time: 1 hour and 30 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

Flores Silvestres

Como se muestra

6" (capa cuádruple) —

8" (capa cuádruple) —

Sirve aproximadamente a 78*
Nivel: Intermedio



Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #7686 Rosa de néctar de albaricoque (se necesitan 1 grandes) – 10/paquete
- #8986 Manojos de hortensias (2 necesario) – 10/Pkg
- #25216 Surtido de hojas (se necesitan 3 pequeñas) – 24/paquete
- #7975 Surtido de margaritas blancas (se necesitan 15 pequeñas) 82/paquete

OTRAS DECORACIONES

- #16664 Surtido de margaritas pequeñas Dec-Ons® (se necesitan 12) 675/paquete
- #21345 Nonpareils blancos (se necesita 1) 30 onzas

COLOR PREMIUM

- #22518 Gel de miel
- #21396 Gel rojo anaranjado
- #22524 Gel verde sirena polvoriento
- #24206 Gel verde doncella
- #22507 Gel verde oliva
- #49994 Gel borgoña
- #22497 Gel rojo
- #5902 Aerógrafo verde oliva
- #9617 Aerógrafo amarillo canario
- #9612 Aerógrafo súper rojo
- #21403 Aerógrafo esmeralda
- #49350 Aerógrafo de guayaba
- #21402 Aerógrafo rojo anaranjado
- #13429 Aerógrafo de brillo de marfil

PUNTAS PARA DECORAR

- #11041 Manga pastelera N.º 2 – 5/paquete
- #11028 Manga pastelera N.º 6 – 5/paquete
- #11030 N.º 16 Estrella abierta – 5/paquete
- #10960 N.º 102 Rosa – 5/paquete
- #10981 N.º 131 Flor de gota – 5/paquete
- #10978 N.º 199 Estrella abierta 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA BLANCA

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

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

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

PLACAS SEPARADORAS

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

OTROS SUMINISTROS

- #6212 Herramienta de modelado 1/conjunto
- #37911 Columnas de 12 in. de Bakery Crafts® de corte fácil (se necesitan 4) – 12/paquete
- #40922 Extensiones de cajas de boda (se necesitan 4) – 100/paquete

SISTEMA DE ENTREGA

- #8479 17.5 in. x 17.5 in. x 16 in. (se necesitan 1) – 1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Dusty Mermaid

1. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma grande Albaricoque néctar rosa amarillo canario. Reservar.
2. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma hortensia manojos súper rojo con reflejos de piedras de fuego. Reservar.
3. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma Hydrangea Bunch ligeramente con Guava. A continuación, aplicar con aerógrafo todo el ramo con el color marfil brillante. Reservar.
4. Pincelar con pasta de goma pequeñas ramitas de hojas en verde oliva con reflejos esmeralda. Reservar.
5. Colocar los pasteles en las placas correspondientes y cubrirlos con crema de mantequilla Dusty Mermaid.
6. Mientras la crema de mantequilla está aún húmeda, colocar los Nonpareils blancos como se muestra.
7. 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.
8. Utilizando las herramientas de modelado, crear tallos marcando la crema de mantequilla.
9. Usando la punta N.º 6, aplicar con la manga pastelera las flores de hierba doncella. Alisar con una espátula angular para obtener el efecto de flor de crema de mantequilla pintada.
10. Con la punta N.º 2, aplicar con la manga pastelera los tallos de color verde oliva.
11. Utilizando la punta N.º 102, aplicar con la manga pastelera los capullos de las rosas rojas.
12. Con la punta N.º 16, aplicar con la manga pastelera las rosetas de color borgoña.
13. Con la punta N.º 131, aplicar con la manga pastelera las flores en forma de gota de miel.
14. Con la punta N.º 199, aplicar con la manga pastelera las flores en forma de gotas Firestone.
15. Colocar los adornos de margaritas blancas como se muestra.
16. Colocar las flores de pasta de goma de las margaritas blancas como se muestra.
17. Con la punta N.º 2, aplicar con la manga pastelera puntos negros.
18. Usando la punta N.º 6, aplicar con la manga pastelera un borde de perlas Dusty Mermaid en la base de cada nivel.
19. Colocar la rosa de néctar de albaricoque, los ramos de hortensias y las ramitas de hojas como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 1 hora y 30 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.



#27663 ©2020 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.