

Vintage Romance

As Shown

6" (double layer) —



8" (triple layer) —

10" (double layer) —

Serves Approximately 94*



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#18073 – Large Ivory Rose†

OTHER DECORATIONS

#12323 – Jeweled Brooch- Large

#17266 – Silver Diamante Trim

WHITE FOIL CAKE BOARD

#6712 – 12" Round

CORRUGATED CAKE BOARDS

#5233 – 6" Round

#5235 – 8" Round

SEPARATOR PLATES

#38146 – 6" Round

#38148 – 8" Round

OTHER SUPPLIES

#37911 – Bakery Crafts
EZ-Cut Columns

#18280 – White Cake Lace

#18758 – Eternity Silicone Mat

#70014 – White/Vanilla Fondant

#15915 – Plastic Stick

#7026 – Ball Tool

PREMIUM COLOR

#9523 – Teal Green Gel

#9612 – Super Red Airbrush

#12475 – Pearl Shimmer Airbrush

DECORATING TIP

#11041 – #2 Piping

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

#19342 – 22" x 22" x 15½"



Instructions

Icing as shown: Vanilla/White Fondant

1. Place 6" and 8" cake layers on corrugated cake boards. Place 10" cake layer on White Foil Cake Board.
2. Trim a small amount of cake off the edges to create the rounded edge. Crumb coat cake layers with Buttercream.
3. Mix Teal Gel with 5 lbs. of White/Vanilla Fondant. Roll out fondant to approximately ⅛" thick. Drape over 10" tier, smoothing from the center and work your way out and down the tier. Note: Make a vertical pinhole to remove air bubbles trapped underneath. Set extra fondant aside for rosettes.
4. Mix Teal Gel with 3 lbs of White/Vanilla Fondant, creating a lighter color. Roll out fondant to approximately ⅛" thick. Drape over 8" tier. Smooth.
5. Mix Teal Gel with 1.5 lbs of White/Vanilla Fondant, creating a lighter color. Roll out fondant to approximately ⅛" thick. Drape over 6" tier. Smooth. Set extra fondant aside for ruffles.
6. Measure and cut four EZ-Cut Columns flush with top of 10" layer. Attach columns to 8" separator plate and insert into 10" layer.
7. Stack 8" layer on 10" layer.
8. Repeat step 6-7 for 6" layer.
9. Using Eternity Silicone Mat, prepare Cake Lace per instructions. Mist 8" layer with water, apply Cake Lace to cake.
10. Roll out medium Teal fondant. Cut ¾" strips. Using Plastic Stick, thin one side of strips. Roll strip into a rosette. Set aside to harden. Repeat until you have enough to cover the 10" layer.
11. Apply rosettes to 10" layer. Brush the backside with water, and gently press rosette onto 10" cake. Use Ball Tool to slightly loosen the layers of each rosette.
12. Fill in gaps between rosettes, place strips in between rosettes
13. Roll out fondant that was set aside for ruffles. Cut seven 1" strips long enough wrap around 6" layer. Using Plastic Stick, thin one side of each strip.
14. Starting at top of 6" cake, mist with water and apply ruffles.
15. Lightly airbrush center of Large Rose gum paste flower with Super Red.
16. Airbrush each layer Pearl Shimmer Airbrush Color.
17. Place Rose gumpaste flower.

*Servings may vary based on cake cutting technique.

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

Romance a la Antigua

Como se Muestra

6" (Doble Capa) —



8" (Triple Capa) —

10" (Doble Capa) —

Sirve aproximadamente 94*



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#18073 – Rosa grande color marfil†

OTRAS DECORACIONES

#12323 – Broche grande

#17266 – Tira de diamantes plateados

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO BLANCO

#6712 – Redonda de 12"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

#5233 – Redonda de 6"

#5235 – Redonda de 8"

PLACAS SEPARADORAS

#38146 – Redonda de 6"

#38148 – Redonda de 8"

OTROS INSUMOS

#37911 – Columnas de corte fácil Bakery Crafts

#18280 – Encaje blanco

#18758 – Molde de silicona Eternity

#70014 – Fondant blanco/de vainilla

#15915 – Palillo de plástico

#7026 – Bolillo

COLORES PREMIUM

#9523 – Gel de verde azulado

#9612 – Aerógrafo con colorante rojo intenso

#12475 – Aerógrafo con colorante perlado brillante

PUNTAS PARA DECORAR

#11041 – Punta (dulla) Nro. 2

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#19342 – 22" x 22" x 15½"



Instrucciones

Crema que se muestra: Fondant Blanco/de Vainilla

- Coloca las capas de pastel de 6" y 8" sobre las bandejas para pastel de cartón corrugado. Coloca la capa de pastel de 10" sobre la bandeja para pastel de aluminio blanco.
- Recorta una pequeña cantidad de pastel de los bordes para crear el borde redondeado. Cubre las capas de pastel con crema de mantequilla.
- Mezcla el gel verde azulado con 5 libras de fondant blanco/de vainilla. Estira el fondant hasta lograr un espesor de ⅛". Cubre el nivel de 10", alisando el fondant desde el centro y llevándolo hacia afuera y abajo del nivel. Nota: Haz un orificio vertical para eliminar las burbujas de aire atrapadas debajo del fondant. Separa fondant adicional para las rosas pequeñas.
- Mezcla el gel verde azulado con 3 libras de fondant blanco/de vainilla para lograr un color más claro. Estira el fondant hasta lograr un espesor de ⅛". Cubre el nivel de 8". Alisa.
- Mezcla el gel verde azulado con 1.5 libras de fondant blanco/de vainilla para lograr un color más claro. Estira el fondant hasta lograr un espesor de ⅛". Cubre el nivel de 6". Alisa. Separa fondant adicional para las cintas onduladas.
- Mide y corta cuatro columnas de corte fácil de forma que queden al ras con la parte superior de la capa de 10". Pega las columnas a la placa separadora de 8" e insértala en la capa de 10".
- Apila la capa de 8" sobre la capa de 10".
- Repite los pasos 6 y 7 con la capa de 6".
- Con el molde de silicona Eternity, prepara el encaje según las instrucciones. Rocía con agua la capa de 8" y aplica el encaje en el pastel.
- Estira el fondant de un tono verde azulado medio. Corta tiras de ¾". Afina con un palillo de plástico un lado de las tiras. Enrolla la tira para formar una rosa pequeña. Deja que se endurezca. Repite hasta que tengas una cantidad suficiente de rosas pequeñas para cubrir la capa de 10".
- Coloca las rosas pequeñas en la capa de 10". Cepilla con agua la parte posterior de cada rosa pequeña y presiónala suavemente sobre el pastel de 10". Utiliza el bolillo para aflojar ligeramente las capas de cada rosa pequeña.
- Llena los espacios entre las rosas pequeñas y coloca las tiras entre estas.
- Estira el fondant que separaste para crear las cintas onduladas. Corta siete tiras de 1" que sean lo suficientemente largas para rodear la capa de 6". Afina con un palillo de plástico un lado de cada tira.
- Comenzando en la parte superior del pastel de 6", rocía con agua y aplica las cintas onduladas.
- Pinta ligeramente con el aerógrafo el centro de la rosa grande de pasta de goma con rojo intenso.
- Pinta con el aerógrafo cada capa en perlado brillante.
- Coloca las rosas de pasta de goma.