

# Dessert Board



Macarons - 6



Strawberry Mousse Cups - 5



Angel Food Cups - 3



Sugar Cookies - 7



Popcorn Balls - 4



Cupcakes - 7

## Decorations & Supplies

Serves approximately 32  
Level: Intermediate

### DECORATIONS

- #26155** Renshaw Royal Icing  
1 container needed
- #44623** Premium PhotoCake Edible Sheets 3" Circles  
2 sheets needed
- #24923** Confetti PhotoCake Image - 1 needed
- #38133** Gold Edible Glitter  
1 container needed
- #23213** 1" White Sugar Soft Roses - 7 needed
- #28730** Rainbow Heart Charms Assortment Dec-Ons  
6 needed
- #24060** Celebratory Sayings DecoPics - 3 needed
- #26011** Primary Assortment Bubble Gum  
3 needed
- #23828** Strawberry Amoretti  
1 bottle needed
- #26384** Gold Love Cupcake Layon - 5 needed
- #39207** Multi-Color Edible Glitter - 1 container needed

### PREMIUM COLOR

- #22495** Rose Pink Gel
- #22503** Lemon Yellow Gel
- #22524** Dusty Mermaid Gel
- #22513** Neon Bright Purple Gel
- #10340** True Gold Shimmer Airbrush
- #9616** Blushing Pink Airbrush
- #9651** Neon Bright Orange Airbrush
- #21404** Tourmaline Airbrush

### DECORATING TIPS

- #11041** #2 Piping
- #11027** #5 Piping
- #11046** #104 Rose
- #10999** #352 Leaf
- #10958** #807 XL Piping
- #11052** #828 Large Star
- #10966** #866 French Pastry

### FOIL CAKE BOARDS

- #6716** 16" Round - 1 needed

### OTHER SUPPLIES

- #10481** Heart Assorted Cutters
- #39773** Brush Set

### DELIVERY SYSTEM

- #19341** 17.5" x 17.5" x 11.5" Special Occasion Delivery System  
1 needed

## Instructions

### Icing as shown: Assorted Colors Buttercream

#### Sugar Cookies

1. Ice cookies with Royal Icing.
2. Print 2 sheets of Premium PhotoCake 3" Circles with Confetti PhotoCake Image with added text in Thirsty Soft or desired font in pink.
3. Cut Premium PhotoCake 3" Circles using Assorted Heart Cutters and place on cookies.
4. Using tip #5, pipe white Royal Icing boarder around PhotoCake Image and allow to dry.
5. Using the Brush Set paint Royal Icing boarder with True Gold Shimmer Airbrush.
6. Using tip #2, pipe Rose Pink text on printed PhotoCake text.

#### Cupcakes

1. Airbrush half of the 1" White Sugar Soft Roses Tourmaline and the other half Blushing Pink with Neon Bright Orange. Set aside.
2. Using tip #828, pipe Lemon Yellow base swirl.
3. Using tip #807, pipe White double dollop.
4. Sprinkle with Gold Edible Glitter.
5. Using tip #352, pipe Dusty Mermaid leaves on bottom of White dollop.
6. Place airbrushed Sugar Soft Roses on leaves.

#### Macarons

1. Drizzle half of macarons with White Royal Icing.
2. Sprinkle with Gold Edible Glitter.
3. Place Rainbow Heart Charm Assortment Dec-Ons.

#### Angel Food Cups

1. Using tip #866, pipe Lemon Yellow, Dusty Mermaid, and Neon Bright Purple dollops.
2. Using tip #104, Pipe Lemon Yellow, Dusty Mermaid, and Rose Pink ruffles.
3. Place Celebratory Sayings DecoPics and Primary Assortment Bubble Gum.

#### Strawberry Mousse Cups

1. Make Strawberry Mousse by folding 2 TBSP Strawberry Amoretti and a small amount of granulated sugar into 1 cup of whipped topping.
2. Using tip #807, fill cups with Strawberry Mousse.
3. Using tip #807, pipe White dollop.
4. Sprinkle with Gold Edible Glitter.
5. Place Gold Love Cupcake Layon

#### Popcorn Balls

1. Make approximately 5 cups of popcorn.
2. Melt approximately 1½ cups of marshmallows and 2 TBSP of butter on stovetop or in microwave.
3. Mix marshmallow butter mixture with popcorn and Rainbow Edible Glitter.
4. Form mixture into desired sized popcorn balls.

Estimated Decorating Time: 2.5 hours\*\*

\*\*Timing may vary based on individual bakery circumstances.

