

French Garden

As Shown

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



Serves Approximately 130*
Level: Easy



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #7078** White Briar Rose (3 needed) – 6/Pkg
- #7685** Bella Rose Spray (2 needed) – 6/Pkg
- #7079** Rose Leaves (6 needed) 25/Pkg

OTHER DECORATIONS

- #23217** White 2" SugarSoft® Rose (2 needed) – 36/Pkg
- #22905** White 1.5" SugarSoft® Rose (5 needed) – 72/Pkg
- #23213** White 1" SugarSoft® Rose (4 needed) – 63/Pkg

PREMIUM COLOR

- #22512** Violet Gel
- #22523** Stone Gray Gel
- #22507** Olive Green Gel
- #5913** Purple Airbrush
- #9618** Violet Airbrush
- #24509** Mauve Airbrush
- #5902** Olive Green Airbrush

DECORATING TIPS

- #11041** #2 Piping – 5/Pkg
- #11067** #21 Star – 5/Pkg
- #5004** #349 Leaf – 5/Pkg

SILVER FOIL CAKE BOARDS

- #6828** 16" Round (1 needed) 5/Pkg

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5233** 6" Round (1 needed) 6/Pkg
- #5237** 10" Round (1 needed) 6/Pkg

SEPARATOR PLATES

- #38146** 6" Round (1 needed) 1/Pkg
- #38145** 10" Round (1 needed) 1/Pkg

OTHER SUPPLIES

- #37911** 12" Bakery Crafts® EZ-Cut Column (8 needed) – 12/Pkg

DELIVERY SYSTEM

- #7303** 21" x 21" x 16" (1 needed) – 1/Pkg

Instructions

Icing as shown: Dusty Purple Buttercream

1. Airbrush Bell Roses – Periwinkle; SugarSoft roses – Purple, Violet, and Mauve; and Rose Leaves – Olive Green. Set aside.
2. Place cakes on coordinating cake boards.
3. Mix 14 drops Violet Gel Color and 8 drops Stone Grey Gel Color in enough icing to cover all three cakes. Repeat until you achieve desired Dusty Purple color. Ice cakes
4. Using Violet, lightly airbrush lower portion of each cake.
5. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of 14" cake. Attach columns to 10" separator plate and insert into 14" layer. Stack 10" cake on 14" cake.
6. Repeat step 5 for 6" layer.
7. Using tip #21, pipe Dusty Purple reverse shell borders.
8. Using tip #2, pipe Olive Green vines.
9. Using tip #2, pipe white buds.
10. Place Gum Paste Flowers and Rose Leaves.
11. Using tip #349, pipe Olive Green leaves around flowers.

Estimated Decorating Time: 50 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

Jardín Francés

Como se muestra

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



Sirve aproximadamente a 130*
Nivel: Fácil



Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #7078** Rosa blanca de Briar (se necesitan 3) 6/paquete
#7685 Rosa bella en aerosol (se necesitan 2) 6/paquete
#7079 Hojas de rosa (se necesitan 6) 25/paquete

OTRAS DECORACIONES

- #23217** Rosa blanca de 2 in. SugarSoft® (se necesitan 2) – 36/paquete
#22905 Rosas blancas SugarSoft® de 1.5 in. (se necesitan 5) – 72/paquete
#23213 Rosas blancas SugarSoft® de 1 in. (se necesitan 4) 63/paquete

COLOR PREMIUM

- #22512** Gel violeta
#22523 Gel gris piedra
#22507 Gel verde oliva
#5913 Aerógrafo morado
#9618 Aerógrafo violeta
#24509 Aerógrafo malva
#5902 Aerógrafo verde oliva

PUNTAS PARA DECORAR

- #11041** #2 Manga pastelera 5/paquete
#11067 #21 Estrella – 5/paquete
#5004 #349 Hoja – 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA PLATEADA

- #6828** 16 in. Redondo (se necesita 1) – 5/paquete

PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

- #5233** 6 in. Redondo (se necesita 1) – 6/paquete
#5237 10 in. Redondo (se necesita 1) – 6/paquete

PLACAS SEPARADORAS

- #38146** 6 in. Redondo (se necesita 1) – 1/paquete
#38145 10 in. Redondo (se necesita 1) – 1/paquete

OTROS SUMINISTROS

- #37911** Columnas de 12 in. Bakery Crafts® de Corte Fácil (se necesitan 8) 12/paquete

SISTEMA DE ENTREGA

- #7303** 21 in. × 21 in. × 16 in. (se necesita 1) 1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Cubierto de polvo Morada

1. Aplicar con aerógrafo las rosas de campana - hierba doncella; las rosas SugarSoft – púrpura, violeta y malva; y las hojas de rosa – verde oliva. Reservar.
2. Colocar los pasteles en las placas de pastel coordinadas.
3. Mezclar 14 gotas de gel color violeta y 8 gotas de gel color gris piedra en suficiente glaseado para cubrir los tres pasteles. Repetir la operación hasta conseguir el color púrpura deseado. Pasteles glaseados.
4. Utilizando el color violeta, aplicar un poco de aerografía en la parte inferior de cada pastel.
5. Medir y cortar cuatro columnas de corte fácil a la altura del pastel de 14 in. Fijar las columnas a la placa separadora de 10 in y colocarlas en la capa de 14 in. Apilar el pastel de 10 in. sobre el de 14 in.
6. Repetir el paso 5 para la capa de 6 in.
7. Usando la punta N.º 21, colocar los bordes de la concha invertida de color púrpura.
8. Usando la punta N.º 2, colocar las vides de color verde oliva.
9. Usando la punta N.º 2, colocar los capullos blancos.
10. Colocar las flores de pasta de goma y las hojas de rosa.
11. Utilizando la punta N.º 349, colocar las hojas verde oliva alrededor de las flores.

Tiempo estimado de decoración: 50 minutos**

*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.



#27711 ©2023 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.