

Draped in Love



As Shown

6" (triple layer) —
8" (triple layer) —
10" (triple layer) —



Serves Approximately 117*
Level: Intermediate

Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#37960 White Rose†

OTHER DECORATIONS

#23213 1" SugarSoft® Roses

#22905 1.5" SugarSoft® Roses

#23217 2" SugarSoft® Roses

#21351 White Pearl Grande
Nonpareils

#29100 Shimmer White
Candy Pearls

#22812 Single AD Grade
Wafer Paper

CAKE STRUCTURE SET

#25220 Stacked 3-Tier Round

OTHER SUPPLIES

#5305 Clear/Vanilla Gel

#14506 6" Angled Tweezers

PREMIUM COLOR

#17941 Pearlescent Gold
Shimmer Airbrush

DECORATING TIPS

#11031 #8 Piping

SPECIAL OCCASION

DELIVERY SYSTEM

#19343 10" × 10" × 5"

Instructions

Icing as shown: Fondant

- Place cakes on coordinating cake boards. Base ice cakes white.
- Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of 10" cake.
- Attach Columns to the 8" separator plate and insert into 10" cake.
- Measure and cut four EZ-cut columns to height of 8" cake.
- Attach Columns to the 6" separator plate and insert into 8" cake.
- Stack cakes.
- Using tip #8, pipe bead border.
- Place wafer paper rough side up.
- Mist or use an airbrush to mist paper with water just enough to soften and make sticky, about two passes. Helps to moisten the outer edges more than the center.
- Crumple wafer paper with both hands to create fabric folds, slightly tucking corners under. If paper is too dry, mist with more water. If paper is too wet, start over with another sheet. Create 4 pieces and set aside to dry.
- Airbrush entire cake with Pearlescent Gold Shimmer.
- Once wafer paper is dry and able to hold its shape, airbrush paper with Pearlescent Gold Shimmer. This will slightly soften paper to help shape to cake as you apply.
- Start at the top and press wafer paper into icing. If icing is too set to stick, pipe a small amount of icing behind wafer paper to adhere.
- Work your way down the cake creating a cascade of fabric folds.
- You may only need 3 pieces depending on the height of your layers.
- Using dots of icing, place SugarSoft® Roses.
- Using a tweezers, dip Candy Pearls and Nonpareils into piping gel and adhere to wafer paper and cake to create detail.
- Place White Rose Gum Paste Flower at top of cake.

Estimated Decorating Time: 1 hour and 30 minutes**

*Servings may vary based on cake cutting technique.

**Timing may vary based on individual bakery circumstances.

†Gum paste is not edible due to hard, brittle texture, but is safe for food contact. Do not eat.

DECOPAC

1-800-Decopac • DecoPac.com

Cubierto de Amor

Como se muestra

6" (triple capa) —
8" (triple capa) —
10" (triple capa) —



Rinde Aproximadamente 117*
Nivel: Intermedio



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#37960 Rosa Blanca†

OTRAS DECORACIONES

#23213 Rosas SugarSoft® de 1"

#22905 Rosas SugarSoft® de 1.5"

#23217 Rosas SugarSoft® de 2"

#21351 Grageas de perlas blancas grandes

#29100 Perlas de caramelo blancas brillantes

#22812 Obleas de papel de grado AD sencillas

JUEGO DE ESTRUCTURA DE PASTELES

#25220 3 Niveles Apilados Redondo

OTROS INSUMOS

#5305 Gel Transparente/Vainilla

#14506 Pinzas en ángulo de 6"

COLORES PREMIUM

#17941 Aerógrafo con color dorado nacarado

BOQUILLAS PARA DECORAR

#11031 Boquilla Nro. 8

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

#19343 10" x 10" x 5"

Instrucciones

Glaseado que se muestra en la imagen: Fondant

- Coloca el pastel sobre una bandeja para pastel a juego. Cubre la base de los pasteles con glaseado blanco.
- Mide y corta cuatro columnas de corte fácil hasta que queden a la altura del pastel de 10".
- Pega las columnas a la placa separadora de 8" e insértala en el pastel de 10".
- Mide y corta cuatro columnas de corte fácil hasta que queden a la altura del pastel de 8".
- Pega las columnas a la placa separadora de 6" e insértala en el pastel de 8".
- Apila los pasteles.
- Con la boquilla Nro. 8, haz un borde de cuentas.
- Coloca la oblea de papel con el lado áspero hacia arriba.
- Rocía o usa un aerógrafo para rociar el papel con agua solo lo suficiente como para suavizarlo y hacer que esté pegajoso, en unas dos pasadas. Esto ayuda a humedecer los bordes exteriores más que el centro.
- Arruga la oblea de papel con ambas manos para crear pliegues de tejido, y metiendo ligeramente las esquinas debajo. Si el papel está demasiado seco, rocía con más agua. Si el papel está demasiado húmedo, comienza de nuevo con otra hoja. Crea 4 piezas y reserva para que se sequen.
- Pinta con el aerógrafo todo el pastel con color dorado brillante nacarado.
- Una vez que la oblea de papel esté seca y pueda mantener su forma, pinta con el aerógrafo el papel con color dorado brillante nacarado. Esto suavizará ligeramente el papel para ayudar a darle forma al pastel a medida que lo apliques.
- Comienza por la parte superior y presiona la oblea de papel en el glaseado. Si el glaseado está demasiado compacto como para que se pegue, introduce una pequeña cantidad de glaseado por detrás de la oblea de papel para adherirlo.
- Trabaja hacia abajo en el pastel creando una cascada de pliegues de tejido.
- Es posible que solo necesites 3 piezas dependiendo de la altura de sus capas.
- Utilizando puntos de glaseado, coloca las rosas SugarSoft®.
- Con una pinza, sumerge las perlas de caramelo y las grageas en el gel y adhiérelas a la oblea de papel y al pastel para crear detalles.
- Coloca la flor de rosa blanca de pasta de goma en la parte superior del pastel.

Tiempo estimado de decoración: 1 hora y 30 minutos**

*Las porciones varían dependiendo en la técnica usada para cortar el pastel.

**El tiempo puede variar en función de las circunstancias individuales de la panadería.

†Pasta de Goma y productos de azúcar son sanos para los alimentos pero destinado como decoración no comestible únicamente.



6 07772 26756 5

#26756 ©2023 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.