

celestial harmony

as shown

6" (double layer) —

10" (double layer) —



Serves approximately 27*
Level: Intermediate



decorations & supplies

OTHER DECORATIONS

- #29363** Silver Dust 25g Edible Glitter – 1 container needed
- #29364** Bright Gold Dust 25g Edible Glitter – 1 container needed
- #29100** White Candy Pearls 7mm Sugar Candy Decorations 1 container needed
- #24047** Silver Confetti Quins 1 container needed
- #21351** White Pearl Grande Nonpareils 1 container needed
- #24048** Gold Confetti Quins 1 container needed
- #29355** Gold Shimmer Rods Sugar Candy Decorations 1 container needed
- #29352** Gold Shimmer Rocks Sugar Candy Decorations 1 container needed
- #48443** Shimmer Stars Assortment Dec-Ons® Decorations – 1 box needed

PREMIUM COLOR

- #21397** Sapphire Gel
- #22502** Golden Yellow Gel
*used to create Honey
- #22514** Brown Gel *used to create Honey

Recipe to create "Honey color"
Per 1c icing
10 Drops Golden Yellow Gel
4 Drops Brown Gel

DECORATING TIPS

- #11029** #10
- #11073** #18
- #11035** #32
- #11046** #104
- #10968** #864

FOIL CAKE BOARDS

- #6712** 12" Round White Foil Cake Board – 1 needed

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5233** 6" Round – 1 needed

OTHER SUPPLIES

- #9573** 4.5" Angled Spatula 1 needed

DELIVERY SYSTEM

- #7301** Wedding Delivery System 15" x 15" x 8" 1 needed

instructions

Icing as shown: Sapphire and Honey Buttercream

1. Using two 10" cake layers, cut out a moon shape as shown.
2. Place moon shaped cakes on 12" cake board, and ice with Sapphire buttercream.
3. Using tip #10, pipe white clouds on the top and sides of the cake as shown. Smooth with angled spatula.
4. Using tip #104, pipe white swags on the sides of the cake as shown.
5. Using tip #864, pipe Sapphire top and bottom shell borders.
6. Add Silver Confetti Quins, White Candy Pearls 7mm Sugar Candy Decorations, and White Pearl Grande Nonpareils to the top and bottom shell borders.
7. Add Shimmer Stars Assortment Dec-Ons® to the top and sides of the cake as shown.
8. Apply Silver Dust Edible Glitter to the entirety of the moon shaped cake as shown.
9. Place 6" cake on coordinating cake board, and ice with Honey buttercream.
10. Apply Gold Dust Edible Glitter to the entirety of the cake as shown.
11. Using tip #18, pipe the sun in the top center of the cake.
12. Using tip #32, pipe the top and bottom shell border.
13. Add Gold Shimmer Rocks Sugar Candy Decorations, Gold Shimmer Rods Sugar Candy Decorations, and Gold Confetti Quins to the top and bottom border as shown.
14. Place the 6" decorated cake onto the 12" cake board 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

armonía celestial

como se muestra

6" (doble capa) —

10" (doble capa) —



Sirve aproximadamente a
27 personas*

Nivel: Intermedio

decoraciones y suministros



OTRAS DECORACIONES

- #29363** Silver Dust 25 g Purpurina Comestible –se necesita 1 recipiente
- #29364** Bright Gold Dust 25g Purpurina Comestible –se necesita 1 recipiente
- #29100** White Candy Pearls de 7 mm Decoraciones de caramelo de azúcar se necesita 1 recipiente
- #24047** Quins de confeti plateado se necesita 1 recipiente
- #21351** Nonpareils White Pearl Grande se necesita 1 recipiente
- #24048** Quins de confeti dorados se necesita 1 recipiente
- #29355** Decoraciones de caramelo de azúcar Gold Shimmer Rods se necesita 1 recipiente
- #29352** Decoraciones de caramelo de azúcar Gold Shimmer Rocks se necesita 1 recipiente
- #48443** Surtido de decoraciones Dec-Ons® Shimmer Stars –se necesita 1 caja

COLOR PREMIUM

- #21397** Gel Sapphire
- #22502** Gel Golden Yellow*se usa para crear Honey
- #22514** Gel Brown *se usa para crear Honey

Receta para crear "color Honey" Por 1 taza de glaseado
10 gotas de Gel Golden Yellow
4 gotas de Gel Brown

CONSEJOS DE DECORACIÓN

- #11029** #10
- #11073** #18
- #11035** #32
- #11046** #104
- #10968** #864

TABLEROS DE ALUMINIO PARA TORTAS

- #6712** Base redonda de aluminio blanco para torta de 12" – se necesita 1

CARTONES CORRUGADOS ENCERADOS PARA TORTAS

- #5233** Redonda de 6" –se necesita 1

OTROS SUMINISTROS

- #9573** Espátula angular de 4,5" se necesita 1

SISTEMA DE ENTREGA

- #7301** Sistema de entrega para bodas 15" x 15" x 8" se necesita 1

instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Sapphire y Honey

1. Usando dos capas de torta de 10", corte una luna como se muestra.
2. Coloque las tortas en forma de luna sobre una base para torta de 12" y cúbralas con crema de mantequilla Sapphire.
3. Con la boquilla n.º10, decore la parte superior y los lados de la torta con nubes blancas como se muestra. Alise con una espátula angular.
4. Con la boquilla n.º104, decore los lados de la torta con guirnaldas blancas como se muestra.
5. Con la boquilla n.º864, decore con Sapphire los bordes superior e inferior con conchitas.
6. Agregue confeti plateado Quins, Decoraciones de Azúcar de Perlas de Caramelo Blancas de 7 mm y Perlas Blancas Grandes Nonpareils a los bordes de conchitas superior e inferior.
7. Agregue Adornos Surtidos Shimmer Stars Dec-Ons® a la parte superior y los lados de la torta como se muestra.
8. Aplique Purpurina Comestible Silver Dust a toda la torta en forma de luna como se muestra.
9. Coloque la torta de 6" sobre una base para torta que combine y cúbrala con crema de mantequilla Honey.
10. Aplique Purpurina Comestible Gold Dust a toda la torta como se muestra.
11. Con la boquilla n.º18, dibuje el sol en la parte superior central de la torta.
12. Con la boquilla n.º32, dibuje los bordes superior e inferior de conchitas.
13. Agregue Decoraciones de Azúcar de Caramelo Gold Shimmer Rocks, Decoraciones de Azúcar de Caramelo Gold Shimmer Rods y Quins de Confeti Dorado al borde superior e inferior como se muestra.
14. Coloque la torta decorada de 6" sobre la base para torta de 12" como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 1,5 horas**

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

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



#49671 ©2025 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.