

Traditional Quinceañera

As Shown

6" (double layer) —

8" (double layer) —

10" (double layer) —

14" (double layer) —

16" (double layer) —

Serves Approximately 250*



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#5289 – Quinceañera Figurine†

#11176 – Diamante Flower†

#18068 – Ruffle Edge Rose Asst.†

OTHER DECORATIONS

#17105 – Cream Tulle
Pom Pom Wrap

#8843 – White Fondant
DecoShapes® Strips

SILVER FOIL CAKE BOARD

#6830 – 20" Round

CORRUGATED CAKE BOARDS

#5233 – 6" Round

#5235 – 8" Round

#5237 – 10" Round

#5239 – 14" Round

SEPARATOR PLATES

#38146 – 6" Round

#38148 – 8" Round

#38145 – 10" Round

#39828 – 14" Round

OTHER SUPPLIES

#37911 – Bakery Crafts
EZ-Cut Columns

#18280 – White Cake Lace

#18278 – Sweet Lace Silicone Mat

#13471 – Large Crystal White
Sanding Sugar

PREMIUM COLOR

#9616 – Blushing Pink Airbrush

#12475 – Pearl Shimmer Airbrush

#12478 – Pink Shimmer Airbrush

DECORATING TIPS

#39514 – #80 Ruffle

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#8479 – 17½" × 17½" × 16"

#19342 – 22" × 22" × 15½"

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

- Place 6", 8", 10", and 14" cake layers on cake boards. Place 16" cake layer on 20" Round Cake Board.
- Base ice layers White.
- For each layer, measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of cake. Attach to separator plate. Insert into cake. Stack cakes.
- Using tip #80, pipe White ruffle border on bottoms of 8" and 14" cakes.
- Airbrush White Fondant strips Blushing Pink.
- Apply fondant strips to the base of the 6" and 10" cakes.
- Cut additional pink fondant strips in half lengthwise. Using a small amount of icing, adhere strips to the 14" cake as shown.
- Prepare White Cake Lace according to instructions, using Sweet Lace Silicone Mat.
- Airbrush Cake Lace Pearl Shimmer.
- Mist cake with water and apply Cake Lace to 16", 10", and 6" cake layers as shown.
- Airbrush gum paste Ruffle Edge Roses and Diamante Flowers Blushing Pink with Pink Shimmer overspray, some darker than others.
- Lightly airbrush Cream Tulle Pom Pom Wrap with Pink Shimmer, enough to wrap around bottom cake and 10 extra singles for accents.
- Using a small amount of icing, adhere Pom Poms to base of cake.
- Sprinkle top of each layer with Large Crystal White Sanding Sugar.
- Using a small amount of icing, adhere gum paste flowers, Pom Poms, and gum paste Figurine.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

† Gum paste and sugar products are food safe and intended as non-edible decorations only.

Quinceañera Tradicional

Como se Muestra

6" (Doble Capa) —

8" (Doble Capa) —

10" (Doble Capa) —

14" (Doble Capa) —

16" (Doble Capa) —

Sirve aproximadamente 250*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#5289 – Figurilla de quinceañera†

#11176 – Flor de diamante†

#18068 – Rosas con borde ondulado surtidas†

OTRAS DECORACIONES

#17105 – Tul para pompones color crema

#8843 – Tiras de fondant blanco de DecoShapes®

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

#6830 – Redonda de 20"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

#5233 – Redonda de 6"

#5235 – Redonda de 8"

#5237 – Redonda de 10"

#5239 – Redonda de 14"

PLACAS SEPARADORAS

#38146 – Redonda de 6"

#38148 – Redonda de 8"

#38145 – Redonda de 10"

#39828 – Redonda de 14"

OTROS INSUMOS

#37911 – Columnas de corte fácil Bakery Crafts

#18280 – Encaje blanco

#18278 – Molde de silicona para encaje de azúcar comestible

#13471 – Azúcar decorativa blanca en cristales grandes

COLORES PREMIUM

#9616 – Aerógrafo con colorante rosa rubor

#12475 – Aerógrafo con colorante perlado brillante

#12478 – Aerógrafo con colorante rosa brillante

PUNTAS PARA DECORAR

#39514 – Cinta ondulada Nro. 80

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#8479 – 17½" x 17½" x 16"

#19342 – 22" x 22" x 15½"

Instrucciones

Crema que se muestra: Crema de Mantequilla Blanca

- Coloca las capas de pastel de 6", 8", 10" y 14" sobre las bandejas para pastel. Coloca una capa de pastel de 16" sobre la bandeja para pastel redonda de 20".
- Cubre la base de las capas de blanco.
- Para cada capa, mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior del pastel. Pégalas a una placa separadora. Insértalas en el pastel. Apila los pasteles.
- Con la punta (dulla) Nro. 80, haz un borde con ondulado blanco en la parte inferior de los pasteles de 8" y 14".
- Pinta con el aerógrafo las tiras de fondant blanco en rosa rubor.
- Coloca las tiras de fondant en la base de los pasteles de 6" y 10".
- Corta las tiras de fondant rosa adicionales por la mitad longitudinalmente. Adhiere, con una pequeña cantidad de crema, las tiras al pastel de 14" como se muestra en la imagen.
- Prepara el encaje blanco según las instrucciones usando el molde de silicona para encaje de azúcar comestible.
- Pinta con el aerógrafo el encaje en color perlado brillante.
- Rocía el pastel con agua y aplica el encaje en las capas de pastel de 16", 10" y 6" como se muestra en la imagen.
- Pinta con el aerógrafo las rosas con borde ondulado de pasta de goma y las flores de diamante en rosa rubor y pulveriza con rosa brillante dejando algunas más oscuras que otras.
- Pinta ligeramente con el aerógrafo los pompones de tul color crema en rosa brillante; usa la cantidad suficiente de colorante para pintar los pompones que rodean el pastel inferior y 10 pompones adicionales para lograr un toque adicional.
- Adhiere, con una pequeña cantidad de crema, los pompones a la base del pastel.
- Espolvorea azúcar decorativa blanca en cristales grandes sobre la parte superior de cada capa.
- Adhiere, con una pequeña cantidad de crema, las flores de pasta de goma, los pompones y la figurilla de pasta de goma.