

floral elegance

as shown

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



Serves approximately 78*
Level: Easy



decorations & supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #25582 Purple Pansies Gum paste flowers
10 flowers needed
- #7688 Petite Fleur Asst. Gum paste Sprays
5 sprays needed
- #12359 Cherry Blossoms gum paste – 8 flowers needed

DECORATING TIPS

- #11023 #789 1 7/8" Wide Cake Icer

STRUCTURE SET

- #25220 Stacked 3 Tier Round 6", 8" & 10"

instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Place cakes on coordinating cake boards and base ice cakes White.
2. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 10" cake. Attach columns to 8" separator plate and insert into the 10" layer. Stack the 8" layer on the 10" layer.
3. Repeat step 2 for 6" cake.
4. Using tip #789, pipe one long wavy band of icing around the cake starting at top and ending at the bottom.
5. Place Gum Paste Flowers on wavy icing.

Estimated Decorating Time: .5 hour**

*Servings may vary based on cake cutting technique.

**Timing may vary based on individual bakery circumstances.

DECOPAC

1-800-DecoPac • DecoPac.com

elegancia floral

como se muestra

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



Sirve aproximadamente a
78 personas*
Nivel: Fácil

decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #25582 Pensamientos morados Flores de pasta de goma se necesitan 10 flores
- #7688 Pasta de goma Petite Fleur Asst. Sprays se necesitan 5 pulverizaciones
- #12359 Pasta de goma de flores de cereza -se necesitan 8 flores

CONSEJOS DE DECORACIÓN

- #11023 #789 Glaseado para pastel de 1 7/8" de ancho

ARREGLO DE LA ESTRUCTURA

- #25220 Apilado redondo de 3 niveles de 6", 8" y 10"



instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla blanca

1. Coloque las tortas sobre bases para torta coordinadas y bases de torta de helado blancas.
2. Mida y corte cuatro Columnas EZ-Cut a la altura de la torta de 10". Fije las columnas a la placa separadora de 8" e insértelas en la capa de 10". Apile la capa de 8" sobre la capa de 10".
3. Repita el paso 2 para la torta de 6".
4. Con la boquilla n.º789, coloque una tira larga y ondulada de glaseado alrededor de la torta, comenzando por arriba y terminando por abajo.
5. Coloque las flores de pasta de goma sobre el glaseado ondulado.

Tiempo estimado de decoración: 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.



#49672 ©2025 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.