

blossoming beauty

as shown



6" (quad layer) —

8" (quad layer) —



Serves approximately 78*
Level: Easy

decorations & supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #7689** Petite Garden Assortment Gum Paste Sprays – 3 sprays needed
#37955 Gerbera Daisy Assortment Gum Paste Flowers– 2 pink and 2 orange flowers needed

PREMIUM COLOR

- #22501** Sunset Orange Gel
#22516 Guava Gel

DECORATING TIPS

- #11046** #104 Rose
#11023 #789 Wide Cake Icer

STRUCTURE SET

- #25219** Stacked 2-Tier Round 6" & 8" – 1 needed

instructions

Icing as shown: Guava Buttercream

1. Place cakes on coordinating cake boards. Using a 1 to 1 ratio of Sunset Orange and Guava buttercream ice cakes.
2. 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.
3. Using tip #789, pipe a Guava wavy band with the comb side out starting from the top and working to the bottom.
4. Using tip #104, pipe ruffle accents in a 1 to 1 ration of Sunset Orange and Guava buttercream.
5. Place three Petite Garden Assortment Gum Paste Sprays as shown.
6. Place 2 pink and 2 orange Gerbera Daisy Assortment Gum Paste Flowers as shown.

Estimated Decorating Time: 1.5 hour**

*Servings may vary based on cake cutting technique.

**Timing may vary based on individual bakery circumstances.

DECOPAC

1-800-DecoPac • DecoPac.com

belleza floreciente

como se muestra

6" (cuádruple capa) —

8" (cuádruple capa) —



Sirve aproximadamente a
78 personas*
Nivel: Fácil

decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#7689 Surtido de pasta de goma en aerosol Petite Garden –se necesitan 3 pulverizaciones

#37955 Surtido de margaritas gerbera, flores de pasta de goma –se necesitan 2 flores rosas y 2 naranjas

COLOR PREMIUM

#22501 Gel Sunset Guava

#22516 Gel Guava

CONSEJOS DE DECORACIÓN

#11046 #104 Rosa

#11023 #789 Glaseado ancho para torta

ARREGLO DE LA ESTRUCTURA

#25219 Redonda apilada de 2 niveles de 6" y 8" –se necesita 1



instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla de Guava

1. Coloque las tortas sobre bases para torta coordinadas. Usando una proporción de 1 a 1 de tortas heladas de crema de mantequilla Sunset Orange y Guava.
2. Mida y corte cuatro Columnas EZ-Cut a la altura de la torta de 8". Fije las columnas a la placa separadora de 6" e insértelas en la capa de 8". Apile la capa de 6" sobre la capa de 8".
3. Usando la punta n.º789, haga una banda ondulada de Guava con el lado del peine hacia afuera comenzando desde la parte superior y dirigiéndose hacia la parte inferior.
4. Usando la punta n.º104, coloque detalles de volantes en una proporción de 1 a 1 de crema de mantequilla Sunset Orange y Guava.
5. Coloque tres Aerosoles de Pasta de Goma Surtidos Petite Garden como se muestra.
6. Coloque 2 Flores de Pasta de Goma Surtidas Gerbera de color rosa y 2 de color naranja como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 1,5 hora**

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

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



#49676 ©2025 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.