

berry bliss

as shown

1/4 sheet (triple layer) —



Serves approximately 36*

Level: Easy



decorations & supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #37955 Gerbera Daisy Assortment Gum Paste Flowers – 3 flowers needed
- #7975 White Daisies Assortment Gum Paste Flowers – 10 flowers needed
- #7688 Petite Fleur Assortment Gum Paste Sprays – 5 sprays needed

OTHER DECORATIONS

- #21345 White Nonpareils – 1 container needed
- #21351 White Pearl Grande Nonpareils 1 container needed
- Strawberries** – 9 needed
- Cherries** – 9 needed
- Blueberries** – 20 needed
- Blackberries** – 8 needed
- Raspberries** – 10 needed

PREMIUM COLOR

- #22493 Ivory Gel

DECORATING TIPS

- #11074 #22
- #11051 #826

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #9451 1/4 sheet – 1 needed

DELIVERY SYSTEM

- #24772 Party Cake Box 14.75" x 11.5" x 16" 1 needed

instructions

Icing as shown: Ivory Buttercream

1. Using two ½ sheet cake layers, trim the cake layers into three, 5.5" x 12" pieces.
2. Place first cake layer on the cake board, fill with icing or desired filling. Stack second layer on top. Repeat with the third cake layer. Ice with Ivory buttercream.
3. Using a spatula, create texture on the entire cake as shown.
4. Apply White Pearl Grande Nonpareils and White Nonpareils to the top and sides of cake as shown.
5. Using tip #826 and tip #22 to create dollops and rosettes on the top and bottom sides of the cake as shown.
6. Apply White Pearl Grande Nonpareils and White Nonpareils to the dollops and rosettes.
7. Place the gum paste Gerbera Daisies, White Daisies, and Petite Fleur sprays as shown.
8. Place the Cherries, Strawberries, Blackberries, Blueberries, and Raspberries 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

dicha de bayas

como se muestra

1/4 de hoja (triple capa) —



Sirve aproximadamente a
36 personas*
Nivel: Fácil



decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #37955 Surtido de margaritas gerbera, flores de pasta de goma –se necesitan 3 flores
- #7975 Surtido de margaritas blancas, flores de pasta de goma –se necesitan 10 flores
- #7688 Surtido de pasta de goma en aerosol Petite Fleur –se necesitan 5 pulverizaciones

OTHER DECORATIONS

- #21345 Nonpareils blancos –se necesita 1 recipiente
- #21351 Nonpareils White Pearl Grande se necesita 1 recipiente
- Fresas –se necesitan 9
- Cerezas –se necesitan 9
- Arándanos –se necesitan 20
- Moras –se necesitan 8
- Frambuesas –se necesitan 10

COLOR PREMIUM

- #22493 Gel Ivory

CONSEJOS DE DECORACIÓN

- #11074 #22
- #11051 #826

CARTONES CORRUGADOS ENCERADOS PARA TORTAS

- #9451 1/4 de hoja –se necesita 1

SISTEMA DE ENTREGA

- #24772 Caja de torta de fiesta 14.75" x 11.5" x 16" se necesita 1

instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Ivory

- Usando dos capas de torta de 1/2 hoja, corte las capas en tres piezas de 5.5" x 12".
- Coloque la primera capa de torta sobre la base y rellénela con glaseado o el relleno que desee. Apile la segunda capa encima. Repita con la tercera capa de torta. Cubra con crema de mantequilla Ivory.
- Con una espátula, cree textura en toda la torta como se muestra.
- Aplique las Nonpareils White Pearl Grande y las Nonpareils Blancas en la parte superior y en los lados de la torta como se muestra.
- Use las boquillas n.º826 y n.º22 para crear porciones y rosetas en la parte superior e inferior de la torta como se muestra.
- Aplique las Nonpareils White Pearl Grande y las Nonpareils Blancas en las porciones y rosetas.
- Coloque las Margaritas Gerbera, las Margaritas Blancas y los aerosoles Petite Fleur de pasta de goma como se muestra.
- Coloque las Cerezas, las Fresas, las Moras, los Arándanos y las Frambuesas como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 2 hora**

*Las porciones pueden variar según la técnica de corte de la torta.

**El tiempo puede variar según las circunstancias individuales de cada horneado.



#49673 ©2025 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.