**DECOPAC**

1-800-DecoPac • DecoPac.com

# Tabla de Postres



Macarons - 6



Copas de mousse de fresa - 5



Copas de comida de ángel - 3



Galletas de azúcar - 7



Bolas de palomitas - 4



Cupcakes - 7



## Decoraciones y suministros

Sirve aproximadamente 32  
Nivel: Intermedio

### DECORACIONES

- N.º 26155** Glaseado real  
Renshaw Se necesita  
1 recipiente
- N.º 44623** Hojas comestibles  
premium PhotoCake  
Círculos de 3" 2 hojas  
necesarias
- N.º 24923** Imagen de confeti  
para pastel fotográfico  
se necesita 1
- N.º 38133** Purpurina comestible  
dorada Se necesita  
1 recipiente
- N.º 23213** Rosas blancas de  
azúcar de 1"  
7 necesarias
- N.º 28730** Surtido de adornos de  
corazón arco iris Se  
necesitan 6
- N.º 24060** DecoPics de frases  
festivas - Se necesitan  
3
- N.º 26011** Surtido primario de  
goma de mascar  
Se necesitan 3
- N.º 23828** Amoretti de fresa Se  
necesita 1 botella
- N.º 26384** Cupcake dorado  
Layon - 5 necesarios
- N.º 39207** Purpurina comestible  
multicolor - se  
necesita 1 recipiente

### COLOR PREMIUM

- N.º 22495** Gel Rosa
- N.º 22503** Gel Amarillo Limón
- N.º 22524** Gel Dusty Mermaid
- N.º 22513** Gel Púrpura Brillante  
Neón
- N.º 10340** Aerógrafo con brillo  
Dorado Verdadero
- N.º 9616** Aerógrafo Rosa  
Intenso
- N.º 9651** Aerógrafo naranja  
brillante neón
- N.º 21404** Aerógrafo Turmalina
- CONSEJOS DE DECORACIÓN**
- N.º 11041** Manga pastelera N.º 2
- N.º 11027** Manga pastelera N.º 5
- N.º 11046** N.º 104 Rosa
- N.º 10999** N.º 352 Hoja
- N.º 10958** N.º 807 Manga  
pastelera XL
- N.º 11052** N.º 828 Estrella  
grande
- N.º 10966** N.º 866 Masa francesa

### PLACAS PARA PASTEL DE PAPEL DE ALUMINIO

- N.º 6716** 16" Redonda - Se  
necesita 1

### OTROS SUPLEMENTOS

- N.º 10481** Cortadores de  
corazones variados
- N.º 39773** Conjuntode pinceles

### SISTEMA DE ENTREGA

- N.º 19341** Sistema de entrega  
para ocasiones  
especiales de  
17,5" x 17,5" x 11,5  
Se necesita 1

## Instrucciones

### Colores selectos Crema de mantequilla

#### Galletas de azúcar

- Cubra las galletas con glaseado real.
- Imprima 2 hojas de círculos de 3" de Premium PhotoCake con la imagen de Confetti PhotoCake con texto añadido en color rosa en Thirsty Soft o la fuente deseada.
- Corte los círculos de 3" de Premium PhotoCake con los cortadores de corazones variados y colóquelos en las galletas.
- Con la punta N.º 5, coloque el borde blanco de glaseado real alrededor de la imagen del pastel fotográfico y déjelo secar.
- Con el conjunto de pinceles, pinte el borde de glaseado real con el aerógrafo de brillo dorado.
- Con la punta N.º 2, coloque el texto rosa sobre el texto impreso de PhotoCake.

#### Cupcakes

- Aplique con aerógrafo la mitad de las rosas blancas de azúcar suave de 1" y la otra mitad de color rosa rubor con naranja brillante neón. Reservar.
- Con la punta N.º 828, aplique el espiral de base amarillo limón.
- Con la punta N.º 807, aplique una doble capa de color blanco.
- Espolvoree con purpurina comestible dorada.
- Con la punta N.º 352, aplique las hojas Dusty Mermaid en la parte inferior de la porción blanca.
- Aplique rosas suaves de azúcar aerografiadas sobre las hojas..

#### Vasos de comida de ángel

- Con la punta N.º 866, aplique las gotas de color amarillo limón, sirena polvorienta y púrpura brillante neón.
- Con la punta N.º 104, aplique los volados amarillo limón, Dusty Mermaid y rosa.
- Coloque DecoPics de frases festivas y goma de mascar del surtido primario.

#### Vasos de mousse de fresa

- Prepare el Mousse de Fresa mezclando 2 cucharadas de Amoretti de Fresa y una pequeña cantidad de azúcar granulada en una taza de crema batida.
- Con la punta N.º 807, rellene los vasos con el mousse de fresa.
- Con la punta N.º 807, aplique una porción blanca.
- Espolvoree con purpurina comestible dorada.
- Coloque la capa de cupcakes de amor dorado.

#### Macarons

- Rocie la mitad de los macarons con glaseado real blanco.
- Espolvoree con purpurina comestible dorada.
- Coloque el surtido de dijes de corazón arco iris..

#### Bolas de palomitas de maíz

- Prepare aproximadamente 5 tazas de palomitas de maíz.
- Derrita aproximadamente 1½ tazas de malvaviscos y 2 cucharadas de mantequilla en la estufa o en el microondas.
- Mezcle la mezcla de mantequilla de malvavisco con las palomitas de maíz y la purpurina comestible arco iris.
- Forme la mezcla en bolas de palomitas del tamaño deseado.

Tiempo estimado de decoración: 2.5 horas\*\*

\*Las porciones pueden variar según la técnica de corte del pastel.

\*\*El tiempo puede variar en función de las circunstancias de la pastelería.

La pasta de goma no es comestible debido a su textura dura y quebradiza, pero es segura para el contacto con los alimentos. No comer.



6 07772 28277 3

#28277 ©2022 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.