

golden love

as shown



6" (triple layer) —

8" (double layer) —



Serves approximately 46*
Level: Easy

decorations & supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#13428 White Roses Assortment Gum Paste Flowers – 16 small and 4 large needed

OTHER DECORATIONS

#29100 White Candy Pearls – 1 bag needed

#29354 White Pearl Shimmer Rods – 1 bag needed

#22636 Love Special Occasion Decoration – 1 needed

PREMIUM COLOR

#22507 Olive Green Gel

#22505 Grass Green Gel

DECORATING TIPS

#10999 #352 Leaf

OTHER SUPPLIES

#9573 4.5" angled spatula – 1 set needed

STRUCTURE SET

#25219 Stacked 2-Tier Round 6" & 8" – 1 needed

instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Place cakes on coordinating cake boards, ice with white buttercream creating texture with an angled spatula.
2. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 8" cake. Attach columns to 6" separator plate and insert into the 8" layer. Stack the 6" layer on the 8" layer.
3. Place the White Roses Assortment Gum Paste Flowers as shown.
4. Using tip #352, pipe leaves in a 2 to 1 ratio of Olive Green and Grass Green buttercream.
5. Place White Candy Pearls and White Pearl Shimmer Rods accents as shown.
6. Place Love Special Occasion Decoration 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

amor dorado

como se muestra

6" (triple capa) —

8" (doble capa) —



Sirve aproximadamente a
46 personas*
Nivel: Fácil



decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#13428 Surtido de Rosas Blancas, Flores de Pasta de Goma –se necesitan 16 pequeñas y 4 grandes

OTRAS DECORACIONES

#29100 Perlas de Caramelo Blancas –se necesita 1 bolsa

#29354 Perlas Blancas Shimmer Rods –se necesita 1 bolsa

#22636 Decoración Love Special Occasion –se necesita 1

COLOR PREMIUM

#22507 Gel Olive Green

#22505 Gel Grass Green

CONSEJOS DE DECORACIÓN

#10999 #352 Leaf

OTROS SUMINISTROS

#9573 Espátula angular de 4,5" –se necesita 1 juego

ARREGLO DE LA ESTRUCTURA

#25219 Redonda apilada de 2 niveles de 6" y 8" –se necesita 1

instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla blanca

1. Coloque las tortas sobre bases para torta coordinadas y cubra con crema de mantequilla blanca, creando textura con una espátula angular.
2. Mida y corte cuatro Columnas EZ-Cut a la altura de la torta de 8". Fije las columnas a la placa separadora de 6" e insértelas en la capa de 8". Apile la capa de 6" sobre la capa de 8".
3. Coloque las Flores de Pasta de Goma del Surtido de Rosas Blancas como se muestra.
4. Con la boquilla n.º352, dibuje hojas en una proporción de 2 a 1 de crema de mantequilla Olive Green y Grass Green.
5. Coloque los detalles de White Candy Pearls y White Pearl Shimmer Rods como se muestra.
6. Coloque la Decoración Love Special Occasion 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.



#49678 ©2025 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.